

T.C.

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

**GÜNÜMÜZE ULAŞAMAYAN OSMANLI MUTFAĞI
TATLILARININ BELİRLENMESİ VE DUYUSAL
AÇIDAN DEĞERLENDİRMELERİ**

Yüksek Lisans Tezi

Buket ERMERCAN

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

İstanbul – 2022

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Buket ERMERCAN

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Günümüze Ulaşamayan Osmanlı Mutfağı Tatlılarının Belirlenmesi Ve Duyusal Açından Değerlendirmeleri

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Yüksek Lisans

Tezin Tarihi : 22.07.2022

Sayfa Sayısı : 134

Tez : Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

Danışmanları

Dizin Terimleri : Duyusal analiz, helvahane, Osmanlı mutfağı, tatlı

Türkçe Özet : Osmanlı mutfağında yer alan ancak günümüze ulaşmamış tatlılar detaylı şekilde incelenmiştir. Çalışmanın içerisinde yer alan duyusal analiz yöntemi ile seçilmiş 4 adet ve 1 adet kontrol grubu tatlısı olacak şekilde değerlendirme yapılarak sonuca ulaşılmıştır.

Dağıtım Listesi : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

İmzası

Buket ERMERCAN

T.C.

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

**GÜNÜMÜZE ULAŞAMAYAN OSMANLI MUTFAĞI
TATLILARININ BELİRLENMESİ VE DUYUSAL
AÇIDAN DEĞERLENDİRMELERİ**

Yüksek Lisans Tezi

Buket ERMERCAN

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN

İstanbul – 2022

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Buket ERMERCAN

.../.../2022



İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Buket Ermercan' ın ‘‘Günümüze Ulaşamayan Osmanlı Mutfağı Tatlıların Belirlenmesi ve Duyusal Açından Değerlendirmeleri’’ adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

İmza
Başkan
Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

İmza
Üye
Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN
(Danışman)

İmza
Üye
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 2022

İmzası
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ
Enstitü Müdürü

ÖZET

Yemek yeme ve içmenin esasını teşkil eden mutfak kavramı hem bir kültür hem de pratik olarak ele alınarak farklı açılardan da incelenmektedir. Her ülkenin ve her milletin kendi topraklarına has yetişen gıda maddeleri, damak zevkleri, dini inanç farklılıkları ve yaşam standartları içerisinde bulunan milletin kendine has bir mutfak kültürü olduğunu ayrıca yemek yeme ve içme alışkanlıklarını ortaya çıkarmıştır. Geçmiş ve günümüz dünyasında yaşamını devam ettiren oldukça yüksek sayıda insan topluluğu bulunmaktadır. Osmanlı Devleti çok uluslu bir devlet olmasından ötürü mutfak kültürü de bu doğrultuda olumlu şekilde etkilenmiştir.

Son zamanlara bakıldığı zaman artık eskiye dönüş, Osmanlı Mutfağına ilginin arttığı gözlemlenmektedir. Çalışma içerisinde Osmanlı Mutfağına helvahane kısmında yapılan ancak günümüze ulaşamamış beş adet tatlı yer almaktadır. Bu tatlılar duyuşal değerlendirme çalışması ile tüketicinin beğenisine sunulmuştur. Bu doğrultuda yiyecek – içecek işletmelerinde yer alan menülerine kazandırmak amaçlanmıştır. Bu çalışmada Osmanlı Mutfağından günümüze ulaşamayan dört adet tatlı ve bir adet de kontrol grubu tatlısı tüketici beğenisine sunulularak tüketicilerin tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın kapsamından Osmanlı Mutfağındaki yemeklerin tümü incelenmiştir. Ayrıca araştırmanın konusunu kapsayan Osmanlı Mutfağında yer alan tatlılar da detaylı şekilde ele alınmıştır. Yer alan çalışmada Osmanlı Mutfağından tatlılar, alanyazın, duyuşal analiz çalışması ve panelistler ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşme yer almaktadır.

Yapılan duyuşal değerlendirme çalışmasında hedonik skala ve lezzet profil analizi yöntemleri uygulanmıştır. İstanbul Gelişim Üniversite'sinde çalışan öğretim elemanları ile 7 kişilik eğitimli panelist grubu oluşturulmuştur. Ayrıca tatlıların genel beğenilirlik düzeyi de belirlenmiştir. Duyusal değerlendirme kurallarına uygun şekilde panel odası ve panelistler oluşturulmuştur. Çalışmada söz konusu olan tatlıların orijinal reçetelerine uygun şekilde hazırlanmasına son derece özen ve titizlik gösterilmiştir. Tatlıların reçetesi içinde yer alan malzemeler o zamana denk düşecek şekilde bulunup, hazırlanmıştır.

Çalışmanın sonunda toplanan veriler, "*Friedman çift yönlü varyans analizi*" modeli kullanılarak tüketici beğeni testi sonucuna ulaşılmıştır. Lezzet profil analizi sonuçları detaylı şekilde incelenip örümcek ağı diyagramı ile desteklenerek

açıklanmıştır. Ayrıca elde edilen bilgiler doğrultusunda yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerine sağlayacağı yarar tartışılmıştır. Çalışmada yer alan tatlılar tüketicilerin tercih edip etmeyeceği de tartışılmış olup, olumlu şekilde öneriler yer almaktadır.

Bu analizler ve görüşme soruları neticesinde 6,14 puan ile sütlaç en çok beğenilen tatlı olmuştur. Daha sonra sırasıyla halkaçini tatlısı 4,78 puan, nişadiye tatlısı 4,67 puan, huşknan tatlısı 4,53 puan ve son olarak pirinç baklavası tatlısı 3,98 şeklinde puanlama olarak sıralama yapılmıştır. Genel olarak görüşme soruları neticesinde panelistlerin Osmanlı Mutfak kültürü hakkında bilgileri vardır. Çalışmaya katılan panelistler daha önce kontrol tatlısı sütlaç hariç diğer tatlıları kesinlikle duymadıklarını da dile getirmişlerdir. Panelistlerin çoğunun ortak fikri ise günümüzde yer alan tatlılara bakıldığı zaman bu tatlıları tercih etmeyeceği yönünde fikir birliği sağlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, helvahane, tatlı, duyuşsal analiz

SUMMARY

The concept of cuisine, which constitutes the basis of eating and drinking, is examined from different perspectives, both as a culture and as a practice. The foodstuffs grown in each country and each nation, their tastes, religious belief differences and living standards, have revealed that the nation has a unique culinary culture, as well as eating and drinking habits. There is a very high number of people living in the past and present world.

Since the Ottoman Empire was a multinational state, the culinary culture was also positively affected in this direction. When we look at the recent times, it is observed that the interest in the Ottoman Cuisine has increased. In the study, there are five desserts that were made in the halvahane part of the Ottoman Cuisine but could not reach the present day. These sweets were presented to the taste of the consumer with a sensory evaluation study. In this direction, it is aimed to add to the menus of food and beverage businesses. In this study, it was aimed to determine the preferences of the consumers by presenting four desserts and one control group dessert that did not survive from the Ottoman Cuisine to the consumer's taste. Within the scope of the study, all of the dishes in the Ottoman Cuisine were examined. In addition, the desserts in the Ottoman Cuisine, which covers the subject of the research, are also discussed in detail. The study included desserts from the Ottoman Cuisine, literature, sensory analysis and semi-structured interviews with the panelists.

In the sensory evaluation study, hedonic scale and flavor profile analysis methods were applied. A group of 7 trained panelists was formed with the teaching staff working at Istanbul Gelişim University. In addition, the general desirability level of desserts was determined. Panel room and panelists were created in accordance with the sensory evaluation rules. Extreme care and attention has been paid to the preparation of the desserts in the study in accordance with their original recipes. The ingredients in the recipe for the desserts were found and prepared to coincide with that time.

The data collected at the end of the study was reached by using the "*Friedman two-way analysis of variance*" model and the result of the consumer taste test. The results of the flavor profile analysis were examined in detail and explained by supporting them with a spider web diagram. In addition, in line with the information

obtained, the benefits of food and beverage businesses to their menus were discussed. It was also discussed whether the consumers would prefer the desserts in the study, and suggestions were made in a positive way.

As a result of these analyzes and interview questions, rice pudding was the most popular dessert with 6,14 points. Then, halkaçini dessert was scored 4,78 points, nişadiye dessert 4,67 points, huşknan dessert 4,53 points, and finally rice baklava dessert 3,98 points, respectively. In general, as a result of the interview questions, the panelists have information about the Ottoman Cuisine culture. The panelists participating in the study also stated that they had never heard of other desserts, except for the control dessert, rice pudding. The common idea of most of the panelists was that when looking at the desserts available today, it was agreed that they would not prefer these desserts.

Keywords: Ottoman Cuisine, helvahane, dessert, sensory analysis

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY	iii
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	viii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	x
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	xi
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xii
ÖN SÖZ.....	xiii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM OSMANLI MUTFAĞI

1.1. Osmanlı Mutfağına Giriş	4
1.2. Osmanlı Mutfağı Ve Tıp.....	6
1.3. Osmanlı Devletinde Sofra Kültürü Ve Yemek Düzeni.....	12
1.4. Osmanlı Halk Mutfağı	13
1.5. Osmanlı Saray Mutfağı.....	15
1.6. Osmanlı Mutfağında Yapılan Yemeklerin Sınıflandırılması	17
1.6.1. Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri.....	18
1.6.1.1. Çorbalar.....	18
1.6.2. Osmanlı Mutfağında Yardımcı Yemekler.....	22
1.6.2.1. Pilavlar	22
1.6.2.2. Dolmalar.....	26
1.6.2.3. Salatalar.....	28
1.6.2.4. Turşular	29
1.6.3. Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler	31
1.6.3.1. Osmanlı Mutfağında Kırmızı Et ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri	32
1.6.3.2. Osmanlı Mutfağında Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri	37
1.6.3.3. Osmanlı Mutfağında Balıklar ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri	39
1.6.3.4. Osmanlı Mutfağında Sebze ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri	41
1.6.4. Osmanlı Mutfağında Tatlılar.....	44
1.6.5. Osmanlı Mutfağında İçecekler.....	46

1.6.5.1.	Osmanlı Mutfağında Hoşafklar.....	47
1.6.5.2.	Osmanlı Mutfağında Şerbetler	49
1.7.	Osmanlı Mutfağında Kahve ve Kahvehane	51

İKİNCİ BÖLÜM

OSMALI MUTFAĞINDA TATLILAR

2.1.	Osmanlı Mutfağında Tatlılara Giriş.....	53
2.2.	Osmanlı Mutfağında Tatlıların Sınıflandırılması.....	54
2.2.1.	Osmanlı Mutfağında Şerbetli Tatlılar	54
2.2.2.	Osmanlı Mutfağında Sütü Tatlılar	58
2.2.3.	Osmanlı Mutfağında Tahıllı ve Meyveli Tatlılar	59
2.2.4.	Osmanlı Mutfağında Helvalar.....	61

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ULAŞAMAYAN TATLILARIN ARAŞTIRILMASI

3.2.	Araştırmanın Önemi.....	64
3.3.	Araştırmanın Sınırlılıkları	65
3.4.	Araştırmanın Yöntemi.....	65
3.5.	Araştırmanın Deseni	66
3.6.	Metot 1: Literatür Analizi	67
3.7.	Metot 2: Duyusal Analiz.....	67
3.7.1.	Duyusal Analizin Amacı ve Önemi	68
3.7.2.	Gıda Kalitesi	69
3.7.3.	Duyusal Analizin Döngüsü	71
3.7.4.	Duyusal Analizin Tarihsel Gelişimi.....	73
3.7.5.	Lezzet Profil Analizi (LPA).....	74
3.7.6.	Hedonik Skala.....	75
3.8.	Çalışmada Yer Alan Tatlılar	76
3.8.1.	HUŞK-nânc (Huşknan).....	77
3.8.2.	Terkîb-i nişâdiyye (Nişadiye)	77
3.8.3.	Helvâ-yı halka çînî (Halkaçini).....	78
3.8.4.	Pirinç Baklavası	78
3.8.5.	Sütü Aş (Sütlaç).....	78
3.9.	Osmanlı Mutfağında Yer Alan Ağırlık Ölçü Birimleri.....	79
3.10.	İlgili Çalışmalar.....	81
3.11.	Çalışmada Yer Alan Tatlıların Reçeteleri	84
3.11.1.	Huşknan Tatlısı	85

3.11.2.	Nişadiye Tatlısı	86
3.11.3.	Halkaçini Tatlısı.....	87
3.11.4.	Pirinç Baklavası Tatlısı	88
3.11.5.	Sütlaç Tatlısı	89

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1.	Elde Edilen Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi	90
4.1.1.	Duyusal Analiz Verilerinin Değerlendirilmesi	90
4.1.1.1.	Lezzet Profil Analizi Verilerin Değerlendirilmesi	91
4.1.1.1.1.	Kontrol Tatlısı Sütlaç (Zeta)	92
4.1.1.1.2.	Huşknan (Alpha).....	93
4.1.1.1.3.	Nişadiye (Beta)	94
4.1.1.1.4.	Halkaçini (Gama).....	95
4.1.1.1.5.	Pirinç Baklavası (Delta).....	96
4.1.1.2.	Hedonik Skala Verilerinin Değerlendirilmesi.....	97
SONUÇ		100
ÖNERİLER		102
KAYNAKÇA		104
EKLER		113

KISALTMALAR

BSI	: İngiliz Standart Enstitüsü
Çev	: Çeviren
Ed	: Editör
ISO	: Uluslararası Standardizasyon Örgütü
LPA	: Lezzet Profil Analizi
S	: Sayfa
TDK	: Türk Dil Kurumu
TSE	: Türk Standartları Enstitüsü
Yay. Haz	: Yayına Hazırlayan

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1: İlkbahar mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri.....	8
Tablo 1.2: Yaz mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri.....	9
Tablo 1.3: Kış mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri	10
Tablo 1.4: Sonbahar mevsimine göre Osmanlı mutfağında menü düzenlemeleri	11
Tablo 1.5: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı çorba çeşitleri	20
Tablo 1.6: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı pilav çeşitleri.....	24
Tablo 1.7: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı dolma ve sarma çeşitleri	26
Tablo 1.8: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı salata çeşitleri.....	28
Tablo 1.9: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı turşu çeşitleri.....	30
Tablo 1.10: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre kırmızı et ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri	35
Tablo 1.11: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre kümes hayvanları ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri.....	37
Tablo 1.12: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre balıklar ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri	40
Tablo 1.13: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre sebzeler ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri	42
Tablo 1.14: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı hoşaf çeşitleri	47
Tablo 1.15: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı şerbet çeşitleri	49
Tablo 2.1: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı şerbetli tatlı çeşitleri.....	56
Tablo 2.2: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı sütlü tatlı çeşitleri.....	58
Tablo 2.3: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı tahıllı ve meyveli tatlı çeşitleri	60
Tablo 2.4: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı helva çeşitleri	62
Tablo 4.1: Hedonik skala değerlendirme sonuçları.....	97
Tablo 4.2: Çalışmada yer alan tatlıların ortalama beğeni yüzdesi	98

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1: Tekstür profil analizinin kalitedeki yeri	70
Şekil 3.2: Kramer çemberi.....	71
Şekil 3.3: Fiziksel uyarı ve yanıt arasındaki ilişki.....	72
Şekil 3.4: Lezzet profil analiz formu	75
Şekil 3.5: Hedonik skala formu	76
Şekil 4.1: Sütlaç tatlısının örümcek ağı diyagramı	92
Şekil 4.2: Huşknan tatlısının örümcek ağı diyagramı.....	93
Şekil 4.3: Nişadiye tatlısının örümcek ağı diyagramı.....	94
Şekil 4.4: Halkaçini tatlısının örümcek ağı diyagramı	95
Şekil 4.5: Pirinç baklavası tatlısının örümcek ağı diyagramı	96

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 3.1: Huşknan tatlısı	85
Fotoğraf 3.2: Nişadiye tatlısı	86
Fotoğraf 3.3: Halkaçını tatlısı	87
Fotoğraf 3.4: Pirinç baklavası tatlısı	88
Fotoğraf 3.5: Sütlaç tatlısı.....	89
Fotoğraf 4.1: Panel odası	91



ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 3.1: Huşknan tatlısı için ele alınan reçete.....	85
Çizelge 3.2: Nişadiye tatlısı için ele alınan reçete.....	86
Çizelge 3.3: Halkaçini tatlısı için ele alınan reçete.....	87
Çizelge 3.4: Pirinç Baklavası tatlısı için ele alınan reçete.....	88
Çizelge 3.5: Sütlaç tatlısı için ele alınan reçete	89



ÖN SÖZ

Çalışmanın temel amacı olarak, Osmanlı Dönemi'nden itibaren günümüze ulaşılamayan beş adet tatlı tarifinin duyuşal değerlendirme ile analizinin yapılıp, sonuçlarının bulunmasıdır. Bunun yanı sıra bundan sonra yapılabilecek diğer çalışmalara da örnek olacak nitelikte bir çalışma olacağı da düşünölmektedir.

'Günümüze Ulaşamayan Osmanlı Mutfağı Tatlılarının Belirlenmesi Ve Duyusal Açıdan Değerlendirmeleri' adlı tez çalışmasında; hazırlanmasındaki tüm aşamalarda yanımda olan, fikirlerinin hiçbir zaman esirgemeyen, çalışmamın başından sonuna kadar bana yardımcı olan ve bana zamanını ayıran sayın danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN' a içten şekilde teşekkür ederim. Daha sonra lisans eğitimimden itibaren beni destekleyip, yüksek lisans eğitime teşvik eden ve bu süreçte her zaman yanımda olan sayın Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU ve Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN hocama saygı ve teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca tez jüri üyelerim olan Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK ve Dr. Öğr. Üyesi Murat AY hocalarıma ilgilerinden dolayı çok teşekkür ederim.

Duyusal değerlendirme çalışmam için benimle beraber olan sayın panelist hocalarıma destekleri için teşekkürü borç bilirim. Ayrıca "*Sadabad Osmanlı Arşivi'nde*" istenilen belgeleri bulmam için özveri ile bana yardımcı olan çalışanlarına içten teşekkür ediyorum. Literatür analizi esnasında bana yardımcı olan diğer hocalarıma da teşekkür ederim. Tüm eğitim sürecimde yanımda olan maddi ve manevi yardımlarını benden esirgemeyen sahip olduğum başarımın asıl sahipleri olan Aslı PÖZE' ye, Didem GÜZEL' e, babama ve hayatım boyunca yanımda durup bana destek çıkan Serdar ÇETİNKURT' a sevgilerimi sunar ve teşekkür ederim.

Buket ERMERCAN

GİRİŞ

Mutfağın tarihsel sürecine kısa ve öz bir şekilde bakıldığı zaman, ateşin keşfi ile başladığı bilinmektedir. Medeniyetlerin gelişim aşamasında ateşin yeri oldukça büyüktür ve birçok alanda kullanıldığı görülmektedir. Örneğin; ısınma, yemek pişirme, mutfak malzemeleri üretme aşamalarında, ısıtma gibi birçok alanda kullanılmıştır (Tez, 2012, s. 107). Mutfak kelimesi, Arapça 'da *‘matbah’* sözcüğünden dilimize ulaşmıştır (Hatipoğlu, 2014, s. 1). Türkçe 'de ocak kelimesinin etimolojik kökeni *‘od-ak’* olarak *‘ateşin yakıldığı alan’* olarak bilinmektedir (Uhri, 2003). Türk Dil Kurumu'na göre mutfak; *‘yemek pişirilen alan, aş damı’* anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019). Mutfak yalnızca yemek pişirilen yer anlamından ziyade servis yapma anlamını da içerisinde barındırmaktadır (www.wikizero.org, 2019).

Her ülkenin kendine has özellikleri ve bu özellikler doğrultusunda orantılı olarak da insan topluluğunu içerisine almaktadır. Her toplum birbirinden farklı özelliklere sahiptir. Kendine has toplumların mutfak kültürleri evrensel hale gelip, tüm ülkelerde bilinmektedir. Her toplumun kendine ait örf ve adetleri, yeme-içme kültürü, ekonomik şartları, coğrafik koşulları, dini inançları, sosyal ve kültürel özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler doğrultusunda her toplumun kendine has mutfak kültürü gelişme göstermektedir (Aktaş ve Özdemir, 2006, s. 22).

Dünya üzerinde bulunan her toplumun mutfak kültürleri uluslararası alanlarda tanınmış olup, bazı mutfak kültürleri de şöhret kazanmıştır (Sarışık, 2017, s. 69). Bu mutfakların ortak özellikleri meşhurlaşmış, orijinallik ve başkalık şeklinde terim başlıklarından oluşmaktadır. Meşhurlaşmış; bir mutfağa ait yemeklerin, o ülkeye ait yeme ve içme alışkanlıklarını teorik olarak bilmek ve o yemekleri pratik olarak uygulayıp yapıyor olmasını gerektirmektedir. Orijinallik; bir mutfağa ait yemeklerin doğru bir şekilde servis edilmesi ve o yöreye özgün bir şekilde hazırlama aşamalarını belirtmektedir. Başkalık; bir mutfak içerisinde hazırlanan yemeklerin çeşit bolluğu anlamına gelmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2006, s. 22). Bu yer alan özelliklerin tümünü taşıyan mutfaklar arasında Türk Mutfağı, Çin Mutfağı, İtalyan Mutfağı, Fransız Mutfağı ve Amerikan Mutfağının şöhret kazanmış olduğu söylenmektedir (Sarışık, 2017, s. 69).

Osmanlı mutfağının çok eskiye dayanan bir tarihi olduğu da bu konuda önemlidir. Osmanlı İmparatorluğu'nda tarihte yer aldıkları zamandan itibaren yemek yeme ve içmeye özen göstermişlerdir. Ayrıca sosyal yaşantılarında ve özel günlerde de önemli bir yere sahiptir. Osmanlı devletinin çok uluslu bir imparatorluk olması da Osmanlı mutfak kültürünü olumlu bir yönde etkilemiştir (Belge, 2001; Tez, 2012).



BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞI

Hiç şüphesiz mutfak kültürü toplumun ayrılmaz bir parçasıdır ve bu sebeple toplumun tarihini yansıtmaktadır. Osmanlı mutfak kültürü de genel olarak mutfak kültürümüzün en büyük servete ulaştığı yılları içinde barındırmaktadır. Bunun en büyük sebeplerinden birisi de üç kıtaya uzanan büyük bir imparatorluk ve çok uluslu bir devlet olmalarından kaynaklanmaktadır (Gürsoy, 2013a, s. 89). O zamanlar başkentin ayrıca Konstantinopolis (İstanbul) olmasında bu dönemde en çekici yer olma özelliğini her zaman koruduğunu da söylenmektedir. Mutfak kültürü toplumun ekonomik refah düzeyini, dini görüşlerini, kültürü gibi birçok konuda fikir sahibi olunmasını sağlamaktadır. Osmanlı çok uluslu bir devlet olduğundan ötürü başka kültürler ile yoğun bir kültür alışverişinde buldukları da söylenmektedir (Işın, 2014, s. 7).

Fevkalade varlıklı bir bileşim olan Osmanlı Mutfak kültürünün kendine has özellikleri bulunmaktadır (Işın, 2014, s. 7). Osmanlı mutfak kültürünün hem varlıklı hem de sağlığa önem vermesi de onu Dünya Mutfaklarından ayıran en önemli farklılıkları arasında olmaktadır (Ünsal, 2008). Osmanlı Mutfak kültürünün biçimlenmesinin en önemli etmenleri aşağıda yer almaktadır (Erdoğan, 2016).

- Osmanlı Devleti'nin İslam dinini kabul etmesi,
- Göçler esnasında Arap Mutfak kültürü ve İran Mutfak kültürü ile arasında yaşanan etkileşim,
- Geleneksel şekil alan Türk Mutfak geleneği,
- İmparatorluk çatısı altında bulunan Gürcü, Ermeni, Rum ve Musevi ekalliyetleri ile Anadolu'da yetişen verimli mahsul çeşitliliği Osmanlı Mutfak kültürünün biçimlenmesinde rol oynamıştır.

Buradan açıklamalar sonucunda şu kanıya varabiliriz, kısacası Osmanlı Devleti'nin hudutları büyüdükçe bu mutfak kültürüne olumlu şekilde yansımış ve zengin ürün çeşitliliği sağlamaktadır. Tarih boyunca bakıldığı zaman Türk Mutfak kültürü en verimli, en gelişmiş ve en görkemli zamanlarını Osmanlı Devleti zamanında yaşamaktadır. Hatta buna en iyi örnek olarak Osmanlı İmparatorluk döneminde

yabancı devlet adamları geldiği zaman yedikleri Türk yemeklerden çok memnun kalıp ve etkilenip, kendi aşçıları da öğrenip, yetişebilmeleri adına Türk aşçıların yanına göndermişlerdir (Kızıldemir ve diğerleri, 2014). Avusturyalı İranolog Bert Fragner, Osmanlı yemeklerinin muhteşemliği bakımından fevkalade memnun kalarak bunu “Osmanlı Mutfak İmparatorluğu” şeklinde ifade etmiştir. Fragner (1994, s. 52-53), “Akdeniz mutfağını Akdeniz bölgesinin doğası ve ikliminden çok, önce Roma İmparatorluğu sonra İspanyol ve Osmanlı Devletlerine borçluyuz” şeklinde söylemektedir (aktaran Işın, 2014, s. 8).

Kırım savaşı esnasında İstanbul’a gönderilen Fransız aşçı Alexis Soyer, mutfak kültürünü çok sevmiş olup, Fransız ve İngiliz mutfaklarında da bu yemeklerin olması gerektiğini söylemiştir. Ayrıca Soyer (1995, s. 305-306), Türk mutfağı yemekleri hakkında detaylı anlatacak şekilde yemek kitabı yazmayı tasarlamış ancak bunu hayata geçiremeden vefat etmiştir (aktaran Işın, 2014, s. 8). Bu örneklerle de bakılarak Osmanlı yemeklerinin çok sevildiği ve beğenildiği anlaşılmaktadır. Sadece geçmiş zamanlarda kalmayan Osmanlı yemekleri günümüzde de mirasını en güzel şekilde koruyarak gelmiş durumdadır (Işın, 2018, s. 211).

1.1.Osmanlı Mutfağına Giriş

Osmanlı İmparatorluğu değişik soy ve din mensuplarını içerisinde barındırmaktadır. Bununla birlikte mutfağın tarihsel sürecini Orta Asya, Arap, yerel Anadolu, İran ve Selçuklu Mutfaklarının beraberinde oluşturduğu zemin üzerine Osmanlı Mutfağı kurulmuştur (Işın, 2018, s. 211). Eskiden Osmanlı Sarayı olarak bilinen Topkapı Sarayı ve şuan müze görevi gören saray, Fatih Sultan Mehmed aracılığı ile 1475- 1478 seneleri arasında yaptırılmıştır. Topkapı Sarayı Boğaz’a ve Asya kıtasını gören minik tepecikler üzerine inşa edilmiştir (Yerasimos, 2005, s. 27).

Birinci Murad döneminde (1361-1389) Edirne’de ilk Osmanlı sarayını yaptırdı. Yıldırım Bayezid (1389-1402) o dönemde Edirne sarayında yaşamını sürdürmektedir. İkinci Mehmed (Fatih Sultan Mehmed) İstanbul’u fethettikten sonra Edirnekapı dolaylarındaki Tekfur sarayı diye adlandırılan imparator sarayında yaşamını sürdürmekteydi. Bir yıl sonra şuan İstanbul Üniversitesinin bulunduğu yere bir saray inşaat ettirmiş ve oraya yerleşmiştir. Bu saray, Topkapı Sarayı inşa edildikten sonra eski saray ismiyle hatırlanmaktadır. Topkapı Sarayı’nın o zamanki ismi “*Saray-ı Cedide-i Amire*” ya da “*Yeni Saray*” adları ile adlandırılmaktaydı. Bu saray 1478

yılından 1856 yılına kadar Osmanlı yer alan hükümdarların resmi evi olarak kullanılmaktaydı (Gürsoy, 2013b, s. 91).

Osmanlı Mutfak kültürü 15. yüzyılın başından başlayarak güçlü ve orijinal bir mutfak kimliğine sahip olmaktadır. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu kazandıkları toprakların mutfak kültürlerini Osmanlı Mutfak kültürü ile birleştirip, geleceğe büyük Osmanlı Mutfak İmparatorluğu'nu kazandırmışlardır (Işın, 2018, s. 211). Topkapı Sarayı surlarla beraberinde toplam 700.000 m²'lik bir yeri kaplamaktadır. Saray, üç ana bölümden oluşmaktadır. Ayrıca sol tarafında harem adı verilen bölümde bulunmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 27).

Üç kıtaya serilmiş olan Osmanlı Devleti'nin bu refahı bununla doğru orantılı olarak da Osmanlı Mutfağına olumlu bir şekilde yansımış ve kendine özgü bir zenginlik ve gösteriş seviyesine ulaşmıştır (Yalçın, 2002, s. 6). Osmanlı Mutfak kültürünü Batı Mutfak kültürlerinden ayıran en büyük özellik geleneksel mutfak kültürü ve İslamiyet'in kabulü olarak görülmektedir. Ayrıca Osmanlı Mutfak kültürü göç seferleri sırasında Arap ve İran Mutfak kültürleri ile etkileşim halinde olup bu Osmanlı Mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Şavkaya, 2000, s. 24).

Osmanlı Mutfak kültürünün oluşumunu etkileyen bir diğer önemli unsur olarak yemeklerin manevi boyutu görülmektedir. Hayatın önemli olarak bulunan her parçasında yemeğin önemli rolü vardır. Örneğin; doğum, ölüm, Ramazan ayı, düğün, bayram, padişahın tahta çıkması gibi önemli olaylarda yeme ve içme büyük bir rol oynamaktadır. Osmanlı İmparatorluğunda düğünlerde verilen '*zerde ve pilav*' yani pilavın üzerine koyulmuş zerde ikram edilmekteydi. Nikâh gününün ertesi günü gelin tarafının akrabaları ve arkadaşları ile birlikte tiritli paça yemeği yerlerdi. Bebek doğduğunda verilen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilirdi. Muharrem ayında yapılp ikram edilen aşure gibi yaşamın önemli zamanlarında yer alan semboller bulunmaktadır (Işın, 2018, s. 216).

Manevi anlam ifade eden semboller, gelenekler zaman içerisinde varyasyona uğramaktadır. Örneğin; padişahlar savaşa veya sefere gitmeyi bırakınca ya da savaş veya sefer öncesinde ziyafetler verilirdi. Bu ziyafetler yahni, zerde ve pilavdan meydana gelmektedir. Bunların yerine ulufe merasimlerinde üç aylıklarını verirken baklava verme alışkanlığı yerini almıştır (Pakalın, 1938, s. 149).

16. yüzyılın ortasından itibaren hanelerde ve devlet yerlerinde gelen misafirlere eskiden sadece şerbet verilirken; artık kahve ve yanında tatlı ikramı yapılmaktaydı. Bu tatlı reçel veya macun kıvamında bir şekerleme olarak verilir, bunun adı çevirme diye geçmektedir (Işın, 2018, s. 236). Osmanlı Devleti'nde misafir ağırlamanın yeri ve önemi oldukça büyüktür. Misafir ağırlamanın en mühim dönemi Ramazan ayında idi. Büyük devlet insanları ve varlıklı kişiler, herkese açık şekilde iftar masaları kurulurdu (Karay, 1943, s. 130). Fatih Sultan Mehmed zamanında Osmanlı Mutfağının en zirvede olduğu zamanlarını yaşatmıştır. İstanbul'un fethinden sonra Osmanlı Devletinin kuruluş aşaması tamamlanıp, büyük bir devlet olma yolunda emin adımlar ile temelini atmış kabul görmektedir (Şavkay, 2000a, s. 24).

1.2.Osmanlı Mutfağı Ve Tıp

Osmanlı Mutfağının en önemli özelliklerinden biri beslenmenin tıp ile iç içe olmasıdır (Bilgin, 2010, s. 464). Osmanlı Devleti'nde tıbbı çok büyük önem verilmektedir. Ayrıca yemekler tıp bilimi ile bağlantılı olarak sağlıklı beslenme koşulları ile hazırlanmaktaydı. Osmanlı hekimlerine ait yapıtlarda en çok rastlanan bilgi "*sağlıklı ve dengeli yaşamak adına tabii olunması gerek altı adet kaide*" vardır. Bu kaidelerden en önemlisi dengeli beslenmektir. Bu kaidenin temeli 19. yüzyıla kadar tesirini gösteren; Hipokrat, İbn-i Sînâ, İslam ve Hint tıbbi ile bağlantılı unsur ya da hıtlar başlığı altında toplanmaktadır. Bu anlayış biçimi 18. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Bu hıtlar sağlığı teşkil etmektedir (Sarı, 1987, s. 22; Aysoy, 2014, s. 65).

Bu bulunan mizaç ya da hıtlar teoriye göre dört temel öğeden meydana gelmektedir. Bu öğeler evrenin esasını oluşturan; ateş, hava, su ve topraktır. Hava ve ateş hafif öğeler olup su ve toprak ise ağır elementleri oluşturmaktadır (Yaltkaya, 2014, s. 9). Burada ateşin kutsal (arıtıcı) kuvvetinden geçirerek yemek için hazırlanan ürünlerin bedenimizde saatlerce kalarak uzviyetimizi değiştirdiği, özümüzü beslediği ve topluma aitlik duygusu ve kültürel kimlik kazandırdığı anlatılmaktadır (Esquivel, 2010, s. 15). Bunların insanlar üzerinde bulunan ilişkisine "*mizaç*" adı verilmektedir. Mizaç bu hıtlar doğrultusu ile insan üzerindeki etkileşiminden ortaya çıkan durum niteliğinde tanımlanmaktadır (Yaltkaya, 2014, s. 11-23).

Bazı hastalık çeşitleri kendisinin ters unsurunda bulunan besinler ya da ilaçlar ile tedavi edilmekteydi. (Sarı, 1987, s. 22-23). Mısırlı doktorlara göre hastalıklarının nedenleri dört tane unsur olan ‘*kan, balgam safra ve kara sevdanın*’ kirlenmesinden dolayı görülmektedir. İnsan bedeninde dört adet hılt (humor) olduğuna inanılırdı. Hılt tabiat evreninde oluşum ve bozulmayı meydana getiren dört öğenin insan vücudundaki karşılığı olarak tanımlanmaktadır. Hılt mevsimsel olaylara göre değişkenlik gösterip bundan ötürü hılt dengesini bozmayacak ve koruyacak besinler yenilmeye özen gösterilmekteydi (Kâhya, 1989, s. 64-67).

Tabiat evreninde kan ilkbahar mevsimini, balgam kış mevsimini, safra yaz mevsimini ve sevda ise sonbahar mevsimini yansıtmaktadır. Kan, bedeni dolaşan akıcı sıvı ve sıcak; balgam, beyinde saklanan akıcı ve soğuk; safra, karaciğerde saklanan kuru ve sıcak; sevda ise dalak ve midede bulunan kuru ve soğuk anlamına gelmektedir (Erdemir, 1989, s. 24; Gözütok, 2013, s. 29). Osmanlı Mutfaklarında her mevsime mutabık olan yiyecekler yenilip ayrıca hıltların dengesini bozmayacak şekilde yemekler tüketilmekteydi. Topkapı Sarayı’nda 16. yüzyıla ilişkin olduğunu düşünülen yemekler mevsimine göre hazırlanan yemek listeleri aşağıda düzenlenmektedir (Sarı, 1982, s. 247-24; Güldemir, 2018, s. 8).

Tablo 1.1: İlkbahar mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri

GÜNLER	İLKBAHAR MEVSİMİNE UYGUN MENÜ DÜZENLEMELERİ
PAZARTESİ	Turunç ekşili tavuk şorbası, (İçerisinde turunç ekşisi bulunan, yumurta ve limon suyu ile tavuk suyu çorbası hazırlanmaktadır. Bu çorbanın ilk kayıtlarına 1539 yılında rastlanmaktadır), sebzeli pilâv (Pirince dane denilmekteydi), ısfanah bidesi (Pide), tavuk kebab (Tavuk kebab).
SALI	Hamırlü rişte (Erişte), et kalyesi (Yağ ile kavrulduktan sonra etli, kıymalı veya etsiz pişirilen tencere yemeği olarak bilinmektedir. 18. yüzyıldan sonra kalye yerine bastı denilmeye başlanmıştır), soğanlı tiridli tavuk kalyesi, tavuk kebab (Tavuk kebab), tüffahiye (Genellikle elma dolması adı ile bilinmektedir. Elmanın içerisine kıyma ve pirinç ile hazırlanan harç doldurulur. Tencere kavrulmuş kıymanın üzerine dizilir. Üzerine çeşitli kuru yemişler koyularak pişirilmektedir).
ÇARŞAMBA	Lapâ (Bulgur veya darıdan yapılan bir çeşit yemek türüdür), narenciyeli tavuk şorbası (İçerisinde narenciye bulunan, yumurta ve limon suyu ile tavuk suyu çorbası hazırlanmaktadır), nohud-âb (Nohut aşısı diye bilinmektedir. Bu yemek bumbur dolması, nohut ve etten meydana gelmektedir), ısfanah kalyesi, tavuk kebab (Tavuk kebab), tavuk böreği (Haşlama tavuk ve yağda pişirilip, kavrulmuş soğan iç harcı ile yapılan bir tepsi böreğidir).
PERŞEMBE	Elma kalyesi, sade birincisüz tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasının içeriside pirinç bulunmayan çeşididir), yağlı ısfanah kalyesi, şir-i hurma (Hurma kebabı).
CUMA	Nohud-âb, tavuk kebab (Tavuk kebab), narenciye suyula kalye, na'ne şorbası (Nane çorbası).
CUMARTESİ	Maydanoz şorbası (Maydanoz çorbası), badâm şorbası (Badem çorbası), birincli sade tâvuk şorbası (İçerisine ek olarak pirinç eklenen, yumurta ve limon suyu ile terbiye yapılmayan tavuk suyu çorbasıdır), birinc herisesi (Pilav peltesi olarak bilinmektedir. Sade olarak hazırlanan pirinç pilavının üstüne nişasta veya şeker grubundan meydana gelen pelte gezdirilerek dökülür).
PAZAR	Dâne pirinç (Pirinç pilavı), ak şorba (Beyaz çorba), oğul otu şorbası, rişteyle tâvuk çorbası (Tavuk suyu çorbasının içerisine erişte eklenip hazırlanmaktadır), tavuk kebab (Tavuk kebab).

Kaynak: Güldemir, 2018, s. 9; Sarı, 1982, s. 247- 248; Işın, 2018, s. 234.

İlkbahar mevsiminde kış menülerinde bulunan yemeklerden hafifleyerek menüler oluşturulmuştur. İlkbahar mevsiminde başlangıcında kış mevsiminde bulunan hafif yemekler pişirilirken, yaz mevsiminin sonlarına doğru ise yaz mevsimine uygun yemekler pişirilmektedir (Güldemir, 2018, s. 9).

Tablo 1.2: Yaz mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri

GÜNLER	YAZ MEVSİMİNE UYGUN MENÜ DÜZENLEMELERİ
PAZARTESİ	Dâne birinc (Pirinç pilavı), kabak kavurması, tavuk kebab (Tavuk kebab), summak şorbası (Sumaklı çorba), limonlu et kalyesi (Yağ ile kavrulduktan sonra etli kıymalı ya da etsiz pişirilen tencere yemeği olarak bilinmektedir).
SALI	Dâne birinc (Pirinç pilavı), kabak bidesi (Kabaklı pide), tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbası), koruklu kabak aşısı, birinc ekşili (Terbiyeli ekşili köfte yemeği).
ÇARŞAMBA	Südlü birinc (Sütlaç), na'na şorbası, limonlu yumurtalı tavuk şorbası (Terbiyeli tavuk suyu çorbası), tavuk kebab (tavuk kebab), bozca şorba, etli bazıncan kavurması (etli patlıcan kavurması).
PERŞEMBE	Birinc lâpası (Pilav peltesi), ekşilü tutmaç (Ekşili erişte aşısı olarak bilinmektedir. Mumbar dolması nohut küçük köfteler ve tavuk suyu hep beraber pişirilir ve o suyun içerisinde erişte ve ekşi katılıp hazırlanır. Tarçın ve çekilmiş bademler eklenerek sunulmaktadır), enar ekşili nohudla soğanla tavuk kalyesi, tavuk kebab (Tavuk kebab), kabak kavurması.
CUMA	Dâne birinc (Pirinç pilavı), koruk şorbası (sebze çorbası), bázıncan dolması (Patlıcan dolması olarak bilinmektedir. Oyulan patlıcanların içerisine dolma harcı eklenerek hazırlanmaktadır), birincsüz sâde tavuk şorbası (İçerisine limon ve yumurta konulmadan yapılan tavuk suyu çorbasıdır).
CUMARTESİ	Südle dâne birinc (Sütlaç), limon suyuyla tavuk şorbası (Terbiyeli tavuk suyu çorbası), koruklu kabak buranisi (Burani veya borani adı ile bilinmektedir. Üzerine isteğe bağlı sarımsak ve yoğurt dökülerek yapılan bir çeşit sebze yemeğidir), limon şorbası (Limon çorbası).
PAZAR	Sebze pilâv (Pirinç pilavının içerisine çeşitli sebzeler koyularak hazırlanmaktadır), tavuk kebab (Tavuk kebab), bazı kalyesi (Pazı kalyesi), koruklu kabak dolması.

Kaynak: Güldemir, 2018, s. 9; Işın, 2018, s. 233-271; Sarı, 1982, s. 247-248.

Yaz mevsiminin başlangıcından sonuna kadar hafif yemekler tüketilmekteydi (Güldemir, 2018, s. 9).

Tablo 1.3: Kış mevsimine göre Osmanlı Mutfağında menü düzenlemeleri

GÜNLER	KIŞ MEVSİMİNE UYGUN MENÜ DÜZENLEMELERİ
PAZARTESİ	Dâne birinc (Pirinç pilavı), birinclü tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasına pirinç eklenerek hazırlanmaktadır), tavuk kebâb (Tavuk kebab), kendene şorbası (Kendene çorbası).
SALI	Dâne bulgur (Bulgur pilavı), tavuk kavurması, maydanoz şorbası (Maydanoz çorbası), tavuk kebab (Tavuk kebab), kesdanelü tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasının içerisine kestane koyularak hazırlanmaktadır).
ÇARŞAMBA	Keşkek, salma (Nohutlu et yemeği), şalgam boranisi (Şalgam buranisi olarakta bilinmektedir), tavuk kebab (Tavuk kebab), kelle.
PERŞEMBE	Sarımsaklı dâne birinc (İçerisine sarımsak eklenerek hazırlanan pirinç pilavıdır), herîse (Keşkeğe benzer et ve bulgur ile yapılan bir yemek çeşidi), pırasa kalyesi, köfte kebâb (Genellikle köfte olarak bilinmektedir. Çekilen kıymanın içerisine biber, hindistan cevizi parçaları, limon kabuğu, tarçın ve karanfil koyulur ve özdeşleşinceye kadar harmanlanırdı. Daha sonra top şeklinde yapılır ve iki tane defneyaprağının arasına koyulup, odun ateşinde pişirilip, hazırlanırdı), sâde birincsüz tavuk şorbası (İçerisine yumurta ve limon suyu konulmadan hazırlanan tavuk suyu çorbasıdır).
CUMA	Rişteli dâne birinc, şalgam şorbası (Şalgam çorbası), kesdanelü tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasının içerisine kestane koyularak hazırlanmaktadır), tavuk kebab (Tavuk kebab).
CUMARTESİ	Helülele kelemle dâne birinc, mutancene (Mutancana olarak bilinmektedir. Haşlanan koyun etinin içerisine yağ, kuru üzüm, bal, kuru kayısı ve kuru erik gibi çeşitli kuru yemişler koyularak pişirilip, hazırlanan bir yemek türüdür), havuç şorbası (Havuç çorbası), rişteyle tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasının içerisine erişte koyularak hazırlanmaktadır), tavuk kebab (Tavuk kebab).
PAZAR	Meyveli dâne, kelem kalyesi, tavukla nohud âb (Tavuklu nohut aşısı), tavuk kebab (Tavuk kebab).

Kaynak: Güldemir, 2018, s. 11; Sarı, 1982, s. 247-248; Işın, 2018, s. 233-307.

Tablo 1.4: Sonbahar mevsimine göre Osmanlı mutfağında menü düzenlemeleri

GÜNLER	SONBAHAR MEVSİMİNE UYGUN MENÜ DÜZENLEMELERİ
PAZARTESİ	Ayva kalyesi, sütlü buğday (Sütlü buğday), rişteyle tavuk şorbası (Erişteli tavuk suyu çorbası), köfteli birinc şorbası (Köfteli pirinç çorbası).
SALI	Etlü dâne birinc (Etlü pirinç pilavı), soğan dolması (Piyaziye olarak da bilinmektedir. Soğanın içi kıyma, pirinç ve limon suyu ile oluşan harç ile doldurulup, pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir), ekşi enarla tavuk kalyesi, tavuk kebâb (Tavuk kebab), kelem kalyesi (Yağ ile kavrulduktan sonra etsiz pişirilen tencere yemeği), tarhana şorbası (Tarhana çorbası).
ÇARŞAMBA	Dâne pirinç (Pirinç pilavı), bazı buranisi (Pazı boranisi), ak şorba (Beyaz çorba), kesdâneli sâde tavuk şorbası (Kestaneli tavuk suyu çorbası), tavuk kebâb (Tavuk kebab), pırasa kalyesi.
PERŞEMBE	Birinc lâpası (Pilav peltesi), köfte kebâb (köfte), hamırlü rişte (Erişte), rişteyle tavuk şorbası (Erişteli tavuk suyu çorbası), turp kalyesi (Yağ ile kavrulduktan sonra etsiz pişirilen tencere yemeği).
CUMA	Dâne birinc (Pirinç pilavı), enar ekşili tavuk şorbası (Tavuk suyu çorbasının içerisine nar ekşisi koyularak yapılmaktadır), tavuk kebab (tavuk kebab), havuç şorbası (havuç çorbası).
CUMARTESİ	Dâne rişte (Erişte), nohud-âb (Nohut aşı), limon suyu ile tavuk şorbası (Terbiyeli tavuk suyu çorbası), tavuk kebâb (Tavuk kebab), kendene şorbası.
PAZAR	Börek tutmac, elma kalyesi (Yağ ile kavrulduktan sonra etsiz pişirilen tencere yemeği), na'ne şorbası, pirincsüz sâde tavuk şorbası (Pirinçsiz tavuk suyu çorbası), tavuk kebab (Tavuk kebab).

Kaynak: Güldemir, 2018, s. 9; Sarı, 1982, s. 247-248; Işın, 2018, s. 233; Şirvani, 2005, s. 130.

Sonbahar mevsim başlangıcında yaz mevsiminde bulunan yemekler ile sonbahar mevsiminin sonuna doğru ise kış mevsiminde bulunan yemekler karışık bir şekilde pişirilmesi uygun görülmektedir. Sonbahar mevsiminin sonuna doğru ise baharat kullanımını artmıştır (Güldemir, 2018, s. 10; Işın, 2018, s. 238).

1.3.Osmanlı Devletinde Sofra Kültürü Ve Yemek Düzeni

Fatih Sultan Mehmed zamanında günde iki öğün besin tüketilirdi. Bu alışla gelmişlik, 20. yüzyılın başına kadar süregelerek devam etmekteydi. Bu öğünlerden ilki kuşluk, ikincisi akşam yemeği olarak adlandırılmaktadır. O zamanki dönemde sabah yenilen yemek şuan günümüzdeki gibi kahvaltılık şeklinde ve isminde değildi. Kuşluk, sabah 9-10 saatleri arasında yenilen öğün çeşididir. Kuşluk zamanında doyurucu ve mideyi tok tutan yiyecekler tüketilmekteydi. Tok tutması o dönemde çok önemli bir şart olmaktadır. Bu öğün bal, kaymak ve peynirden oluşmaktaydı. Ancak çoğu insan bu öğünde çorba içermekteydi (Işın, 2018, s. 284). Çünkü o zaman akşam diye adlandırılan yemek ikindi namazı zamanında (gün batımında) tüketilirdi (Şavkay, 2000a, s. 24). Sarayda alt kademedeki bulunan işçiler için (divan kâtipleri gibi) akşam yemeği iki çeşitten oluşmaktaydı. Bunlar pilav ve çorba ya da iki çeşit hazırlanan çorbadan oluşmaktaydı (Riendl-Kiel, 2006, s. 88-93). Daha fazla mevkii sahibi olan kişilerin menüleri altı adet yemekten oluşmaktaydı (Sarı, 1882, s. 248-250).

Osmanlı Saray Mutfak kültüründe hazırlanan yemekler ve sunumları ne kadar gösterişli ise bunlar ziyafet sofralarına özel olmaktadır. Bunun haricinde yenilen akşam yemekleri ziyafet sofraları kadar gösterişli olmamaktadır (Köksal, 2019, s. 17). O zamanlar sehpa ya da sini denilen yuvarlak tablaların altına yer pisenmesin diye sofraya adı verilen bir örtü serilirdi. İnsanlar bu sinin etrafında bağdaş kurarak veya ayakları sininin altına gelecek şekilde oturup, yemeklerini yerlerdi. Yemek yiyen insanlar kıyafetleri kirlenmesin diye dolama (buna dolak ya da somat peşkeri de denilmekteydi) koyarlardı. Bu dolama 4-10 metre boyutunda kareli kumaştan yapılan küçük örtüdür (Covel, 1893, s. 261). Bu sofralar en fazla altı kişilik olabilmekteydi (Yerasimos, 2002, s. 34). Ancak kalabalık yani toplu yemekler de dikdörtgen şeklinde masalarda yemek yenilmekteydi (Işın, 2018, s. 284).

Sehpa ya da sinin çevresine ekmekler ve salatalar konulmaktaydı. Yemekler sırasıyla tek tek şekilde gelmekteydi. Bu dönemde tatlılar günümüzde olduğu gibi yemeğin sonunda gelmezdi. Tuzlu yemeklerin ortasında getirilip, yenilirdi. Geç Osmanlı Dönemi (1700-1923) sofraya ve yemek düzeninde önceki gibi sofranın çevresine küçük kâseler içerisinde peynir, zeytin, salata, turşu, yoğurt ve reçel gibi yemekler konulurdu. Soğuk tüketilmesi gereken yemekler sofranın ortasına

koyulurken sıcak tüketilmesi gereken yemekler ise sofraya sırasıyla tek tek getirilirdi (Işın, 2018, s. 311).

Yemek servisi genellikle çorba ile başlamaktadır. Son olarak ise hoşaf ile de servis bitirilirdi (Işın, 2018, s. 311). Alafranga tarz sofranın kurulumu Osmanlı Devleti döneminde ancak 19. yüzyılın sonuna doğru artmaya başlamıştır. Alafranga tarz sofranın düzenini Osmanlı Devleti'ne 2. Mahmud (1808-1839) getirtmiştir (Köksal, 2019, s. 17). Bu usule uygun olarak sofraya çatal, kaşık, bıçak ve bardak konulmaktaydı. Osmanlı Devleti'ne 2. Mahmud yemek yenilirken çatal ve bıçak kullanmayı öğretmiştir. Ayrıca 2. Mahmud yemek yedikten sonra şampanya ve şarap içer ve bunları beğenirdi (Samancı, 2016, s. 185). 2. Mahmud' a özel çatal takımının Hüsrev Paşa aracılığı ile verildiği bilinmektedir (Hatipoğlu, 2014, s. 91).

Konak ve saray tarzı yerlerde yemek yemek için özel odalar bulunmaktadır. Bu tarz Avrupa Mutfak kültürü etkisi ile yapılmaktadır (Işın, 2018, s. 311). Ancak 3. Ahmed (1703-1730) döneminde padişahlara ait yemek odaları bulunmaktaydı (Pala, 2010, s. 8).

Osmanlı Mutfağını ikiye ayırarak incelemek daha doğru ve anlaşılır olacaktır. Bunlara aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Osmanlı Halk Mutfağı ve
- 2- Osmanlı Saray Mutfağı diye adlandırılmaktadır.

1.4.Osmanlı Halk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu zamanında halkın yaşama biçimi ile bağlantılı olarak Osmanlı Halk Mutfağı anlayış biçimi oluşmuştur. Osmanlı Devleti'nde zamanla Saray Mutfağında görülen değişimlerin yanı sıra Halk Mutfağında da gözle görülür değişimler olmuştur (Seçim, 2018, s. 128). Osmanlı Saray mutfağı erkek aşçılar tarafından yürürken, halk mutfağı ise kadınlar tarafından şekillendirilmiştir. Ekonomik durumları orta iyi olan halk kesiminin evlerinde Arap kadınlarından yardımcıları vardı (Solmaz, 2018, s. 83).

Osmanlı Halk Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı kadar abartılı ve ihtişamlı değildir. Ancak Halk Mutfak kültürü damak tadına göre lezzetli ve ürün yelpazesi bakımından oldukça çeşitlendirilmiştir. Dr. Muslihiddin Safvet Öney'in 1925 senesinde yayınlanmış olan Türkiye Cumhuriyeti Sıhhiye ve Muavenet-i İçtimaiyye

Vekâleti neşriyatının 17. olarak eski harfler ile yazılan kitabında Toygar (1999, s. 50), Ankara bölgesinde beslenme stilini şu şekilde anlatmaktadır: “*Öteden beri herkesçe bilindiği gibi Türk köylüleri kanaatkâr olduklarından şehir halkı gibi çeşitli yemekler istemezler. Gece gündüz sürekli çalışmalarına rağmen çok basit şekilde beslenmeyi sağlayabilirlerse kendilerini şanslı sayarlar ve bununla yetinirler. İlde pirinç ekimi çok olduğundan köylüler yetiştirdikleri pirinç, buğday, arpa, mısır, nohut, mercimek gibi bütün ürünlerine kendilerine yetecek miktarı ayırdıktan sonra kalan kısmını pazarlarda satarlar, yalnız kaymak, tereyağı bulunursa da bunları kendileri yemezler pazara sevk ederler. Fakir halk fasulye ve bulgur ile yetinir. Köylerde bazlama denilen ince pide ekmeğine benzer bir nevi ekmek yaparlar. Köylerde et bulunmaz. Çoğunlukla köylülerin zenginleri besi denilen bir sığır kesip pastırma ve kavurma yaparak kışın et makamında bunu kullanırlar.*”

Osmanlı halkının neler yediğini en iyi anlayabileceğimiz kaynaklar ise imaretlerin defterlerindedir. İmaret ya da aşevi, birçok mahallenin içerisinde yer alan ve herkesin karnını ücretsiz doyuran bir yerdi. Osmanlı aşevlerinde çıkan menüler genellikle standart tarzdaydı. Kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yemek çıkardı. Bu iki öğünde de çorba ve fudula yer almaktaydı. Akşam genellikle bunların yanına et ve dane eklenmekteydi. Ayrıca özel günlerde de fazladan yemekler yapılmaktaydı (Sabırlı, 2018). Osmanlı Halk Mutfağında çorbaların önemli bir yeri vardır (Sarı, 1982, s. 248-250; Işın, 2018, s. 263). Akşam yemekleri dışında kahvaltılarda da çorba içildiği bilinmektedir (Tezcan, 1982; Yerasimos, 2005, s. 59). Çorbanın tarihine bakacak olursak çok eskilerden geldiği söylenmektedir. Orta Asya Bozkır döneminden günümüze kadar ulaşmayı başarmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 59). Çorba ayrıca insan vücudunun bütün temel gereksinimlerini karşıladığı için ordularında vazgeçilmez bir parçası olmuştur (Işın, 2018, s. 264).

Osmanlı Halk Mutfağında yemekler tabaklara gösterişsiz şekilde konulup, servis edilmekteydi (Yalçın, 2002, s. 6). Osmanlı halkının sofrasında tabak, çatal veya bıçak bulunmamaktaydı. Sadece kaşık bulunmaktaydı. Çorba, hoşaf içilirken ya da pilav yenilirken kaşık kullanılmaktaydı. O zaman ki dönemde etler küçük parçalar halinde ve çok yumuşak bir şekilde pişirildiği için hemen parçalanırdı. Diğer yemekler ise iki elin parmaklarıyla yenilir ve çatal görevindeydi (Orgun, 1982).

Kaşığın Osmanlı Mutfak kültüründe yeri oldukça büyüktür. Osmanlılar yemeklerini elleri ile yerlerdi. Abanoz, şimşir ve sedef gibi çeşitlerden kaşıklar

yapılmaktaydı. Ancak gümüş ve altın gibi çeşitler kaşık yapımında asla kullanılmazdı. Bunun nedeni olarak altın İslamiyet dini anlayışına göre erkeklere haram kabul edildiğinden dolayıdır. Ayrıca gümüşün yemeğin gerçek tadını ortaya koymaması ve tadını değiştirmesiydi (Karal, 1977).

Osmanlı Mutfak kültüründe süt ve süt ürünlerinin türevleri (peynir, yoğurt, kefir vb.) önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca süt ve sütün türevlerinden yapılan birçok tatlı çeşidi de Osmanlı Mutfağında mevcuttur. Osmanlı Devleti'nde sütün içerisine konulan kaba "*bakraç*" denilmektedir. Ayrıca Osmanlı Devleti'nin saray defterinde inek sütüne "*levni kav*" adında görülmektedir. Sütten yararlanılarak yapılan yoğurt hem Osmanlı Saray Mutfağında hem de Osmanlı Halk Mutfağında olup, çok beğenilmekteydi (Toygar, 2001, s. 139; Seçim, 2018, s. 127).

Osmanlı Devleti sofrada yeme ve içme kurallarına uyulmaktaydı. Osmanlı sofrada adabına uymayan davranışlar belirli kurallar çerçevesinde belirlenmiştir. Bu uygunsuz davranış biçimleri aşağıda yer almaktadır (Bey, 2000, s. 276- 277).

- Yemek yemeye konuk sahibinden önce oturmak ve konuk sahibinden önce sofradan kalkmak,
- Konuk sahibinden önce yemeğe el uzatıp yemek yemeye başlamak,
- Yemek yerken kaşığı tümüyle ağıza sokmak,
- Türk kahvesi içerken ağzıyla hüpürdeterek ses çıkarıp içmek,
- Suyu çok hızlı ve şerbeti sonuna kadar bitirmek,
- Yemekten ve ekmekten büyük büyük parçalar alarak ağza götürmek,
- Sofrada durmadan insanların yüzlerine bakmak,
- Yemekten herkes el çektiği zaman yemeğe el uzatmak,
- Hoşaf içileceği zaman kaşığı sallamadan tekrar kâsenin içerisine koymak gibi davranışlar Osmanlı sofrada kurallarına aykırı davranışlar olarak kabul görülmektedir.

1.5.Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Saray Mutfağının başlangıcı 14. yüzyıl olarak görülmektedir (Hatipoğlu, 2014, s. 64). Osmanlı Saray Mutfak kültürü İslamiyet'in etkisi çerçevesinde oluşturulmuş olup Türk gelenekleri ile birleştirilmekteydi. Osmanlı

Saray Mutfağı “*et-süt ve süt türevleri*” kuralına uygun olarak şekillendirilmiştir. Bu kural Türk Mutfak kültürünün en önemli özellikleri arasında yer almaktadır (Şavkaya 2000, s. 11). Fatih Sultan Mehmed’in İstanbul’u fethetmesi Osmanlı Mutfak kültürünü olumlu şekilde etkilemekteydi. Ayrıca Osmanlı Mutfağı en zengin ve aydınlık dönemini Fatih Sultan Mehmed zamanında yaşamıştır (Baysal 1993, s. 38).

Topkapı Sarayı’nda mutfaklar ikinci avlu sağ tarafında bulunmaktaydı. Mutfaklar Topkapı Sarayı’nda ilk başta dört kubbeli bir yerdi. Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) sarayda yaşayan nüfus sayısı arttıkça mutfak bölümüne altı kubbeli bir bölüm daha yerleştirilerek genişletilmişti. 1574 senesinde o dönemde mutfak bölümü çok büyük bir yangın geçirmişti. Daha sonrasında Mimar Sinan aracılığı ile mutfak tamir edilirken ayrıca revize de edilmişti. Daha sonrasında mutfak on kubbeli bir bölüm daha eklenmişti. Oluşan saray mutfağının üç ayrı bölümden girişi bulunmaktaydı. Bütün bölümler 14x8 metre genişliğinde ve on ayrı bölümden oluşmaktadır. Birinci kapı Kiler-i Amire kapısı, ikinci kapı has mutfak kapısı ve son kapı ise Helvahane kapısıdır. Mutfak toplamda 5250 metrekare alan teşkil etmekteydi. Topkapı sarayının kapalı alanlarının toplam olarak %25 ini mutfak bölümü oluşturmaktadır (Gürsoy, 2013b, s. 91).

16. yüzyılın son yarısında saray mutfaklarında 15 ila 20 tane aşçıbaşı, 60 tane aşçı ve 200 tane yardımcı görev almaktaydı. Mutfakta bulunan aşçıbaşı bütün mutfaktan sorumlu olup bütün işlerin sorumluluğu ondadır. Ayrıca mutfağın en kıdemli görevini yapmaktadır (Gürsoy, 2013b, s. 91).

Aşçı kelimesinin kökeni Arapçada “*tabbâh*” kelimesinden ve Farsçada ise “*âşpez*” kelimesinden gelmektedir. Bu kelimeler birleştirildiğinde “*tabâhat*” kelimesi ve anlamı aşçı demektir (Güldemir, 2016, s. 53). Aşçıların piri olarak Hz. Âdem kabul edilmektedir (Güldemir, 2018, s. 19). Evliya Çelebi’nin kaleme aldığı Seyahatnamesinde Osmanlı Devleti’nde İstanbul şehrinde 555 aşçı dükkânı, ayrıca buralarda çalışan toplam 2000 çalışan olduğunu yazmıştır (Evliya Çelebi, 2008, s. 528).

17. yüzyıla gelindiğinde aşçı ve yardımcı sayıları giderek artmaktaydı. Helvahane bölümünde bulunan helvacıların (şerbetçi ve tatlıcı da bu gruba dâhildir) sayısı giderek artmıştır. 18. yüzyılda helvacı bölümünde 6 tane usta çalışmaktaydı.

Helvacı şakirdi (çırağı) sayısı 100'ün üzerindeydi. Araştırmacı Selahattin Çoruh'un yazdığı kitap temel alınarak bu bilgilere ulaşılmaktadır (Gürsoy, 2013b, s. 92).

Saray mutfağı on bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm padişah için hazırlanan yemekler bölümüydü. İkinci bölümde Valide sultan ve padişah çocukları için yemekler özel olarak hazırlanmaktaydı. Üçüncü bölümde padişahın eşleri için yemekler hazırlanmaktaydı. Dördüncü bölümde baş kapıcı için, beşinci bölümde Divan-ı hümayun, altıncı bölümde beyaz hadımlar ve Enderun mektebinde görevli zülüflü ağalar için yemekler hazırlanmaktaydı. Yedinci bölüm düşük rütbeli saray çalışanları için, sekizinci bölüm cariyeler ve kadın hizmetçiler için, dokuzuncu bölüm kule erbapları için ve onuncu bölüm ise sarayın bütün helva, şerbet, tatlı ve reçellerini yapardı. Onuncu bölüme helvahane denir (Gürsoy, 2013b, s. 93).

1.6.Osmanlı Mutfağında Yapılan Yemeklerin Sınıflandırılması

Osmanlı Devleti'nde ilk başta oluşan Osmanlı Saray Mutfağı gösterişsiz ve sadedir. Daha sonra 16. yüzyıldan sonra Osmanlı Devleti'nin gücünü ve başarısını göstermek adına Osmanlı Saray Mutfağı bundan etkilenmiş olup, yemek çeşitliliği artırılıp, daha görkemli hale getirilmiştir (Ünsal, 2011, s. 31). Genel olarak bakıldığı zaman Osmanlı Saray Mutfağı 15. yüzyılda gösterişsiz ve sade; 16. yüzyılda en gösterişli zamanlarını yaşamış olup; 17. ve 18. yüzyıl zamanında bu gösterişli zaman devam etmiş olup; 19. yüzyılda Osmanlı Devleti fakirleşme zamanı yaşadığından dolayı bundan Osmanlı Saray Mutfağı da etkilenmiştir (Güler, 2010, s. 25).

Osmanlı Saray Mutfağında yapılan yemekler için en zengin ve uygun kaynak Fatih Sultan Mehmed zamanında saray mutfağında tutulan muhasebe defteri olmaktadır. Muhasebe defterinde yalnızca o dönemde satın alınan yemeklerin malzeme listesi dışında bu alınan malzemelerin hangi amaçla hangi yemeklerde kullanılacağı ve bu hazırlanan yemeklerin kimler için yapıldığı da yazılmaktaydı. Ayrıca bu muhasebe defterinde özel günlerde veya ziyafetlerde özel olarak hazırlanan yemekler hakkında açıklamalarda mevcuttur. Bu muhasebe defterinde "*hassa*" adı verilen yiyeceklerin padişah için özel olarak hazırlanan yemekler ve bu yemekler için alınacak malzeme listesi yazılmaktadır (Işın, 2018, s. 224).

1.6.1. Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri

Osmanlı Mutfak kültüründe başlangıç olarak çorba çeşitleri gelmekteydi. Onun dışında günümüzde verilen başlangıç tarzı tabaklar Osmanlı Mutfaklarında ara yemekler, yan ürün şeklinde yer almaktadır. Çorbalar Osmanlı Mutfaklarının vazgeçilmez yemekleri arasındaydı. Çorba sadece akşam yemeklerinde değil, sabahta içilmekteydi.

1.6.1.1.Çorbalar

Geçmişten günümüze bakıldığı zaman Türklerin ana yemeği çorba olarak görülmektedir. Çorba kelimesi Farsça kökenli bir kelimedir. Farsça dilinde tuzlu yemek manasına gelen “şor” ve sulu yemek manasına gelen “ba” kelimelerinin birleşiminden oluşup “şorba” diye dile girmiştir. Çorba kelimesi dillere göre değişiklik göstermektedir. Örneğin; Yunancada “soupa”, İspanyolca da “sopa”, Almanca da “suppe” ve Kuzey Afrika da “chorba” diye kullanılmaktadır (Tez, 2012, s. 47). Osmanlı Mutfağında çorbaların çeşitliliği de oldukça fazladır. Ayrıca sadece Osmanlı Saray Mutfağında değil, Osmanlı Halk Mutfağında da oldukça fazla tüketilmekteydi.

Yılmaz’a göre çorbalar hazırlanış aşamalarına göre üçe ayrılmaktadır. Bunlar aşağıda açıklanmalı olarak verilmektedir (Yılmaz 2002, s. 49).

- **Un ile Hazırlanan Çorbalar:** Bu çorba türünde yağın un ile kavrulup daha sonra sade, tavuk suyu veya et suyu ile birleştirilmesi ile hazırlanan çorbalarlardır. Ayrıca içerisine sebze, pişmiş kırmızı et veya pişmiş tavuk eti de eklenebilir.

- **Süzme Çorbalar:** Gıdaların sade, et suyu veya tavuk suyunun içerisinde ezilecek kıvama gelene kadar pişirilip, daha sonra ezilmesi ile hazırlanmaktadır.

- **İçerisinde Tane Bulunan Çorbalar:** Sade, et suyu veya tavuk suyunun içerisinde kuru baklagillerin veya sebzelerin pişirilmesi ile hazırlanmaktadır.

Yerasimos’a göre çorba çeşitlerini ana malzemelerine göre beşe ayırmaktadır. Bunlar aşağıda açıklanmalı olarak verilmektedir (Yerasimos, 2005, s. 60).

- **Tahıllı, Kuru Bakliyat ve Hamurdan Hazırlanan Çorbalar:** Bu çorbalar sade, et suyu veya tavuk suyu içerisinde tahıl grubu (buğday, bulgur, pirinç vb.), kuru bakliyatlar (şehriye, nohut, mercimek vb.) veya hamurdan (erişte vb.) gibi çeşitlerin

içerisine katılıp, pişirilmesi ile hazırlanmaktadır (Arlı, 1982, s. 147). Bu çorbalara; bulgur çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, pirinç çorbası, buğday çorbası örnek olarak verilmektedir.

- **Et ve Sakatat Kullanılarak Hazırlanan Çorbalar:** Bu çorbalar sade et suyu veya tavuk suyu içerisine konulan malzemenin yumuşayınca kadar pişirilip, daha sonra terbiye (un, limon, yoğurt, yumurta sarısı, sirke gibi) hazırlanıp çorbanın bağlanıp kıvam alması ile hazırlanmaktadır (Arlı, 1982, s. 148). Bu çorbalara; paça çorbası, işkembe çorbası, kelle-paça çorbası, ekşili köfte çorbası, ciğer çorbası, uykuluk çorbası örnek verilmektedir.

- **Yoğurt ve Sütten Hazırlanan Çorbalar:** Bu çorbalar sade, et suyu veya tavuk suyu içerisinde yoğurt veya süt eklenerek yapılan çorbalardır. Ana malzemesi ya süt ya da yoğurttur. İçerisinde ayrıca malzemeler de konulabilmektedir. Bu çorbalara; bozca çorbası, ak çorba, ayran çorbası, düğün çorbası örnek verilmektedir.

- **Sebze Kullanılarak Hazırlanan Çorbalar:** Bu çorbalar sade, et suyu veya tavuk suyu içerisinde sebzelerin ufak şekilde doğranıp, pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Yeşil yapraklı sebzeler tüm şeklinde de atılmaktadır. Ek olarak kıvamını bağlamak amacı ile terbiye yapılmaktadır (Arlı, 1982, s. 149). Bu çorbalara; havuç çorbası, ıspanak çorbası, maydanoz çorbası, şalgam çorbası, soğan çorbası, ısırgan otu çorbası örnek verilmektedir.

- **Tavuk ve Diğer Kümes Hayvanlarından Yapılan Çorbalar:** Bu çorbalar sade, et suyu veya tavuk suyunun içerisine tavuk veya kümes hayvanlarından birinin konulup pişmesi ile hazırlanmaktadır. Haşlanan tavuk eti hazırlanan suyun içerisine didiklenerek konulur (Arlı, 1982, s. 149). Bu çorbalara; Pirinçli ya da pirinçsiz tavuk çorbası, terbiyeli ya da sade tavuk çorbası, sebzeli tavuk çorbası, erişteli tavuk çorbası örnek verilmektedir.

Aşağıdaki verilen tabloya bakılarak Osmanlı Mutfağında 15. yüzyıldan itibaren çorbada kullanılan ana malzeme pirinç ve tavuk suyu olduğu görülmektedir. Osmanlılarda çorbalarında ekşi hoşlarına gittiği de görülmektedir (Yerasimos, 2005, s. 64). Ayrıca çoğu çorba türünde görüldüğü üzere çorbayı bağlamak amacıyla terbiye (yumurta sarısı ve yoğurt ya da yumurta sarısı ve limon suyu şeklinde) yapıldığı görülmektedir. Osmanlılar Avrupalıların aksine çorbayı daha sulu şekilde tükettiği de bilinmektedir. Çorbanın ilk başta içilmesinin nedeni olarak çorba mideyi ana yemeği

hazırladığı şeklinde düşünülmektedir. Osmanlı'da masaya çorbalar bakır ya da porselenden kâselerde gelmektedir (Arlı, 1982, s. 150).

Tablo 1.5: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı çorba çeşitleri

YÜZYILLAR	ÇORBA ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Buğday Çorbası Buğdaylı Nohut Çorbası Erikli Çorba Has Paça Çorbası Hıyarlı ve Taze Ispanak Çorbası Koruklu Kabak Çorbası Lahana Çorbası Maydanoz Çorbası Mercimek Çorbası Nardenk Çorbası Pirinç Çorbası Şalgam Çorbası Tarhana Çorbası Toyga Çorbası
16. Yüzyıl	Ak Çorba Badem Çorbası Bozca Çorbası Erişteli Tavuk Çorbası Kelle Çorbası Kestaneli Tavuk Çorbası Koruk Çorbası Koyun Etli Çorba Limon Çorbası Nane Çorbası

16. Yüzyıl (devamı)	Nar Ekşili Tavuk Çorbası Pirinçli Tavuk Çorbası Sumak Çorbası Tarhana Çorbası Terbiyeli Tavuk Suyu Çorbası
17. Yüzyıl	Buğday Çorbası Dana Başlı Çorba Ekşili Tavuk Çorbası Herise Çorbası İşkembe Çorbası Katı Çorbası Kefal Balığı Çorbası Kestane Çorbası Şehriye Çorbası
18. Yüzyıl	Balık Çorbası Buğdaylı Balık Çorbası Ciğer Çorbası Düğün Çorbası Nohut Çorbası Tarhana Çorbası
19. Yüzyıl	Ayran Çorbası Bulgur Çorbası Domatesli Düğün Çorbası Ekşili Loğusa Çorbası Et Suyu Çorbası Kesme Hamur Çorbası Patates Ezmeli Pirinç Çorbası Terbiyeli Çorba Pirinç Çorbası Şehriyeli Tavuk Çorbası

19. Yüzyıl (devamı)	Tatar Çorbası Tavuk Suyu Çorbası Terbiyeli Ciğer Çorbası
---------------------	--

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 60-61; Tosun, 1999, s. 19-29; Işın, 2018, s. 230; Kamil, 1997, s. 22-23; Hatipoğlu, 2014, s. 104.

1.6.2. Osmanlı Mutfağında Yardımcı Yemekler

Türkçe 'de yardımcı ya da ara yemek kelimesi aperatif, iştah açıcılar olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Menülerde tek başına yer almayıp, ana yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak gelmektedir. Osmanlı Mutfaklarında ara yemek diye bir tanım olmadığından dolayı yardımcı yemekler başlığı altında dolmalar, salatalar ve turşular diye çeşitlendirilmiştir.

1.6.2.1. Pilavlar

Osmanlı Mutfağında pirince “*dane*” denilmekteydi (Işın, 2018, s. 234). Pirinç 17. yüzyılın ortasında Osmanlı Mutfağına giriş yapmıştır (Tez, 2015, s. 60). Pirinç diğer tahıl ürünlerine göre daha geç Osmanlı Mutfağına gelmiştir. Ancak çok kısa bir süre de tüketimi giderek artarak önemli bir besin kaynağı haline gelmekteydi (Yerasimos, 2005, s. 113).

Osmanlı Mutfağının baş eseri pilav olmaktadır. Sosyal anlamda popüler olan pirinç pilavı padişahların verdikleri ziyafetlerde, özel davetlerde veya halka sundukları yemeklerin içerisinde önemli bir rolü bulunmaktadır. Ziyafetlerde olan pirinç pilavının çeşitliliği ve fazlalığı o ziyafetin gösterişini de göstermektedir. 1539’ da yapılan bir sünnet düğününde otuz altı farklı yemek verilmiş olup bunlardan yedi tanesi pilav olmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 131).

İlk pilavın tarihine bakacak olursak, 16. yüzyılın başlarında Safevi Mutfaklarında değişik tarzlarda pirinç pilavları yaptıkları bilinmektedir. Böylece ilk pirinç pilavının Safevi Mutfağından çıktığını söylemek mümkündür (Yerasimos, 2005, s. 113). Geleneksel Osmanlı Saray Mutfağında ara yemeklerde yer alan pilavları zenginleştirip, çeşitlenmesini pilavın içerisine koyulan çeşitli malzemelerden sağlanmaktadır (Şavkay, 2000a, s. 207). Ayrıca Osmanlı Mutfağında pirinç sadece

pilava kullanılmazdı. Dolmalarda, çorbalarda ve çeşitli yemeklerde de kullanılmaktadır (Hatipoğlu, 2004, s. 141).

Pilav denilince akla ilk olarak pirinç gelmektedir. Ancak bulgurdan yapılan pilavlarda Osmanlı Mutfağında önemli yer tutmaktadır. Ama pirinç kadar önemli bir yer tutamamaktaydı. Bulgurun ilk kullanışı Suriye’de kışk malzemesi olarak kullanılmasıdır (Işın, 2018, s. 227). Bulgur ile alakalı en eski kaynaklara bakıldığı zaman 11. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Bulgurun tarihi net olarak bilinmemekle birlikte Anadolu’dan ya da Batı Asya’da bir yöreye ait iken Selçuklu Devleti zamanından başlayarak yaygın kesime yayılmıştır (Işın, 2014, s. 18). Danişmendname adlı eserde “*dene bulgur*” (bulgur pilavı) diye geçmektedir. Mevlana’nın Mesnevi adlı eserinde bulgur aşına rastlanmıştır (Mevlana, 1990, s. 1331). Osmanlı Devletinde ordulara verilen gıda ürünlerinin de bozulmaması önemlidir. Bundan dolayı da bulgur asker yemeği olarak bilinmektedir. Çünkü bulgurun saklama süresi pirince göre daha uzundur (Evliya Çelebi, 1996-2007, s. 112). Pilavlar çoğunluklu iki çeşit pişirme yöntemi ile yapılmaktadır. Bunlar kavurma yöntemi ve salma yöntemidir. Yaygın şekilde pirinç tuzlu sıcak suda bir süre bekletilir. Ardından tencerede pirinçler kavrulmadan su ve yağ ile birlikte pişirilmektedir. Kavurarak ise tencerede pirinçler tereyağı ve soğan ile bir süre karıştırılır, daha sonra suyu eklenir ve pişirilir (Ünsal 2011, s. 226-227). Çok eski bir teknik olan pilav pişirildikten sonra üzeri temiz bir bez ile kapatılıp, demlemeye bırakılmaktadır (Işın, 2010a, s. 305). Osmanlı Saray Mutfağında pirinç pilavlarının üzerine kuşbaşı kırmızı et, tavuk eti veya güvercin doğranarak konulduğu bilinmektedir (Tavernier, 2007, s. 57). 18. yüzyıldan başlayarak pirinç tüketimi ve üretimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Pirincin fiyatı giderek azaldı ve özellikle İstanbul ve çevresinde daha fazla yaygınlaşmıştır (Yerasimos, 2005, s. 115).

Tablo 1.6: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı pilav çeşitleri

YÜZYILLAR	PİLAV ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Bademli Pirinç Pilavı Dane Pirinç (Pirinç Pilavı) Dane-i Kabbuniyye (Etlı Nohutlu ve Baharatlı Pirinç Pilavı) Dane-i rişte (Erişte Pilavı) Ekşi Aş Kestaneli Dane Bulgur Muza' feriyel Pilavı
15. Yüzyıl (devamı)	Pirinç Herisesi Pirinç Lapası (Pirinç Peltesi) Safranlı Pilav Sütlü Pirinç
16. Yüzyıl	Dane-i Nardeng Dane-i Saru Dane-i Yeşil Erişteli Dane Pirinç (Erişteli Pirinç Pilavı) Etlı Pirinç Pilavı Helileli Pilav Kırmızı Kuru Üzümlü Pilav Lahana Pilavı Meyveli Pilav Sarımsaklı Pilav Sebzeli Pilav Şehriyeli Pirinç Pilavı
17. Yüzyıl	Ambarlı Pilav Bademli Pilav Dutlu Pilav Etlı Pilav Fıstıklı Pilav

17. Yüzyıl (devamı)	<p>Keklik Pilavı</p> <p>Köfteli Pilav</p> <p>Kuş Üzümlü Pirinç Pilavı</p> <p>Midye Pilavı</p> <p>Nar Taneli Pilav</p> <p>Öd ağaçlı Pilav</p>
18. Yüzyıl	<p>Baş Pilavı (Beyinli Pilav)</p> <p>Börülce Pilavı</p> <p>Etlî Pilav</p> <p>Kestaneli Bulgur Pilavı</p> <p>Köse Pilavı</p> <p>Kubuni Pilav</p> <p>Medine Pilavı</p> <p>Patlıcan Pilavı</p> <p>Sade Pilav</p> <p>Tarak Pilavı</p> <p>Yağsız Pilav</p>
19. Yüzyıl	<p>Acem Pilavı</p> <p>Adi Pilav</p> <p>Domatesli Pilav</p> <p>Hünkâr Pilavı</p> <p>Kapama Kapaklı Pilav</p> <p>Kıymalı Pilav</p> <p>Kuzu İç Pilavı Lüfer Balığı Pilavı</p> <p>Mevlevî Pilavı</p> <p>Özbek Pilavı</p>

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 115-116; Işın, 2010b, s. 304-306; Sefercioğlu, 1985, s. 56-57; Efendi, 2005, s. 107-114; Tosun, 1999, s. 122-125; Dede, 1992, s. 65-69.

1.6.2.2.Dolmalar

Osmanlı Mutfak kültüründe dolmalar gün geçtikçe değer kazanmaktaydı. 15. yüzyıldan itibaren yapılmaya başlanmış olup ilerleyen zamanlarda değişik çeşitlerde Osmanlı Mutfağında yerini almayı başarmaktaydı (Işın, 2018, s. 232). Dolmalar Osmanlı Mutfak kültüründe etli olurdu (Yerasimos, 2005, s. 188). Dernaschwam (1987, s. 123) bir çalışmasında, 15. yüzyılda dolma çeşitleri soğan, elma veya dalak dolması ile sınırlıyken; 16. yüzyıl başından itibaren içi doldurulabilecek her gıda maddesinden dolma yapılmış olup, dolma çeşitleri yelpazesi genişletilmekteydi. 16. yüzyılda lahana dolması, havuç dolması, balkabağı dolması, patlıcan dolması, çakal erikli yaprak sarması, koruklu kabak dolması örnek olmaktadır. 17. yüzyılın başından itibaren balık dolmaları yapılmaktaydı. Ayrıca karpuz ve lisan-ı sevr dolmaları da yapılmaya başlamaktadır (aktaran Işın, 2018, s. 278). İçine doldurulan harç 15. yüzyılda dalak eti, kuyruk yağından oluşup dalağa doldurulmuştur. Ancak zaman içerisinde değişime uğramaktaydı. 20. yüzyıldan itibaren dolma harcı pirinç, soğan, baharatlar (tuz ve karabiber), çeşitli yemişler (çam fıstığı ve kuş üzümü) ile yapılmaktadır (Şirvanî, 2005, s. 216).

Dolma ve sarmayı hazırlayıp, yapmak çaba, sabır ve beceri isteyen tam bir ziyafet sofrası yemeği sayılmaktadır. Osmanlı Saray Mutfağında bu yemek ziyafet ve şölen sofralarının vazgeçilmezi olmaktadır. Bu tür yemekler elbette ziyafet sofraları harici de hazırlanmaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 188).

Tablo 1.7: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı dolma ve sarma çeşitleri

YÜZYILLAR	DOLMA ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Piyazziye Soğan Dolması) Tuffahiyye (Elma Dolması) Zerbudil (İşkembe Dolması)
16. Yüzyıl	Asma Yapağı Sarması Ayva Dolması Çakal Erikli Yaprak Dolması Elma Dolması

	<p>Havuç Dolması</p> <p>Koruklu Kabak Dolması</p> <p>Körpe Balkabağı Dolması</p>
17. Yüzyıl	<p>Kabak Dolması</p> <p>Karpuz Dolması</p> <p>Lahana Dolması</p> <p>Lisan-ı Sevr Dolması</p> <p>Soğan Dolması</p> <p>Şalgam Dolması</p> <p>Tekir Balığı Dolması</p> <p>Uskumru Dolması</p> <p>Yaprak Sarması</p>
18. Yüzyıl	<p>Halep Dolması (Patlıcan Dolması)</p> <p>Kavun Dolması</p> <p>Mülebbes Dolması</p> <p>Şeyhü'l Muhşi (Dolmaların Şeyhi)</p>
19. Yüzyıl	<p>Adi Yaprak Dolması</p> <p>Bütünce Lahana Dolması</p> <p>Enginar Dolması</p> <p>Etili Lahana Dolması</p> <p>Etili Yaprak Dolması</p> <p>Kırmızı Domates Dolması</p> <p>Mülebbes Dolması (Karışık Dolma)</p> <p>Peynirli Sakız Kabağı Dolması</p> <p>Tavuk Dolması</p> <p>Yeşil Domates Dolması</p>

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 185-187; Işın, 2018, s. 270; Işın, 2010a, s. 97; Sefercioğlu, 1985, s. 53-61; Efendi, 2005, s. 94-102; Mutluer, 2012, s. 64-68.

1.6.2.3.Salatalar

Salata kelimesinin anlamı “*genellikle bazı çiğ ot ve sebzelerle yapılan, yağ, limon vb. maddeler konulan, yemeklerle birlikte yenen yiyecek*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Bitkilere ek olarak kırmızı et, tavuk eti ya da balıketi eklenip zenginleştirilmektedir (Kaya, 2000, s. 176). Osmanlı Mutfak kültüründe salataların geniş bir ürün yelpazesi bulunmaktadır (Işın, 2018, s. 273).

Avusturya elçisi olan Busbecq’ in yazmış olduğu eserinde Osmanlı Saray Mutfağında içerisinde şalgam, hıyar (salatalık), turp, soğan, sarımsak, tuz ve sirkeden hazırlanan salata tükettiği yazmaktadır (Busbecq, 1927, s. 151). Evliya Çelebi ise salatalar ilgili bol yağ, sirke ve sarımsaklı bir sostan oluştuğunu yazmaktadır (Evliya Çelebi, 1996-2007, s. 250). Zamanla salata çeşitleri oluşmaya başlamaktaydı. Genel anlamı ile bakıldığı zaman Osmanlı mutfak tarihi ile ilgili yemek kitaplarında salatalar ayrı bölüm olarak yazıldığı görülmemektedir. Ancak günümüzde yazılan Osmanlı Mutfağına ait yemek kitaplarında ayrı bir bölüm olarak yer almaktadır (Şavkay, 2000a, s. 257).

Tablo 1.8: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı salata çeşitleri

YÜZYILLAR	SALATA ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Çiroz Salatası Matabe (Yoğurtlu Pazı Salatası)
16. Yüzyıl	-
17. Yüzyıl	-
18. Yüzyıl	Havyar Salatası İstakoz Salatası Karnabahar Salatası Marul Salatası Sirkeli Salata Yumurta Salatası

19. Yüzyıl	Bakla Filizi Salatası Çerkez Salatası Çiçekli Salata Domates Salatası Frenk Teresi Salatası Fukara Salatası Gelincik Salatası Horoz Balığı Salatası Patates Salatası Rosbi Salatası
19. Yüzyıl (devamı)	Semizotu Salatası Hıyar Salatası Taze Fasulye Salatası Teke Salatası Turp Salatası Tütün Balığı Salatası

Kaynak: Mutluer, 2012, s. 58; Işın, 2010b, s. 322; Tosun, 1999, s. 137-158; Yerasimos, 2005, s. 219-221; Işın, 2018, s. 304.

1.6.2.4. Turşular

Osmanlı sofralarında turşunun önemi ve yeri büyüktür. Ayrıca Osmanlılar turşuyu çok fazla tüketirlerdi. Sultan II. Bayezid zamanında 1490 senesinde muhasebe defterinde yazılan 10 varil limon, 210 testi kebere (Kapari) turşusu sipariş verilmiştir. Bu örnek ile beraber Osmanlıların turşuyu ne kadar sevip, tükettikleri sonucuna varmaktayız (Yerasimos, 2005, s. 217). Osmanlı sofralarında turşular sininin etrafına koyulur ve ara (yardımcı) yemek gibi adlandırılmaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 138). Osmanlı Saray Mutfağında turşular genellikle mutfağın helvahane bölümünde yapılmakta veya hazır şekilde İstanbul pazarlarından temin edilmektedir. Turşu ambarı helvahane bölümünde bulunduğundan dolayı bu kaniya varmaktayız (Bilgin, 2000, s. 43).

Tablo 1.9: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı turşu çeşitleri

YÜZYILLAR	TURŞU ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Armut Turşusu Ayva Turşusu Bazıncan Turşusu Elma Turşusu Enginar Turşusu Erik Turşusu Hıyar Turşusu
15. Yüzyıl (devamı)	Kebere Turşusu (Kapari) Kiraz Turşusu Lahana Turşusu Limon Turşusu Soğan Turşusu Sumak Turşusu Şalgam Turşusu Üzüm Turşusu
16. Yüzyıl	Erik Turşusu Hıyar Turşusu Lahana Turşusu Nar Turşusu Pancar Turşusu Patlıcan Turşusu Üzüm Turşusu
17. Yüzyıl	Havuç Turşusu Hıyar Turşusu Kereviz Turşusu Pırasa Turşusu Sarımsak Turşusu

18. Yüzyıl	Havuç Turşusu Hıyar Turşusu Kereviz Turşusu Pırasa Turşusu Sarımsak Turşusu
18. Yüzyıl (devamı)	Şalgam Turşusu
19. Yüzyıl	Adi Hıyar Turşusu Çağla Turşusu Havuç Turşusu Hıyar Turşusu Mayalı Lahana Turşusu Pancar Turşusu Patlıcan Turşusu Turşu-yı Mahlut (Karışık Turşu) Urus Turşusu Üzüm Turşusu

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 219-222; Işın, 2010b, s. 380; Efendi, 2005, s. 176.

1.6.3. Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler

Türk Dil Kurumu'na göre ana yemek; “*geleneksel Türk mutfağında çorbadan sonra gelen en önemli yemek, başyemek*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Saray Mutfağında ana yemekler %95 etten oluşmaktaydı. Etin çeşidi ve pişirilmesine göre yan ürünler ile hazırlanır ve sunulmaktaydı. Osmanlı İmparatorluğu zamanında kullanılan et çeşitleri; koyun eti, kaz eti, bıldırcın, balık, deniz mahsulleri, tavuk eti gibi birçok çeşitler mevcut olduğu bilinmektedir. Genel olarak mevcut bilgiye göre balık etlerini, tavuk etlerini ve koyun etlerini dört pişirme tekniği ile yapıldığı görülmektedir. Bunlar; “kızartma, kebab, yahni ve külbastı” olarak bilinmektedir (Samancı, 2008, s. 212). Külbastı pişirme yönteminde kullanılan etin üzerinde direkt sıcaklık verilip, pişirilmesi. Osmanlı Döneminde yahni yöntemi sıkça kullanılan bir pişirme yöntemidir. Bu pişirme yönteminde kullanılan etlerin büyük parçalar halinde kendi suyunda üzeri kapalı vaziyette uzun sürede pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Kebaplar, etin doğrudan şişe geçirilerek odun ya da kömür ateşi üzerinde çevrilerek

yapılmaktadır. Ayrıca o zamanlarda etin terbiyesi olarak günümüzde de kullanılan soğan suyu o dönemde de kullanılmaktadır (Samancı, 2008, s. 212).

1.6.3.1. Osmanlı Mutfağında Kırmızı Et ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri

Osmanlı Devletinde et yemekleri büyük bir alanı kaplamaktadır. O zamanlar da et sosyal bir gösterge olarak kabul görmektedir (Yerasimos, 2005, s. 79). Türk Dil Kurumu'na göre kırmızı et, “*büyük ya da küçükbaş hayvanlarının protein değeri yüksek olan eti*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Devleti kırmızı et olarak en fazla koyun eti tüketmekteydi. Bunların dışarısında Osmanlılar keklik, kaz, sülün, sığırcık, tavşan, geyik gibi av hayvanlarının da etini tüketmekteydi (Cavid, 2006; Gökyay, 1985, s. 56-64 aktaran Işın, 2018, s. 259). Ancak Tavernier'e göre Ermeniler tavşan eti yememekteydi (Tavernier, 1677, s. 28).

18. yüzyılda yazılı kaynaklarda yemek tarifleri arasında tavşan yahnisi bulunmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 79). Hazırlanan yemeklerde hayvanın cinsi ve hangi bölgesinin kullanıldığı önemlidir. Bir hayvanın en fazla hareket eden yerleri daha sert ve sinirli olup, fiyat bakımından ucuzdur. Hayvanın az hareket eden ya da hiç hareket etmeyen kısımları ise daha yumuşak ve lezzetlidir (Kaya, 2000, s. 164).

Osmanlı Sarayında etsiz bir gün bile geçmediği düşünülmektedir. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed döneminde yaz ve kış mevsimlerinde et alabilmeleri üzere ete sübvansiyon yani destekleme yapılmıştır. İstanbul'da 1460 senesinde bir okka (1,282 gram) koyun eti 3 akçe paraya alınırken, bir tavuk 5,5 akçe ve bir kaz 12 akçe etmekteydi. Osmanlı Saray Mutfağında harcanan et miktarı oldukça fazla miktardaydı. III. Murad zamanında sarayda bulunan muhasebe defteri kayıtlarında belirtilen et miktarı belirtilmektedir. Muhasebe defteri kayıtlarına göre 1574 senesinde mahbah-ı amireye (mutfak) 50.545 adet tavuk, 34.877 adet koyun, 22.668 adet piliç, 3.331 adet güvercin, 846 adet ördek, 733 adet kuzu, 621 adet kaz, 8 adet tavus kuşu ve 18 kilogram pastırma satın alınmaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 80). Osmanlı Saray Mutfağında 15. yüzyılda yıllık olarak 15.000 adet koyun eti tüketilmekteydi. İkinci çeyreğinde bu rakam 20.000 âdeti aştığı ve üçüncü çeyreğinde ise 40.000 âdete kadar çıktığı bilinmektedir (Bilgin, 2000, s. 216).

Sarayda bu etler çok fazla tüketilmiş olup, sığır eti tüketilmiyordu (Tavernier, 2007, s. 57). Sığır eti sadece pastırma yapımında kullanılmaktaydı (Bilgin, 2000, s. 210). Ancak pastırma Osmanlı Mutfak kültüründe 19. yüzyılda yaygın bir şekilde

tüketilmekteydi (Yerasimos, 2005, s. 80). Av hayvanlarının etleri Osmanlı Mutfağında beğenildiği halde Batı Mutfak kültüründe olduğu kadar rehavet görememektedir. Batı Mutfak kültüründe av hayvanları ile hazırlanan yemekler soyluluk ve saygınlık sembolü olmaktadır. Ancak Osmanlı Mutfak kültüründe bu saygınlık yakalanılamamaktaydı. Bunun en önemli sebebi olarak av hayvanlarının İslamiyet'in usullerine göre öldürülüp, parçalanması kurallarına uygun olup olmadığı bir şüphe konusu olmaktadır (Işın, 2018, s. 260). Av hayvanları bölümüne giren domuz eti ise Müslümanlar için İslamiyet kurallarına uymadığı için haram kabul edilmektedir (Yerasimos, 2005, s. 79).

Osmanlı Devletinde yatay döner kebabı Osmanlı Devletinde yazılı kaynaklara göre 17. yüzyılın başlarında görülmüştür. Döner kebabı adlı yemek ilk yazılı kaynak olan Evliya Çelebi'nin yazmış olduğu Seyahatname isimli kitabında geçmektedir. Döner kebabın esası yatay olarak yapılırsa da o dönemde yapılan döner kebabın dikey olarak yapıldığı bilinmektedir (Oğuş, 2011, s. 99). Ayrıca döner kebabın ilk görsellerine ise 1616-1620 seneleri arasında Hafız Paşa adına İstanbul'da yapılan bir minyatür de betimlenip, görselleştirilmiştir (Işın, 2018, s. 267-268).

Kırmızı et yemekleri içerisine giren bir diğer yemek çeşidi köftedir. Aslına bakılacak olursa köfte bir pişirme tekniği olarak sayılmamaktadır. Köfte belli birçok ürünün bir araya gelmesi ile hazırlanmaktadır. Farsça bir kelime olan köfte ya da küfte ince kıyılmış hayvan eti anlamına gelmektedir. Köfte koyun ya da kuzu eti ile yapılmaktadır. Bu etlerin satır ya da bıçak yardımı ile kıyılır, yoğurulur kıvam elde edilinceye kadar yapılır ve hazırlanmaktaydı. Osmanlı Devleti döneminde köfteler kıyma makinesi ile çekilmeyip, çift bıçak ile kıyılarak hazırlanmaktaydı. Bu şekilde hazırlanan köfteler suyunu salmayıp, içinde bıraktığı için daha lezzetli bir tat elde edilmektedir (Oğuş, 2001, s. 82). Köfte hazırlanırken kıymanın içerisine eklemek konulmaz, pirinç ya da az da olsa bulgur eklenerek hazırlanmaktaydı. Köfteler de pişirme tekniği olarak kebab ya da kızartma tekniği ile hazırlanmaktadır. Bu yöntemler dışında hazırlanan köfte iç yağına (gömleğe) sarılarak şişte ya da fırında pişirilerek hazırlanmaktaydı. Osmanlı Mutfağına 19. yüzyılda kıyma makinesi girdiği bilinmektedir (Yerasimos, 2005, s. 88 ve Samancı, 2008, s. 212).

Kebablar, Orta Doğu Mutfak kültüründe etkin şekilde hazırlanan yemek çeşitleri arasında görülmektedir. Türk Dil Kurumuna göre kebab, “*hayvan etinin direkt şekilde odun ya da kömür ateşinde veya bir kap içerisinde susuz şekilde pişirilmesi ile*

hazırlanan yemek” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Ancak Osmanlı Devletinde kebab sadece tek şekilde yapılmayıp, daha geniş bir çerçeveden bakılmıştır. Bütün şekilde hayvandan hazırlanan kebab çeşidi iki yöntem ile yapılırdı. Farsça da kebab kelimesine tandırda biryan ya da büryan adı ile anılırdı. Çengele tutturulup asılarak pişirilir ve hazırlanmaktaydı. Büryan ya da biryan Doğu Anadolu Bölgesinde Bitlis ilçesinde hala eski zamanlardaki şekillerde hazırlanmaktadır. Ayrıca asılan etin altından akan suyunu ziyan edilmeyip, pilavlarda ya da çorbalarda kullanılarak değerlendirildiği bilinmektedir. Türkçe de ise çevirme ya da söğülme adı verilirdi (Işın, 2018, s. 198). Kebaplar günümüzde farklı adlar aldığı gibi Osmanlı Devleti zamanında da çeşitlerine göre isimlendirilmektedir. Örneğin; tandır kebab, şiş kebab veya cızbız kebab şeklinde görülmektedir (Yerasimos, 2005, s. 84).

Yahni ise kebaptan sonra en çok kullanılan et pişirme yöntemidir. Yahni kelimesi Farsça kökenli bir kelime olup (Yerasimos, 2005, s. 85), Türk Dil Kurumuna göre yahni, *‘kavrulmuş soğan ve salça ile harmanlanıp pişirilen sade ya da sebze bir çeşit et yemeği’* şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Mutfak kültüründe yahni ile en çok kullanılan sebze soğandır. Ayrıca sarımsakta bu yemekte kullanılmaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 86).

Osmanlı Mutfak kültüründe et yemekleri ile kuru ya da yaş meyvelerle hazırlandığı bilinmektedir. 15.ve 16. yüzyıllar arasında tatlı ve ekşi kombine edilmiş yahni pişirme yöntemi ile hazırlanan et yemeklerinde tatlandırıcı bazında bal ve sirke kullanılmaktaydı. Bunlardan başka olarak badem, elma, erik, kayısı, incir ve hurma gibi birçok meyveler kullanılmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 86).

Tablo 1.10: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre kırmızı et ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri

YÜZYILLAR	KIRMIZI ET YEMEKLERİ
15. Yüzyıl 15. Yüzyıl (devamı)	Aya Köftesi Köfte Mutancene (Meyve, Nohut ve Tatlı-Ekşi Kombinasyonlu Koyun Yahnisi) Salma Aşı (Acem Yahnisi) Terkib-i Çeşidiyye (Meyveli, Tatlı- Ekşi Et) Tuffâhiyye ve Seferceliyye (Elmalı ve Ayvalı Et) Zirbâc (Zırvâ da denir. Bademli Tatlı Yahni)
16. Yüzyıl	Et Kalyesi Keşkek Koyun Yahnisi Köfte Köfte Kebap Kuzu Kebabı Kuzu Yahnisi Mutancene Yaprak Kebabı
17. Yüzyıl	Cızbız Kebap Ekşi Aşı (Etli Erik Yemeği) Ekşi Yahni Kapudan Köftesi Kestaneli Kirde Kebabı Tatlı Yahni Tencere Kebap Tuhâffiye Uca Yahnisi

<p>18. Yüzyıl</p>	<p>Arefe Köftesi</p> <p>Bosna Yahnisi</p> <p>Furun Kebabı</p> <p>Gömlek Kebap</p> <p>Hurma Kebabı</p> <p>İncik Yahnisi</p> <p>Kırmızı Yahni</p> <p>Kıyma Püryan</p> <p>Koyun Eti Külbastısı</p> <p>Kuşbaşı Kebabı</p> <p>Paça Yahnisi</p> <p>Susuz Köfte</p> <p>Süt Kebabı</p> <p>Talaş Kebabı</p> <p>Tas Kebabı</p>
<p>18. Yüzyıl (devamı)</p>	<p>Adi Şiş Kebap</p> <p>Defneli Şiş Kebap, Yoğurtlu Şiş Kebap</p> <p>Ekşili ve Terbiyeli Et</p> <p>Güveç Kebabı</p> <p>Güveç Kebabı</p> <p>İçli Köfte</p> <p>Kadınbudu Köfte</p> <p>Kâğıt Kebabı</p> <p>Kimyonlu Köfte</p> <p>Koyun Kuzu Külbastı</p> <p>Kuzu Kızartma</p> <p>Maydanozlu Köfte</p> <p>Muhzur Kebabı</p> <p>Nezaket Külbastısı</p>
<p>19. Yüzyıl</p>	

	Orman Kebabı Püryan Sac Kebabı Susuz Köfte Tatlı Et Terbiyeli Köfte Testi Kebabı
--	--

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 90-92; Hatipoğlu, 2014, s. 118; Işın, 2010a, s. 199; Efendi, 2005, s. 24; Sefercioğlu, 1985, s. 55.

1.6.3.2. Osmanlı Mutfağında Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri

Türk Dil Kurumuna göre kümes hayvanları, “*etinden, tüyünden, yumurtasından yararlanmak üzere yetiştirilip beslenen tavuk, ördek, kaz, hindi vb. evcil hayvanlar*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Kümes hayvanları iki çeşide ayrılmaktadır. Bunlar; beyaz etli kümes hayvanları ve esmer etli kümes hayvanlar şeklindedir (Türkan, 2000, s. 193). Osmanlı Saray Mutfağında tavuk eti her zaman erzak deposunda bulunmaktaydı (Samancı, 2008, s. 203). Tavuk ve piliç ile genellikle kebab ve yahni pişirme yöntemleri ile yapılmaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 212). Batı Mutfaklarından Amerika’dan Osmanlı Mutfaklarına hindi (tavuk-ı hindi) girmektedir. Ancak Osmanlı Devletinde az miktarda tüketimi gerçekleşiyordu (Samancı, 2008, s. 203). Hindi etine gösterilen kayıtsızlık, Osmanlı Sarayında tutucu yemek yönelmelerinin bir belirtisidir (Hatipoğlu, 2014, s. 212).

Tablo 1.11: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre kümes hayvanları ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri

YÜZYILLAR	KÜMES HAYVANLARI YEMEKLERİ
15. Yüzyıl	Ekşili Tavuk Kapama Tavuk Kaz Yahnisi Mahmudiyye (Erişteli Tavuk) Me’ mûniye (Sütlü, ballı tavuk yemeği)

	<p>Tavşan Yahnisi</p> <p>Tavuk Kavurması</p> <p>Tavuk Kebabı</p>
<p>16. Yüzyıl</p>	<p>Ekşi Enarla Tavuk Kalyesi</p> <p>Güvercin Kebabı</p> <p>Kaz Yahnisi</p> <p>Keklik Kebabı</p> <p>Mahmudiyye</p> <p>Nohutlu Tavuk Yahnisi</p> <p>Nohutlu ve Soğanlı Tavuk Yahnisi</p> <p>Ördek Kebabı</p> <p>Ördek Yahnisi</p> <p>Tavuk Çevirmesi</p> <p>Tavuk Kebabı</p> <p>Tavuk Yahnisi</p> <p>Tavus Kebabı</p>
<p>16. Yüzyıl (devamı)</p>	<p>Ördek Kebabı</p> <p>Ördek Yahnisi</p> <p>Tavuk Çevirmesi</p> <p>Tavuk Kebabı</p> <p>Tavuk Yahnisi</p> <p>Tavus Kebabı</p>
<p>17. Yüzyıl</p>	<p>Ekşili Tavuk</p> <p>Karatavuk Kebap</p> <p>Kaz Kebabı</p> <p>Makiyan-i Misrî (Hindi yemeği) Ördek Yemeği</p> <p>Süzme Tavuk</p>
<p>18. Yüzyıl</p>	<p>Beyaz Yahni</p> <p>Kırma Tavuk Kebabı</p> <p>Tavşan Kebabı</p> <p>Tavşan Yahnisi</p> <p>Tavuk Ciğeri Külbastısı</p>
	<p>Çerkez Tavuğu</p> <p>Hindi Dolması</p>

19. Yüzyıl	Kaz Palazı Kebabı Kırma Tavuk Kebabı Ördek Dolması Ördek Keşkeği Piliç Kızartması Tavşan Kebabı Tavuk Külbastı
------------	---

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 90-92; Hatipoğlu, 2014, s. 123; Işın, 2010a, s. 180.

1.6.3.3. Osmanlı Mutfağında Balıklar ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri

Bazı yazılı kaynaklara göre Osmanlı Mutfağında balıklar ile hazırlanan ana yemek bazında sayılmadığı görülmektedir. Bunun sebebi olarak balık iaşesi ile ilgili balık pazarlarından veya kurutulmuş balıklardan vergi alınmasından dolayı özel denetimli bir sistem olarak yerine oturulmaması görülmektedir. Osmanlı Saray Mutfağının kayıtları tutulan muhasebe defterinde düğün ya da halka verilen ziyafetlerin sipariş ve yemek listelerinde balık ile hazırlanan yemekler bulunmadığı görülmektedir (Yerasimos, 2005, s. 161).

Türkan, balıkları ikiye ayırmaktadır. Bunlar; tatlı su balıkları ve tuzlu su balıkları şeklindedir. Ayrıca balıkları yağ oranlarına göre üç sınıfta incelemektedir. Bunlar; az yağlı balıklar, yarım yağlı balıklar ve tam yağlı balıklar şeklindedir (Türkan, 2000, s. 151-152). Hazırlanan balığın zayı (atık) miktarı kırmızı ete oranla daha fazladır. Balığın kemikleri, yüzgeçleri, kafası ve derisi atılmaktadır. Ancak balığın iç organı olarak bazı balıkların (morina ve ringa) yumurtası tüketilmektedir. Balık kırmızı ete ve beyaz ete oranla daha kısa sürede pişirilmektedir. Bunun nedeni balığın dokularında bulunan bağlayıcı dokular oluşturmaktadır (Kaya 2000, s. 159).

Osmanlı Devleti zamanında Türkler balıklar ile İstanbul'un fethinden sonra fethettikleri alanların denizlerinde karşılaşmışlardır. İstanbul'un fethedilmesinden sonra Boğaz, Haliç ve Marmara Denizi'nin ünlü balık çeşitleri Osmanlı Saray Mutfaklarında yerini almaktadır. Bundan dolayı balıkların adları Rumca olmaktadır (Tez, 2012, s. 61). Fatih Sultan Mehmed zamanında onun için özel olarak soğanlı ve sarımsaklı balık, kekikli yılan balığı, kurutulmuş balık ve Mersin morinası yer

almaktadır (Barkan, 1979, s. 190). Kabuklu deniz ürünler ise (istiridye, karides vb.) Osmanlı Mutfaklarında pek hoşlanılmamaktadır (Işın, 2018, s. 222).

Tablo 1.12: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre balıklar ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri

YÜZYILLAR	BALIK YEMEKLERİ
15. Yüzyıl	Balık Yumurtası Hayvar İstiridye Karides
15. Yüzyıl (devamı)	Kekikli Yılan Balığı Tirhos Balığı
16. Yüzyıl	-
17. Yüzyıl	Balık Dolması Çeşitli Kızartma Balıklar Gümüş Balığı Kefal Balığı Lüfer Balığı Sirkeli ve Sarımsaklı Kılıç Balığı Tekir Dolması Tekir Tavasası Uskumru Dolması Uskumru Tavasası Zeytinyağlı Midye Pilavı
	Ekşili Kefal Balığı Güveç Balığı Kılıç Balığı Kebabı Levrek Balığı Turşusu Lüfer Balığı Külbastısı

18. Yüzyıl	<p>Papaz Yahnisi</p> <p>Tarak Yahnisi</p> <p>Tirhoz Balığı Külbastısı</p> <p>Uskumru Balığı Kebabı Uskumru Balığı Yahnisi</p> <p>Yaka Yahnisi</p> <p>Yılan Balığı Yahnisi</p>
19. Yüzyıl	<p>Balık Pilakisi</p> <p>Balık Turşusu</p> <p>Balık Yumurtası Taratoru</p> <p>Hamsi Balığı Tavası</p> <p>Istakoz Salatası</p> <p>Istakoz Taratoru</p> <p>İstiridye Külbastısı</p> <p>Kefal Balığı Pilakisi</p> <p>Kefal Balığı Yahnisi</p> <p>Kılıç Balığı Yahnisi</p> <p>Kırmızı Havyar Lüfer Pilavı</p> <p>Siyah Havyar</p> <p>Tarak Pilavı</p> <p>Uskumru Balığı Taratoru</p> <p>Uskumru Dolması</p>
19. Yüzyıl (devamı)	

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 90-92; Hatipoğlu, 2014, s. 123; Işın, 2010b, s. 401.

1.6.3.4. Osmanlı Mutfağında Sebze ile Hazırlanan Yemek Çeşitleri

Sebze kelimesi Farsça kökenlidir. Türk Dil Kurumuna göre sebze, “çoğunlukla pişirilerek yenilen bitkiler ya da onlardan oluşan taneleri, göveri, zerzevat” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Mutfak kültüründe sebzenin yeri ve önemi oldukça büyüktür. Sebzeler sadece ana yemek olmaktan çıkmaktadır. Salata, garnitür ya da tabaklama da dekor (süsleme) amacı ile de kullanılmaktadır (Hatipoğlu, 2014, s.

129). Kaya, sebzeleri üçe ayırmaktadır. Bunlar; taze sebzeler, kurutulmuş sebzeler ve konserveler şeklinde olmaktadır (Kaya, 2000, s. 176).

Bir gıda ürünü olan sebzeler Osmanlı Mutfak kültüründe beslenme alışkanlıklarına sonradan girmiştir (Yerasimos, 2005, s. 179). Sebzeler hem Osmanlı Halk Mutfağında hem de Osmanlı Saray Mutfağında oldukça önemli bir yere sahip olmaktadır. Sultan 3. Murad zamanında Matbah-ı Âmire de bulunan muhasebe defter kayıtlarında bir yıllık sipariş listesinde; 281.327 bağ maydanoz, 119. 650 bağ ıspanak, 47.605 bağ pazı, 40.218 kilogram kabak, 27.190 tane patlıcan, 23.580 tane marul, 20.200 tane asma yaprağı, 11.845 kilogram lahana, 10.773 tane hıyar, 9.125 bağ kereviz, 605 bağ pırasa kayıt altına alınmaktadır. Bu kayıtlı olan belgelere göre Osmanlı Saray Mutfağında yer alan sebzeler mevsimine uygun şekilde alınıp, tüketilmekteydi (Yerasimos, 2005, s. 179).

Bu sebzeler dışında Osmanlı Mutfağına Batı Mutfaklarından da gelen sebzelerde olmaktadır. Barkan' ın (1979, s. 135) çalışmasında, 16. yüzyılda İspanyollar Amerika'dan yeni gıda ürünlerinin Osmanlı Devletinin mutfaklarına girdiği görülmektedir. Amerikan asıllı olan mısır, 1574 senesinde Osmanlı Saray muhasebe defterinde yer almaktaydı. O zamanda mısır "*erzen-i Katalan*" (Katalan darısı ya da İspanyol darısı) adı ile bilinmekteydi (aktaran Işın 2018, s. 253). 17. yüzyılda Mısır'dan Osmanlı Mutfağına bamyaya girmiştir. Bamyanın Osmanlı Saray Mutfağına girişi 17. yüzyılın ortalarında kayıt altına alınmaktadır (Gökyay, 1980, s. 5).

Tablo 1.13: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre sebzeler ile hazırlanan bazı yemek çeşitleri

YÜZYILLAR	SEBZE YEMEKLERİ
	Hazariyye (Etlı Taze Bakla) Kabak Boranisi Kabak Bûrânîsi Kavurmalı İspanak Kavurmalı Pırasa Keşkûlî Kabak (Kabak Kalyesi) Koruklu Kabak Aşı

<p>15. Yüzyıl</p>	<p>Medfunne (Etili Patlıcan)</p> <p>Nîrbâc (Havuç Kalyesi)</p> <p>Patlıcan Kalyesi</p> <p>Pazı Boranisi</p> <p>Pırasa Kavurması</p> <p>Piyaziyye (Soğan Dolması)</p> <p>Rummâniyye (Nar Ekşili Kalye)</p> <p>Seferceliyye (Ayva Kalyesi)</p> <p>Yoğurtlu Ispanak</p>
<p>16. Yüzyıl</p>	<p>Ayva Kalyesi</p> <p>Elma Kalyesi</p> <p>Haylun Aşısı (Kuşkonmaz Aşısı)</p> <p>Ispanak Boranisi</p> <p>Ispanak Kalyesi</p> <p>Koruklu Kabak Aşısı Koruklu Kabak Boranisi</p> <p>Pazı Kalyesi</p> <p>Pırasa Kalyesi</p> <p>Şalgam Boranisi</p> <p>Şalgam Kalyesi</p> <p>Taze Bakla Kalyesi</p> <p>Turp Kalyesi</p> <p>Yağlı Ispanak Kavurması</p>
<p>17. Yüzyıl</p>	<p>Bamya</p> <p>Ispanak Aşısı</p> <p>Limonlu Kereviz</p> <p>Şalgam Boranisi</p>
	<p>Kabak Bastısı (Kabak Kalyesi)</p> <p>Marmarine (Peynirli Ispanak)</p>

18. Yüzyıl	Patlıcan Kayganası Patlıcan Micmeri Şalgam Kızartması Yoğurtlu Semiz Otu
19. Yüzyıl	Bamya Bastısı Domatesli Türlü Kabak Bastısı Kaplumbağa (Patlıcan Yemeği) Kapuska Karniyarık Kavurmalı Patlıcan yeşil Fasulye Mücveri Koruk Sulu Taze Bamya Marmarine Medfunne Musakka Patlıcan Mücveri Patlıcan Paçası Şalgam Aşısı Türlü Yalancı Pilaki Yanardağ Boranisi Zeytinyağlı Kuru Fasulye Zeytinyağlı Pırasa
19. Yüzyıl (devamı)	

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 185-187; Işın, 2010a, s. 180; Tosun, 1999, s. 60-78; Bilgin, 2008, s. 116-117.

1.6.4. Osmanlı Mutfağında Tatlılar

Günümüze bakıldığı zaman Osmanlı Mutfağına olan ilgi yeniden canlandığı görülmektedir. Osmanlı Mutfağının tarihi ve yer alan yemeklerine olan ilgi verildiği görülmektedir. Tabii, sadece Osmanlı yemeklerine değil, Osmanlı döneminde yer alan

tarihi olduğu kadar m¼zik zevkleri, k¼lt¼r¼ de g¼n¼m¼zde hala d¼řk¼nl¼k konusu yer almaktadır. Bu d¼řk¼nl¼k sayesinde, son zamanlarda Osmanlı yemekleri hakkında bir¼ok kitap yayınlanmıştır. Ancak yemek tarihi hakkında literat¼r olarak hala eksiklik g¼r¼lmektedir. 15. y¼zyılda Osmanlı hekimi Muhammed bin Mahm¼d şirvanı tarafından yazılan yemek kitabı bulunmaktadır.

Osmanlı Devlet'i d¼neminde yazılmış olan yemek kitaplarının ¼deti maalesef ¼ok azdır. G¼n¼m¼ze Osmanlı Devlet'i d¼neminde yazılan sadece beş yazma eser gelmiştir. Bunlar; 15. y¼zyılda şirvanı'nin yazdığı ‘*Kit¼b¼'t-Tabih*’; 18. y¼zyılda yazılan ‘*Ağdiya Ris¼lesi*’; 19. y¼zyıl başlarında yazıldığı d¼ř¼n¼len ‘*Yemek Risalesi*’, ‘*et-Terkibat fi Tabhi'l Hulviyat*’ ve ‘*Kenz¼'l-İřtih¼ Terc¼mesi*’ kitaplarıdır (şirvanı, 2018: 1). şirvanı'nin ilk yazıldı olduğu kitabın adı tam anlamı ile bilinmemekle birlikte ‘*Kit¼b¼'t-Tabih*’ ya da ‘*Bağdadi*’ olduğu s¼ylenmektedir. Bunların yanı sıra Osmanlı Mutfağı ile ilgili bilgiler saray muhasebe defterlerinde de yer almaktadır. O d¼nemde hangi malzemelerin kullanıldığı, ne kadar kullanıldığı hakkında net olarak bilgi sahibi olunacak yer defterlerdir. ¼alıřmada yer alan tatlılar Osmanlı Devlet'i d¼neminde yazılmış olup, g¼n¼m¼zde ¼eviri yapılan kitaplardan yararlanılarak bulunmuştur. G¼n¼m¼ze ulaşılamayan beş adet tatlı hakkında i¼inde yer alan malzemeler dışında bilgiye rastlanmamıştır.

Osmanlı Saray Mutfağında hazırlanan tatlılar, şuruplar, helvalar, macunlar, hoşaflar, re¼eller ve şekerlemeler Matbah-ı Amire' nin helvahane kısmında yapılmaktaydı (Demirg¼l, 2018, s. 114; G¼rsoy, 2013b, s. 93). Helvahane senelerde sadece helva ve ila¼ hazırlanan bir yer olarak bilinmekteydi (Terzioğlu, 1993, s. 108). Helvahane kısmı diğer mutfak b¼l¼mlerinden bağımsız olarak ilerlemekteydi. Ayrıca helvahane b¼l¼m¼nde sadece helvalar hazırlamaktan ziyade bu ‘*helvacıyan-ı hassa*’ başhekimin verdiği re¼eteleri hazırlayarak ila¼ yapmaktaydı. Helvahane b¼l¼m¼nde ¼alıřanlara helvacı denilmektedir. Helvacılar mutfak eminine bağlı şekilde ¼alıřmaktaydı. Helvahanenin bulunduğu yere ‘*helva ocağı*’ denilmektedir. Helvahane b¼l¼m¼nde hiyerarşik bi¼imde helvacı başı, ¼eřnicibařı, hořaf¼ı başı ve bunların altında ¼alıřan y¼zlerce şagirtlerden oluşturmaktaydı. şagirt Osmanlı Devleti zamanında g¼n¼m¼zde ¼ırac kelimesi ile eř anlamlı olarak kullanılmaktaydı. Topkapı Sarayı'nda mutfak ara¼ ve gere¼lerinin sunulduğu yer Osmanlı Devleti zamanında helvahane olarak işlev g¼rmekteydi (G¼rsoy, 2013, s. 93). İlk ¼nce padişahların gereksinimleri en başta olmakla beraberinde, Osmanlı Sarayında bulunanlar i¼in

şerbetler, hamurlu tatlılar, şerbetli tatlılar, çeşitli şekerlemeler ve macunlar gibi ürünler yapılmaktaydı. Helvahane bölümüne Osmanlı Mutfağında yer alan en akıllı çalışanlar tercih edilmekteydi. Helvahane mutfağının kontrollerini ise ‘*hekimbaşı*’ yetkiye sahip kişiler yapardı. O dönemde helvahane bölümünde çalışanlara hekim gözü ile bakılmasının en önemli sebeplerinden biri de helvahane kısmında şifalı bitkilerden ilaçlar yapılırdı. Bunların yanı sıra Osmanlı Saray toplumunun gereksinimi olan kimyevî terkipler ile sabun üretimi, sarayın aydınlatılmasında kullanılan mumların da üretimi bu bölümde yapıldığı bilinmektedir (Özdemir, 2021).

Helvahane kısmında helvalar oldukça yoğunlukta yapılmaktaydı. O dönemde her padişah için ayrı reçetelendirilip, helva tarifi çıkarıldığı bilinmektedir. Osmanlı Döneminde tahta çıkan 36 adet padişaha ithafen 36 adet özel tariflerle helva tarifi yapılmıştır. İncelendiği zaman helvay-ı hakani isimli helva günümüzde de en çok bilinen ve ilgi gören bir helva çeşidimiz olmaktadır. Osmanlı Devleti döneminde özel günlerde yapılan yemeklerin önemi oldukça fazlaydı. Kanuni Sultan Süleyman’ın oğlunun sünnet düğünü için sadece tatlı çeşidi sayısının 53 olduğu bilinmektedir (Tez, 2012, s. 69).

1.6.5. Osmanlı Mutfağında İçecekler

Erken Osmanlı döneminde (1299-1500) en çok tüketilen içecekleri su, boza, şerbet ve şarap oluşturmaktadır. Orta Asya’da en yaygın ve sevilen içkisi olan kımız Osmanlı Devleti’nde sadece Erken Osmanlı zamanında tüketilmekteydi. Osmanlı Devleti çok uluslu bir millettir. Hristiyanlar ve Yahudiler tarafından tüketilen şarap, Osmanlı Saray çevresinde de bazı kişiler tarafından içilmekteydi. Ancak bundan sonra yasaklamalar getirilmektedir (Işın, 2018, s. 243; Hatipoğlu, 2014, s. 167). Genel olarak alkollü içkiler Osmanlı Devletinde benimsenen Müslümanlık anlayışına da zıt olmaktadır. Osmanlı Saray Mutfak kültüründe yapılan yemeklerin içerisine konulan malzemeler arasında da alkollü içkiler yer almamaktadır (Şavkay, 2000, s. 16).

1.6.5.1. Osmanlı Mutfağında Hoşaf lar

Türk Dil Kurumuna göre hoşaf, “*tüm ya da parçalar halinde kesilen kuru meyvelerin şekerli su ile kaynatılması ile yapılan bir tatlı türü*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Hoşaf kelimesi iki kelimedenden türemiştir. “*hoş*” ve “*ab*” kelimelerinin birleşmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Hoşaf “*tadı hoş a gidilen su*” şeklinde tanımlanmaktadır (Şavkay, 2000a, s. 283). Osmanlı Saray Mutfak kültüründe 17. yüzyılda sofr a düzenlemesinde hoşaf lar a yer verilmektedir. Ayrıca içen kişiye kahveden önce de hoşaf ikram edilmekteydi (Yerasimos, 2005, s. 253). Hoşaf yapımını diğerlerinden ayıran en önemli faktör taze ya da kuru meyveler ile yapılmış olmasıdır. Kuru ya da taze meyveler şeker ile bir araya gelip, hazırlanmaktadır (Şavkay, 2000a, s. 283).

Tablo 1.14: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı hoşaf çeşitleri

YÜZYILLAR	HOŞAF ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	-
16. Yüzyıl	-
17. Yüzyıl	Arabgir Dutu Hoşafı Ayva Hoşafı Bağrı Bastı Hoşafı Çubuklu Bahçe Kızılcığı Hoşafı Elma Hoşafı İstanbul Şeftalisi Hoşafı Kayısı Hoşafı Kızıl Üzüm Hoşafı Tekirdağ Vişnesi Hoşafı Zerdali Hoşafı
	Ali Fakih Eriği Hoşafı Armut Kuru su Hoşafı

18. Yüzyıl	<p>Bardaşa Eriği Hoşafı (Berdeşe)</p> <p>Çam Fıstığı Hoşafı</p> <p>Kuru İncir Hoşafı</p> <p>Mardin Eriği Hoşafı</p> <p>Nar Hoşafı</p> <p>Portakal Hoşafı</p> <p>Rezaki Üzümü Hoşafı (Razaki)</p> <p>Şam Fıstığı Hoşafı</p> <p>Taflan Hoşafı</p> <p>Taze Kızılıcık Hoşafı</p> <p>Vişne Hoşafı</p>
19. Yüzyıl	<p>Antep Fıstığı Hoşafı</p> <p>Böğürtlen Hoşafı</p> <p>Çekirdeksiz Üzüm Hoşafı</p> <p>Çilek Hoşafı</p> <p>Dut Kurusu Hoşafı</p> <p>Elma Hoşafı</p> <p>Frenk Üzümü Hoşafı</p> <p>İncir Hoşafı</p> <p>Mardin Eriği Hoşafı</p> <p>Misket Elması Hoşafı</p> <p>Portakal Hoşafı</p> <p>Razzaki Üzümü Hoşafı</p> <p>Şam Fıstığı Hoşafı</p>
20. Yüzyıl	<p>Ayva Hoşafı</p> <p>Üzüm Hoşafı</p>

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 243-246; Efendi, 2005, s. 190; Fahriye, 2002, s. 104 aktaran Hatipoğlu, 2014, s. 168.

1.6.5.2. Osmanlı Mutfağında Şerbetler

Türk Dil Kurumuna göre şerbet, “meyve suyu ve şekerli su birleştirilerek oluşturulan bir içecek ya da bazı törenlerde misafire ikram edilen içecek” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Hoşaf meyveler ile yapılan güzel bir içecektir. Şerbeteler Matbah-ı Amire’ nin helvahane bölümünde hazırlanmaktaydı. 1573 senesinde Osmanlı Sarayının muhasebe defterinde şerbet için üzüm, limon, menekşe gibi malzemelerinin yanı sıra kırmızı gül, beyaz gül ve nilüfer çiçeği de yer almaktadır. Ayrıca bunların yanında hoşafların içerisine misk, amber ya da pahalı baharatlar da ilave edilmekteydi (Yerasimos, 2005, s. 252-253)

Osmanlı Devleti döneminde her yerde şerbetçi dükkânları yer almaktaydı. Hoşaf yazın serinletici soğuk bir içecek türü olmuştur. Kışın ise kızdırıcı sıcak diye anılmaktaydı. Yazın satılan şerbetler özellikle soğuk kalması için gümüş bardaklarda servis edilmekteydi (Sepken Yar, 2008, s. 9). Osmanlı Mutfaklarının vazgeçilmezi haline gelen şerbetler Batı Mutfak Kültüründe yer alan sorbelerin ortaya çıkışına ilham olmuştur. Şerbetlerin Osmanlı Mutfak kültüründe çeşitlilik açısından geniş bir yelpazede yer almaktadır. Ayrıca Osmanlıların en güzide içecekleri arasında yer almaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 169).

Tablo 1.15: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı şerbet çeşitleri

YÜZYILLAR	ŞERBET ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Bal Şerbeti Nane Şerbeti Üzüm Şerbeti
16. Yüzyıl	Arap Şerbeti Demir Hindi Şerbeti Turunç Şerbeti
	Bal Şerbeti Benefşe Şerbeti (Menekşe) Demir Hindi Şerbeti

17. Yüzyıl	Dut Şerbeti Fıfış Şerbeti Gül Şerbeti Hünnap Şerbeti Karabaş Şerbeti Karanfilli Gül Şerbeti Kâvi Şerbeti Limon Şerbeti Loğusa Şerbeti Öd Şerbeti Şeftali Şerbeti Şeker Şerbeti Tarçınlı Haçı Şerbeti Turunç Şerbeti Vişne Şerbeti
18. Yüzyıl	-
19. Yüzyıl	Çilek Şerbeti Demir Hindi Şerbeti Gül Şerbeti Harnup Şerbeti (Keçi Boynuzu) Kaba Koruk Şerbeti Kavun Çekirdeği Şerbeti Limon Şerbeti Menekşe Şerbeti Nar Şerbeti

	Portakal Şerbeti Şeftali Şerbeti Turunç Şerbeti
20. Yüzyıl	-

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 243-246.

1.7.Osmanlı Mutfağında Kahve ve Kahvehane

Kahve "*Coffea arabica L.*" nebatının sulu özüne kahve denilmektedir. Bazı kaynaklarda söylentiler doğrultusunda ilk kahveyi kullanan insan Hz. Süleyman'dır (Tez, 2015, s. 215). Hz. Süleyman seyahate çıktığı zaman bir beldeyi ziyaret etmektedir. O beldede bulunan kişilerin amansız bir hastalığa bulaştığını görür. Bunun üzerine Cebrail "*Yemen üzerinden gelen kahve çekirdeklerini kavurup, içecek hazırlanmasını*" buyurmuştur. Bu hazırlanan içeceği içen hastaların bu amansız hastalıktan kurtulduğu ve iyileştiği gözlemlenir (Belge, 2001; Hattox, 1996).

Kahve, 850 senesinde Yemenli bir keçi çobanı Kaldi tarafından bulunmuştur. Kahve nebatının üreten yerler, Etiyopya'nın Kaffa bölgesi ve Güney Arabistan'nın Yemen bölgesi gibi dağlık alanlar olmaktadır. Kaynaklarda yer alan bazı bilgiler doğrultusunda 15. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde fazla sayıda kahvehane bulunduğu bilinmektedir. Ancak Osmanlı'da kahve, kahve çekirdeği yerine kahvenin nebatının kabuklarının kaynatılıp, hazırlanması ile nebatın sulu özünü içilmekteydi. Osmanlı Devleti Yemen'i 1536 senesinde fethetmiştir. Kahve kültürü böylece Kahire'ye kadar ulaşmış ve yayılmaya başlamıştır (Tez, 2015, s. 215- 223).

Toros (1998) çalışmasında, kahveyi Kanuni Sultan Süleyman 1543 senesinde kahvenin ana vatanı olarak bilinen Yemen'den gemiler vasıtasıyla İstanbul'a getirtmiştir. Evliya Çelebi kaleme aldığı Seyahatname isimli eserinde İstanbul'da 33 kahvehane ve 300 kahve dükkânı olduğunu yazmaktadır. Ahmet Rasim'in kaleme almış olduğu Yemen ve San'a Tarihi kitabında kahvenin Türk kültürü bazındaki yeri Kanuni Sultan Süleyman'ın Yemen'de bulunan valisi Özdemir Paşa tarafından kahveyi Habeşistan'dan alıp Yemen'e getirmesi ile bu serüven başlamıştır. Yemen'e getirilen kahveyi Özdemir Paşa saray tarafından geçerli saydırmıştır. Kahvenin en iyisi o zamanlar Yemen'de üretilmektedir. Ancak Amerika'nın keşfinden sonra İspanyollar aracılığıyla Brezilya'ya götürülmüştür. Brezilya'ya götürülen kahve, orada üretilmiş

ve Brezilya daha sonralarda dünyanın kahve ambarı durumuna gelmiştir (aktaran Tez, 2015, s. 224). Günümüzde bakıldığı zaman kahvenin üretiminde en yüksek payı Brezilya aldığı görülmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005, s. 16).

Türk kahvesi Osmanlı Mutfak kültüründe yerini almıştır ancak saray içerisinde padişah, valide sultan, divan üyeleri gibi sarayın önde gelen kişileri tarafından tüketilmekteydi (Ünsal, 2011, s. 48). Osmanlı Devleti'nde misafirlere kahve ikramı yapılmaktaydı. Bu Osmanlı Devleti'nde paylaşmanın sembolü olarak görülmekteydi (Bayizit, 2009, s. 599).

Türk kahvesini diğer kahve çeşitlerinden ayırmak mümkündür. Geleneksel şekilde hazırlanışı ile Türk kahvesini hazırlamak, pişirmek, pişirmek için kullanılan özel araç-gereçler, sunulduğu kaplar ile adeta Türk kahvesinin ayrı bir kültür olduğunu söylemek mümkün olmaktadır. Türk kahvesini pişirmek için bakır ya da pirinçten özel ibrik ve cezve yapılmaktaydı. Kahvenin ana vatani olarak Türkiye görünmemesine karşı Türkler kahve ile iç içe bir toplum haline gelmektedir. Türk kahvesi Türklerde özel günlerin simgesi haline gelmiştir. Örneğin, kız istemeye giden erkek tarafına gelin adayı kahve yapıp, ikram ederdi. Bu gelenek asırlarca sürüp, günümüze kadar ulaşmayı başarmıştır (Tez, 2015, s. 219-220).

Türk kahve kültüründe kahve çekirdekleri taş ya da ahşap havanlar yardımı ile dövülür ya da el değirmenlerine koyulan kahve çekirdekleri çekilmekteydi. Türk kahvesi normal ayarda çekilir ve kavrulurdu. Türk kültüründe acı kahve diye bilinen mırra adında bir kahve çeşidi yer almaktadır. Mırra günümüzde de hala geçerliliğini sürdürmeye devam etmektedir. Genel olarak Arap ve Türkiye'de Güneydoğu Anadolu bölgemizde özel günlerde dâhil olmak üzere yerini korumuştur. Mırra Türk kahvesine oranla çok uzun sürelerde kaynatılır ve normalin aksine kahve çekirdekleri daha fazla kavrulur hazırlanmaktadır. Osmanlı Devletinde kahve şekersiz yapılmaktadır. Ancak Türk kahvesinin kırkı aşkın çeşidi bulunmaktadır (Tez, 2015, s. 220).

İKİNCİ BÖLÜM

OSMALI MUTFAĞINDA TATLILAR

Türk Dil Kurumuna göre tatlı kelimesi, “*şeker ile ya da şekerli ürünler ile hazırlanıp, yapılan tatlı yiyecek*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Tatlılar Osmanlı Mutfak kültüründe ana yemek kadar önemli bir yer tutmaktadır. Osmanlı Mutfak kültüründe verilen kutlamalar, bayramlar, davetler, günlük yemeklerde ve ziyafetler de tatlı her zaman yer almaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 237).

2.1.Osmanlı Mutfağında Tatlılara Giriş

Tatlı kelimesi, her kültürde olumlu şekilde anlamlar taşımaktadır. Günümüzde de tatlının yapımında kullanılan şeker ana malzeme olarak bilinmektedir. Ancak şeker Osmanlı mutfaklarına oldukça geç gelmiştir. Helvahane biriminde yapılan tatlılarda genellikle tatlandırmak için bal, meyve veya pekmez kullanılmaktaydı. Günümüzde tatlıların gözdesi olan şeker, aslında Osmanlı mutfağına 14. yüzyılda girdiği bilinmektedir. Ancak 15. yüzyıla bakıldığında zaman şeker oldukça lükse kaçan bir gıda maddesiydi. O dönemde tüketilen yaklaşık 5 ton şeker olduğu bilinmektedir. 16. yüzyılda ekonomik durumu rahat olan kişilerin sofralarında daha çok görmemiz mümkündür. 16. yüzyılda bu miktar 35 ton civarlarına kadar çıkmıştır. 17. yüzyılda şeker tüketimi artışı oldukça fazla olmasına rağmen tatlandırıcı olarak kullanılan balın yerini tam anlamı ile alamamıştır (Bilgin, 2000, s. 229). Bu dönemde şeker miktarı yaklaşık olarak 65 ton olarak bilinmektedir. İlerleyen senelerde özellikle 19. yüzyılda yer alan mutfak defterlerine bakıldığında zaman önceki zamanlarda kullanılan bal miktarının yerini artık şekere bıraktığı görülmekteydi. Bazı kaynaklar incelendiğinde zaman tariflerde şeker yerine “*sükker*” ismi ile karşımıza çıkmaktadır (Samancı, 2006, s. 191; Bilgin ve diğerleri 2019, s. 40; Baysal, 1993, s. 39; Şavkay, 2000b, s. 7-8).

Helvahane bölümünde tatlıların yanı sıra çeşitli reçeller de yapılmaktaydı. Burada; elma, armut, vişne, gül, muşmula, çağla ve kiraz gibi meyvelerin yanı sıra patlıcan, muşmula, karpuz, ceviz ve limon gibi gıdalardan da reçeller yapılmaktaydı. Günümüzde de bunların çoğunluğuna rastlayabiliriz. Reçellerin yanında marmelatlar da burada yapılmaktaydı (Bilgin ve diğerleri, 2019, s. 43).

Tatlılar, enerji veren besinler olduğu için hem Osmanlı Mutfağında hem de bundan önce Selçuklu Mutfağında da sıkça karşılaşılmaktaydı. Bu açıdan bakıldığı zaman Osmanlı Mutfağında tatlıların çeşit ve içerik bakımından oldukça geniş bir alana sahiptir (Özkaya ve Cömert, 2017, s. 147).

19. yüzyılda Batı kültürünün de etkisiyle helvahanede yapılan tatlılar iki çeşide ayrılmıştır. Bunlar; alafrağa ve alaturka şeklindedir. Abdülmecit zamanında Fransız kültürüne yoğun etkisiyle Osmanlı Mutfaklarına marmelatlar, kurabiyeler, pastalar ve krema gibi farklı çeşitler yer almıştır (Işın, 2008, s. 126). Ayrıca Osmanlı Mutfaklarında yapılan tatlılarda şekerin kaliteli olması en önemli kriterlerinden biriydi. Bundan da Osmanlıların tatlıya verdiği önemin derecesini görebilmekteyiz (Işın, 2008, s. 16).

Helvahanede yapılan aşure, pelte, helva gibi tatlılarda bunun yanı sıra yapılan şerbet çeşitlerinin içerisine misk ve amber konulmaktaydı (Işın, 2008, s. 103-104). Türk Dil Kurumu'na göre misk *‘‘Asya'nın yüksek dağlarında yaşayan bir tür erkek ceylanın karın derisi altındaki bir bezden çıkarılan güzel kokulu madde’’* şeklinde amber ise *‘‘Amber balığından çıkarılan güzel kokulu, kül renginde bir madde’’* şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Misk ve amberin yanı sıra diğer günümüze göre farklı olan madde küllü sudur. Küllü su, temiz ve tatlı suyun içerisine yeteri kadar kül koyup, karıştırılan sudur. Kül tam anlamı ile dibe çökünce üstte kalan su kullanılır (Fahriye, 2002, s. 18). Pirinç baklavasının reçetesinde küllü su bulunmaktadır. Bu tatlının reçetesinde; sadeyağ, küllü su, bal pirinç unu ile harmanlanır ve fırında pişirilir. Tatlının adının baklava olmasındaki sebep ise baklava şeklinde kesilmesidir (Sefercioğlu, 1985, s. 23; Kâmil, 1844, s. 96) .

2.2.Osmanlı Mutfağında Tatlıların Sınıflandırılması

Helvahanede yapılan tatlılar; şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, tahıllı – meyveli tatlılar ve helvalar olarak bölümlere ayrılıp, incelenmiştir. 15. ve 20. yüzyıl aralıklarında yer alan tatlılar detaylı şekilde incelenmiştir. Ayrıca o yüzyıllar içerisinde yer alan tatlılar tablo şeklinde çalışmanın içerisinde yer almaktadır.

2.2.1. Osmanlı Mutfağında Şerbetli Tatlılar

Osmanlı Mutfak kültüründe şerbetli tatlıların yeri oldukça fazladır. Türkiye ve Orta Doğu Mutfak kültürlerinin de en çok sevilen tatlılarından biri olan baklava ve tel

kadayıf yer almaktadır. Ayrıca bu tatlılar Osmanlı Mutfak kültürünü kreatif (yaratıcı) bir şekilde yansıtmaktadır (Işın, 2018, s. 237). Tel kadayıfın ham maddesi olan birçok farklı isim ile tatlı bulunmaktadır. Ham madde olarak tel kadayıf kullanılıp, diğer malzemeleri farklılık göstermektedir. Bunlar; yassı kadayıf, ekmek kadayıfı, kadayıf dolması vb. çeşitleri bulunmaktadır (Şavkay, 2000a, s. 229). Tel kadayıf kelimesi Arapça dilinde ‘*kinâfa*’dır. Bu sözcük ince bir ekmek cinsidir. Ancak 15. yüzyıldan sonra tatlı olarak değişime uğramaktaydı (Işın, 2008, s. 248).

Osmanlı döneminde bulunan yazılı kaynaklarda baklavanın yeri oldukça büyük olduğu belirtilmektedir. Baklava Osmanlı Mutfak kültürünün çok nadide bir parçası olarak yer almaktaydı. Baklava kelimesine 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal’ın yazmış olduğu eserlerinde rastlanmaktadır (Gökyay, 1980, s. 14 aktaran Işın, 2018, s. 240). Ayrıca Osmanlı Devleti döneminde baklavaların farklı çeşitleri de bulunmaktaydı. Bunlar farklı isimler ile anılmaktadır. Örneğin; adi baklava isimli tatlı günümüzde yapıldığı gibi iç harç olarak antepfıstığı yerine badem ya da fındık ile hazırlanmaktaydı. Bir diğeri ise pirinç baklavası olmaktadır. Bu baklavanın diğerlerinden farklı olarak hazırlanma aşamasında ballı ya da şekerli olarak yağlı pirinç unu ile hazırlanmaktadır. Osmanlı Mutfak kültüründe baklava tariflerine bakıldığında en ilginç olanı kuşkusuz kavun baklavası olmaktadır. Bunun diğer baklavalardan farkı iç harcına tatlı kavun koyulup, hazırlanmaktadır (Şavkay, 2000a, s. 227). Osmanlı Devletinde baklava davetlerin, bayramların ve kutlamaların en beğenilen tatlıları arasında yerini almaktadır. Bayezid döneminde 1539 yılında yapılan bir sünnet düğününde davetlilere sunulmuştur (Tezcan, 1998, s. 17 aktaran Işın, 2018, s. 240).

Ayrıca şerbetli tatlılar kategorisinde Osmanlı Mutfağında lokma, revani, zülbiye, halkaçini, şekerli aş, vb. tatlılarda yer almaktadır (Işın, 2018, s. 237). Halkaçini isimli tatlı içerisinde un, nişasta ve böbrek yağı (yerine kuyruk yağıda olabilir) ile yoğrulup, beyaz bir hamur elde edilir. Daha sonra halka şeklinde yağda kızartılır ve kızarıncaya şekerli şuruba batırılarak hazır olmaktadır (Şirvani, 2005, s. 127; Terzioğlu, 1993, s. 56).

Zülbiye tatlısı eski bir Arap tatlısı olarak bilinmektedir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir tatlıdır. Ancak Kuzey Afrika, İran ve Hindistan’da çok ünlü bir tatlı olarak yerini almaktadır (Işın, 2018, s. 238). Zülbiye tatlısının içerisinde nişasta, yoğurt ve kuyruk yağı ile cıvık kıvamlı bir hamur hazırlanır. Özel ucu delikli kabı

yardımıyla kızgın yağa dökülerek kızartılır. Daha sonra şurup ile tatlandırılarak hazırlanmaktadır (Şirvanî, 2005, s. 121-122).

Revani tatlısının içerisinde yumurta, irmik, yoğurt, sadeyağ ile bir hamur hazırlanarak fırında pişirilir. Üzerine şerbet dökülerek hazırlanmaktadır (Işın, 2010a, s. 172). Lokma ise hazırlanan hamur sadeyağ ya da susam yağında kızartılır ve şuruba koyularak hazırlanmaktadır. Şekil olarak küçük top ya da ceviz gibidir (Şavkay, 2000a, s. 227). Osmanlı Mutfaklarında lokmaların üzerine tarçın ya da cevizin ufalanıp atıldığı da bilinmektedir. Lokma kelimesi ilk başlarda lokum diye anılırken, 18. yüzyılda lokma adı ile söylendiği bilinmektedir (Işın, 2010a, s. 239).

Tablo 2.1: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı şerbetli tatlı çeşitleri

YÜZYILLAR	ŞERBETLİ TATLILAR
15. Yüzyıl	Cevizli Baklava Kadayıf Zülbiye
16. Yüzyıl	Cevizli Baklava Kadayıf Zülbiye
17. Yüzyıl	Bademli Baklava
18. Yüzyıl	Börülceli Baklava Dilber Dudağı Fındıklı Baklava Kadayıf Hanım Göbeği Revaniye (Kadıboğan) Tatlı Lokum Yağsız Kadayıf Yufkalı Kadayıf
	Adi Baklava Adi Tel Kadayıf Baklavası Beyaz Kadayıf

19. Yüzyıl	<p>Cızlama</p> <p>Çörek Kadayıf</p> <p>Demir Tatlısı</p> <p>Ekmek Kadayıfı</p> <p>Ev Kadayıfı</p> <p>Fodla Kadayıfı</p> <p>Kaymaklı Saray</p> <p>Kül Haşlaması</p> <p>Musanna Kaymak</p> <p>Patates Tatlısı</p> <p>Saray Kadayıfı</p> <p>Terkib-i Nuriyye</p>
20. Yüzyıl	<p>Adi Çarşı Revanisi</p> <p>Ay Baklavası</p> <p>Bohça Baklavası</p> <p>Burma Tel Kadayıf</p> <p>Ekmek Tatlısı</p> <p>Fıstıklı Baklava</p> <p>Gülleç</p> <p>Hanım Dudağı</p> <p>Konak İrmik Revanisi</p> <p>Lokma Nişasta Revanisi</p> <p>Pirinç Unu Revanisi</p> <p>Tulumba</p> <p>Un Revanisi</p> <p>Yağsız Vişne Ekmeği</p> <p>Yumurtalı Lokma</p> <p>Yumurtalı Tel Kadayıf</p>

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 245; Işın, 2010a, s. 42; Tosun, 1999, s. 108; Efendi, 2005, s. 117; Sefercioğlu, 1985, s. 6-19; Bilgin, 2008, s. 116-117.

2.2.2. Osmanlı Mutfağında Sütü Tatlılar

Osmanlı Devleti'nde sütü tatlılar bazı yazılı kaynaklarda soğuk tatlılar adı ile yer almaktadır. Sütü tatlılar sıcak şekilde de tüketilmekteydi ancak genellikle soğuk tüketilmektedir (Şavkay, 2000a, s. 247). Erken Osmanlı Döneminde sütü tatlılara diğler tatlılara oranla karşılaşması daha düşük ihtimal olmaktadır (Yerasimos, 2005, s. 270).

Osmanlı Mutfaklarının en önemli ve bilinen tatlısından bir diğeri ise tavukgöğsüdür. Bu tatlı Bizans Mutfaklarından Osmanlı Mutfaklarına geçmiştir. Tavukgöğsü tatlısının önemi tatlının ana kaynağından gelmektedir. Bu tatlının benzerlerine Batı Mutfaklarında rastlanmaktadır. Romalı Apicus adlı yazarın yazmış olduğı yemek kitabında bu tatlıya benzer tarifte ve görüntüde bir tatlı mevcuttur. Batı Mutfaklarında ‘‘blancmange’’ ismiyle anılan tatlı için bir sübye (süt ve badem) hazırlanıp, bal ile tatlandırılarak hazırlanmaktaydı (Şavkay, 2000a, s. 247). 19. yüzyılda kazandibi Osmanlı Mutfaklarında yerini almaktadır. Tavukgöğsü tatlısının hafif dibi tutmuş halini tercih edenler için kazandibi tatlısı iyi bir alternatif haline gelmiştir (Işın, 2018, s. 231).

Tablo 2.2: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı sütü tatlı çeşitleri

YÜZYILLAR	SÜTLU TATLILAR
15. Yüzyıl	Güllaç Sütlaç Yumurta Güllacı
16. Yüzyıl	-
17. Yüzyıl	-
18. Yüzyıl	-
19. Yüzyıl	Habâbiyye Haşlama-i Şir Levzine
20. Yüzyıl	Gül Sütlacı Keşkül-i Fukara

20. Yüzyıl (devamı)	Nazlı Aş Presika Sadriyye Sakızlı Muhallebi Su Muhallebisi Süt Lapası Sütlü Çarşı Muhallebisi Sütlü Ev Muhallebisi Tavuk Göğsü Vanilyalı Muhallebi Vanilyalı Sütlaç
---------------------	--

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 241; Işın, 2010a, s. 131; Fahriye, 2002, s. 81-98; Kut 1986, s. 19-22.

2.2.3. Osmanlı Mutfağında Tahıllı ve Meyveli Tatlılar

Türk Dil Kurumuna göre meyve “*bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesi ile ortaya çıkan tohumları taşıyan, genellikle yenilebilen ürün, yemiş*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Mutfaklarında yaz ve kış ayları boyunca sürekli taze meyveler tüketilmekteydi. Meyveler özel günlerde, davetlerde, doğum, evlilik gibi özel zamanlarda ikram edilmekteydi (Atasoy, 2002, s. 67). Bu meyve tüketimi tatlılarda da kullanılmaktadır. Sadece tatlı yapımından ziyade şekerleme olarak da kullanılmaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 253). Osmanlı Devleti büyük bir coğrafyaya sahiptir ve bu sayede meyve bolluğu da yaşanmaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 158). Osmanlı Devletinde meyveler çeşitlilik bakımından fazla ve ayrıca fiyat bakımından ucuz olduğu bilinmektedir. Hatta 16. yüzyılda Avrupalılar İstanbul’a geldiği zaman meyvelerin özellikle limon, portakal (o dönemde portakala tatlı turunç denirdi) vb. olanların fiyatlarının ucuz olmasına çok şaşırılmışlar (Wratislaw, 1862, s. 80 aktaran Işın, 2018, s. 260). 16. yüzyıl başından itibaren Osmanlı Devletinde yeni meyveler gelmiştir (Işın, 2012). Özellikle Topkapı Sarayı’nda bütün mevsimlerde üzüm yetişebildiği için, her mevsim üzüm tüketmek mümkün olmaktadır (Dallam, 1893, s. 62 aktaran Işın, 2018, s. 260).

Türk Dil Kurumuna göre tahıl, “*buğday, çavdar, arpa, kepek, pirinç vb. ürünlerin hasat edilmesi ile oluşan tohumların genel ismi, hububat*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Osmanlı Mutfak kültüründe tahıllar ile tatlılar diğer

tatlı çeşitlerine oranla daha azdır. Bu gruba giren en önemli tatlı olarak aşure ve zerde söylenebilmektedir.

Dernschwam (1987, s. 123), zerde tatlısının geçmişini Selçuklu Devleti döneminde geldiği bilinmektedir (Şahin, 2000, s. 52). Zerdenin içerisinde pirinç, bal, süt, tereyağı ve safrandan oluşmaktadır. Zerde hazırlandıktan sonra üzerine kavrulan bademler eklenmektedir (aktaran Işın, 2018, s. 278).

17. yüzyılda zerde tatlısına kuru üzüm, tarçın gibi değişik lezzetler eklenmekteydi (Evliya Çelebi, 1996-2007, s. 39). Bu tatlı Osmanlı Devleti'nde düğünlerin vazgeçilmez bir tarifi olmaktaydı. 20. yüzyıldan sonra yazılı kaynaklardaki tariflerde zerde tatlısının üzerine dövülmüş fıstık, nar taneleri ya da renkli şekerler eklendiği görülmektedir (Işın, 2018, s. 278).

Osmanlı Saray Mutfaklarında aşure mutfağın helvahane bölümünde helvacı başının himayesi altında aşçılar ile birlikte hazırlanmaktaydı (Açıkgöz, 2019, s. 102). Türk Dil Kurumuna göre aşure kelimesi “*çeşitli hububat ve kuru yemişlerin harmanlanıp, şeker ile kaynatılıp hazırlanması ile yapılan bir türlü aş*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Aşure kelimesi Arapçada “aşere” diye bilinmektedir. Aşere kelimesi “*onuncu*” anlamına gelmektedir (Hatipoğlu, 2014, s. 159). Bu da aşurenin Muharrem ayının onunda yapıldığını işaret eden bir unsur olabilmektedir. Aşure kelimesine Osmanlı yazılı belgelerinde “*aşûrâ*” olarak rastlanmaktadır. Aşurenin ana malzemesi buğdaydır. Ondan sonra diğer malzemeler onu takip ederek hazırlanmaktadır (Özlu, 2014, s. 210).

Tablo 2.3: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı tahıllı ve meyveli tatlı çeşitleri

YÜZYILLAR	TAHILLI VE MEYVELİ TATLILAR
15. Yüzyıl	Fıstık Herisesi
16. Yüzyıl	-
17. Yüzyıl	-
18. Yüzyıl	-
19. Yüzyıl	Böğürtlen Tatlısı

19. Yüzyıl (devamı)	Erik Dolması Frenk Üzümlü Tatlısı Kapama Koruk Tatlısı Kiraz Tatlısı Luâp Tatlısı Mandalina Tatlısı
20. Yüzyıl	Armut Tatlısı Ayva Tatlısı Balkabağı Tatlısı Elma Tatlısı Kuru Kayısı Tatlısı Patlıcan Tatlısı Şeftali Tatlısı Taze Kayısı Tatlısı Yumurtalı Hurma Tatlısı Yumurtalı İncir Tatlısı

Kaynak: Yerasimos, 2005, s. 241; Fahriye, 2002, s. 103-130; Kut 1986, s. 25.

2.2.4. Osmanlı Mutfağında Helvalar

Türk Dil Kurumuna göre helva, “*şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Helva sadece saray mutfaklarında değil tüm kesime hitap edip, sofralarında yer almaktadır. Osmanlı toplumu için helva bir imge haline geldiği bilinmektedir. 15. yüzyılda loncalara kabul törenlerinin simgesi olarak kabul görmüştür (Yerasimos, 2005, s. 248).

Helvaya bakıldığı zaman Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde de büyük bir yere sahiptir. Osmanlı Mutfağı için helvaların yeri oldukça önemliydi. Osmanlı Mutfağında helvanın temel tarifinde; un, nişasta bal, su ya da süttür. Asında içerik olarak bakıldığı zaman basit bir tariftir. İçeriklerine göre değişiklik gösterse de temel malzemeleri bunlardır. Helvayı zenginleştirmek adına badem, fıstık, misk gibi malzemeler kullanılmaktaydı. Günümüze bakıldığı zaman helvaların öneminin hala korunduğu görülmektedir. İnsanın doğumundan ölümüne kadar mübarek olarak

görülen helvanın konulduğu önem oldukça fazladır (Akman ve Yılmaz, 2019; Yerasimos, 2011).

19. yüzyılda yapılan ‘‘Gaziler Helvası’’ dağılan bir çeşit un helvasıdır. Üzerine çatal yardımı ile şekil verilir, daha sonra şeker ve tarçın ekilerek yenilen bir helva çeşididir. Adının gaziler helvası olmasının nedeni ise, askerler tarafından savaş sırasında şehit olan askerler için yapıldığı ismi bu şekilde anılmaktadır. Bir de ‘‘Mulukî Gaziler Helvası’’ adı ile diğer bir helva çeşididir. Bu helvanın tarifinde ise; helvanın ana malzemelerinin içerisine kavrulmuş badem eklenerek ve fırınlanarak hazırlanmaktadır (Işın, 2010a, s. 123).

Helva-yi İshakiye, Osmanlı mutfak kültüründe oldukça önemli yer almaktadır. 19. yüzyılda yapılan bu helva türünün günümüze gelmemiştir. Yapılışı helva standartlarında hazırlanırken, tek fark olarak pirinç unu ile hazırlanmaktadır (Işın, 2010a, s. 163).

Tablo 2.4: Osmanlı Mutfağında yüzyıllara göre bazı helva çeşitleri

YÜZYILLAR	HELVA ÇEŞİTLERİ
15. Yüzyıl	Bal Helvası Pekmez Helvası Safranlı Un Helvası Şeker Helvası
16. Yüzyıl	Ak Helva Ak Sabunî Helva Demirhindi Helvası Fıstık Helvası
17. Yüzyıl	Susamlı Helva
18. Yüzyıl	Helva-yi Me'muniyye
19. Yüzyıl	Gaziler Helvası Helva-yi İshakiye Helva-yi Sabunî Mulikî Gaziler Helvası

19. Yüzyıl (devamı)	Özbek Helvası Pirinç Helvası Tepsi Helvası
20. Yüzyıl	Adi Un Helvası İrmik Helvası Nişasta Helvası Sütlü Gaziler Helvası

Kaynak: Işın, 2008, s. 158; Yerasimos, 2005, s. 242; Kut, 1986, s. 20; Işın, 2010, s. 37.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE ULAŞAMAYAN TATLILARIN ARAŞTIRILMASI

3.1. Araştırmanın Amacı

Tezin amacı ile “*Osmanlı Mutfak kültüründe yer alan ve günümüzde unutulmuş tatlıların revize edilip Türk Mutfağına katkı sağlayabilir mi?*” sorusu ön planda tutularak hazırlanmıştır.

Yapılan araştırma ile günümüze ulaşmamış olan Osmanlı Mutfak kültüründe yer alan seçilmiş tatlılardan günümüz şartlarında Türk Mutfak kültürüne katkı sağlamaktır. Bu çalışmanın temel amacı olarak nitelik olarak incelenen tatlılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda özellikle tat, koku, lezzet ve aroma bakımından değerlendirilecektir. Ayrıca ele alınan tatlılar unutulmuş tatlılar olduğu için gün yüzüne çıkması da amaçlanmaktadır. Bununla birlikte gastronomi turizminde gelişimine olumlu katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Osmanlı Mutfak kültüründe yer alan tatlıların tüm Türkiye çapında tanıtılması ve pazarlanması yönünde olumlu şekilde ön plana çıkmasına teşvik edilmesi planlanmıştır.

3.2. Araştırmanın Önemi

Ele alınan araştırma konusunun seçilmesini sağlayan bazı sebepler bulunmaktadır. Bu sebeplerin nedenleri araştırmanın önemini vurgulayacak şekilde tasarlanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu birçok uluslu bir millet olduğu için Osmanlı Mutfak kültürü de bu uluslardan etkilenmiştir. Bu sayede Osmanlı Mutfak kültürüne olumlu şekilde yansımıştır (Yerasimos, 2010, s. 28).

Osmanlı Saray Mutfaklarında üretim aşamaları, hazırlama evresi, tabaklama düzeni, sofraya sunum biçimi, yemeklerin hangi sıra ile gelmesi gerektiği, yemek yeme adabı ve sofr kuralları gibi birçok konuyu içerisinde barındıran orijinal kültürel mirasımızdır (Yerasimos, 2010, s. 33). Bu yapılan çalışma kapsamında literatür olarak boşluğu doldurmak amacıyla yapılmıştır. Veri toplama aşamasında bu konu ile ilgili bilgilere net olarak rastlanmamaktadır.

3.3.Araştırmanın Sınırlılıkları

Osmanlı Mutfağı yiyecek ve içecek çeşitleri geniş çeşitlikte bir ürün yelpazesine sahiptir. Bundan ötürü Osmanlı Mutfağının helvahane kısmında yapılan tatlılar olarak araştırma sınırlandırıldı. Osmanlı'ya tatlının ana malzemesi olan şekerin gelme ve tüketimi artma süresi geç olmuştur. Bununla beraber Osmanlı Mutfağında yer alan tatlılar 15.ve 20. yüzyıl aralıklarında sınırlandırılıp, incelenmiştir.

Çalışmanın içerisinde yer alan Osmanlı Mutfağından günümüze ulaşamamış olan tatlılar literatür bakımından incelenmiştir. Ancak bazı unutulmuş tatlıların malzeme listesi tam olmadığından ve günümüzde yer alan malzemeler olmadığı için tatlı seçimi sınırlandırılmıştır. Bu doğrultuda günümüzde malzeme sıkıntısı olmadan yapılabilecek 1 adet kontrol grubu ve 4 adet unutulmuş tatlılar seçilmiştir.

Osmanlı Mutfak kültürü hakkında yapılmış olan çalışmada tatlı tariflerinin orijinal tariflerine ulaşmak için ‘‘Sadabad Osmanlı Arşivinde’’ tarama yapılmıştır. Ancak istenilen nitelikte belgelere tam olarak rastlanılmamıştır. Bundan dolayı tariflerin orijinal hallerinin ve günümüz Türkçesi ile yazılı halleri için Güldemir'in ‘‘Kitabüt Tabbahin’’, Kut'un ‘‘Kitâb-ı Me’kûlâkat’’, Şirvanî'nin ‘‘15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı’’ ve Kâmil'in ‘‘Melceü't- Tabbâhîn’’ adlı eserlerinden yararlanılmıştır.

Deneyisel araştırmalar yapılarak Osmanlı Mutfağı tatlıları çok fazla olduğundan unutulmuş tatlılar arasından reçetelendirilen ‘‘sütlaç, huşknan, nişadiye, halkaçini ve pirinç baklavası’’ olmak üzere 5 çeşit ile sınırlı tutulmuştur.

3.4.Araştırmanın Yöntemi

Tezin kapsamı bakımından Osmanlı Mutfak kültürü ve duyuşsal analizlerle kullanılan teknikler ile ilgili yazılı kaynaklar taranarak tezin bölümleri oluşturulmuştur. Ayrıca arşiv tarama ve doküman analizi tekniğı kullanılmıştır. Diğer yandan Osmanlı'da unutulmuş olan ve bunlardan seçilen tatlılar için duyuşsal analiz yöntemi ile incelenmiştir. Duyuşsal analiz tekniklerinde Kalite – Kantite Testleri başlığı altında hedonik skala ve lezzet profil analizi (LPA) yöntemleri kullanılmıştır. Ayrıca duyuşsal analizde yer alan panelistler ile nitel araştırma yöntemleri altında yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı kullanılmıştır.

Hedonik skala tekniğı 5 ölçekli olarak ‘çok beğendim’ ve ‘hiç beğenmedim’ aralıklarında olacak şekilde hazırlanmış olup, bu dokümanlar ekte yer almaktadır. 1

çok kötü, 5 çok iyi olarak kabul görecektir şekilde hazırlanmıştır. Lezzet profil analizi, bir lezzet bileşeninin nitel ve nicel özelliklerini tanımlayıp, ayrıntılı bir biçimde incelemeye yaramaktadır. Excel programında örümcek ağı diyagram grafiği kullanılıp, yorumlanmıştır. Bu konu hakkında Altuğ Onoğur ve Elmacı'nın yazmış olduğu "*Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*" adlı kitabından yardım alınmıştır. Buna göre Türk Mutfak kültüründeki olumlu ya da olumsuz değişiklikler tespit edilmiştir. Bunlara kıyasla yüzyıllar içerisinde oluşan etkilerin belirlenmesi sağlanmıştır.

Duyusal analiz testi için İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi bölümü öğretim elemanlarından oluşan 7 kişilik bir panel grubu oluşturulmuştur. Bu oluşturulan 1 kişi panel liderinden ve 6 kişilik panelist grubundan oluşmaktadır. Bu panelistler duyusal analiz hakkında bilgi sahibi kişilerdir.

Duyusal analizi yapılmış 1 adet kontrol grubu tatlısı ve 4 adet geliştirilmesi üzerine toplam 5 adet tatlı reçetesi belirlenmiştir. Bunlar kontrol tatlısı olarak sütlaç; geliştirilmesi üzerinde de Osmanlı Saray Mutfağından "*huşknan, nişadiye, halkaçini ve pirinç baklavası*" şeklindedir.

Yemeklerin hazırlanma aşamasından, kullanılan ekipmanlara kadar orijinal reçetede belirlenen şekilde hazırlanmıştır. Güncel reçetelerde ise günümüz şartlarına uygun alet ve ekipmanlar kullanılmıştır.

3.5.Araştırmanın Deseni

Çalışmanın amacı ile "*Osmanlı Mutfak kültüründe yer alan ve günümüzde unutulmuş tatlıların revize edilip Türk Mutfağına katkı sağlayabilir mi?*" sorusu ile doğrudan sonuçlanması istenmiştir. Yer alan çalışma ayrıntılı şekilde literatür bakımından incelenmiş olup, çalışma içerisinde detaylı şekilde yer almaktadır. Bütüncül bir bakış açısı ile çalışma ele alınmıştır.

Subaşı ve Okumuş (2017)' un yazısında kullanılan araştırma yönteminde kullanılan durum çalışması aşamaları uygulanmıştır. Bu aşamalar aşağıda yer almaktadır.

- 1- Durum çalışmasının tanımı,
- 2- Durum çalışması desen ve türleri,
- 3- Durum çalışmasında veri toplama süreci,
- 4- Durum çalışmasında verilerin analizi,
- 5- Durum çalışmalarında geçerlilik ve güvenlik süreci,
- 6- Durum çalışmasının rapor haline getirilmesidir.

3.6. Metot 1: Literatür Analizi

Çalışmanın kavramsal çerçeve bakımından yazılan Osmanlı Mutfağı ve Osmanlı Mutfağında tatlılar bölümü nitel araştırma yöntemlerinden veri toplama yöntemi ile hazırlanmıştır. Veri toplama tekniğine arşiv tarama ya da belgesel tarama yöntemi de denilmektedir. Veri toplama tekniği var olan kayıt ve belgelerden faydalanılarak yapılan bir yöntem olmaktadır. Bu tür kayıt ve belgeler bazı kalıntılar, kitap, ansiklopedi, resmi ya da özel yazılar, belgeler, resmi kuruluşlarda yer alan istatistiksel belgeler, biyografi (yaşam öyküsü), çeşitli araç ve gereçler, fotoğraf gibi araçlar yer almaktadır. Veri toplama tekniği yönteminde en önemli özellik araştırmayı yapan kişi ile yer alan belgeler ve kayıtlar arasında bir bağ yani iletişimin olmasıdır (Karasar, 1982, s. 229-231). Duyusal analiz ve kullanılan skalalar hakkında ilgili kaynaklar taranmıştır.

3.7. Metot 2: Duyusal Analiz

Duyusal analiz, gıdaların beş duyu organı olan işitme, tatma, koklama, dokunma ve görme duyuları ile kavramak; insan duyu organlarını sanki bir enstrüman gibi kullanıldığı gıdanın karakteristik özellikleri olan kıvam, şekil, renk, görünüş özellikleri bunların yanı sıra lezzet ve aroma gibi özelliklerini duyu organları yardımı ile ölçen, açıklayan ve yorumlayan bir disiplin şeklinde açıklanmaktadır (Elmacı ve Onoğur, 2019, s. 9; Gündüz ve diğerleri, 2019, s. 35; Keser ve diğerleri, 2018, s. 474; MEGEP, 2012, s. 3). Türk Standardı Tasasına (2009, s. 1) göre duyusal analiz *“Ürünün duyusal özelliklerinin duyu organları ile muayenesini içeren bilim”* ve *“Duyuların kullanımı ile ilgili, örneğin kişinin tecrübesi ile”* şeklinde tanımlanmaktadır. Duyusal analizi aynı anlamda olan fakat farklı terimler şeklinde de adlandırılmaktadır. Bunlar; organoleptik değerlendirme, organoleptik kontrol, duyusal

kontrol, duyuusal test, duyuusal yöntem, panel test, tat testi, sübjektif test ve degüstasyon Şeklinde duyuusal analiz ile eŐ anlamlı Şekilde bulunmaktadırdır (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 9).

Gıdaların kalitesini kontrol ederken birçok objektif yöntem kullanılmaktadır. Bununla birlikte duyuusal analiz yöntemi de sıklıkla kullanılmaktadır. Çünkü lezzetin değerlendirilmesinde nesnel açıdan değerlendirmek oldukça güçtür ve bundan dolayı da duyuusal analizden yardım alınmaktadır (Miişoğlu ve Hayoğlu, 2005, s. 30). Bunun yanı sıra gıda kalitesinden geöen ve kabul gören gıda da olması gereken kriterler organoleptik testler ile sağlanmaktadır (Altuğ, 1993, s. 56).

3.7.1. Duyusal Analizin Amacı ve Önemi

Gıda kalitesini ölçmek adına tüketici seöimleri, beğenme/beğenmeme gibi durumlarda kriter olacak Şekilde yüksek oranda verim sağlayabilecek Şekilde yapılması için birçok farklı Şekilde testler uygulanmaktadır. Ana amacı aslında uygulanan testin neticesinde sonuçların başarısını ve uyumunu erken fazda belirlemektir (Küçükçankurtaran, 2020, s. 22). Duyusal analiz, gıda kalitesini belirlemek dışında farklı Şekillerde de değerlendirilebilmektedir. Örnek verecek olursak; tüketicilere ürünü sunmadan önce beğenilirlik seviyesini ölçmek, bu Şekilde ürünü derecelendirip sıralama yapılabilir. Yeni ürün geliŐtirmek için iyi bir değerlendirme aracıdır. Ayrıca var olan bir gıda ürününü geliŐtirmek ve spesifikasyonlarını oluŐturmamak için kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra pazar tetkiklerine de yardım sağlamaktadır. Ayrıca eğitilmek üzere panelist seömekte bunlara dâhildir. Duyusal analiz kişinin beş duyu organı yardımı ile yapıldığı için bazı fizyolojik ve psikolojik olarak etkileri mevcuttur. Tabi ki bu tür etkiye maruz kalıp analizin güvenilirliğini sarsmamak açısından panelist eğitimi oldukça önem sarf etmektedir. Zaten duyuusal analiz öncesinde panelistlere analiz öncesi uyarılar da yapılmaktadır. Bunun yanı sıra duyuusal analiz yapılacağı ortam ve bu ortamın Şartları da çok önemlidir. Hepsisi duyuusal analiz kurallarına göre doğru Şekilde yapılmalıdır (Uöan, 2021, .s. 34).

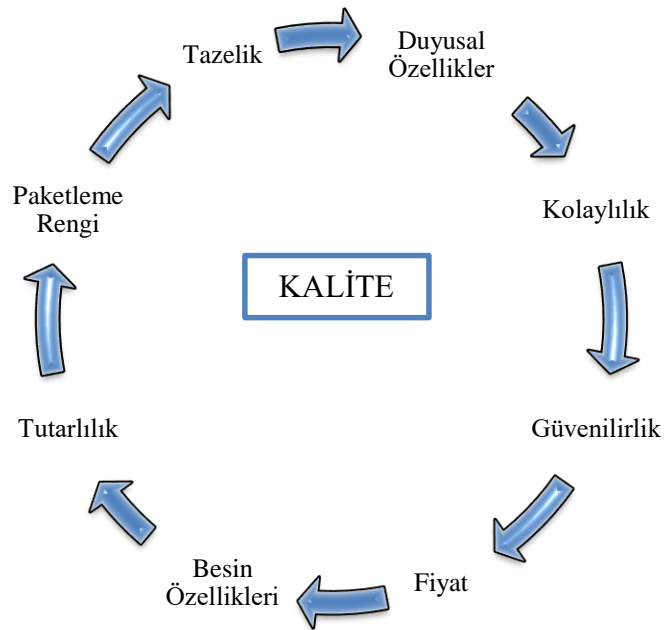
Üreticiler açısından gıdayı beğenme ya da beğenmeme durumları oldukça önemlidir. Bu sayede arz talep dengesi de sağlanmaktadır. Bu Şekilde bakıldığı zaman duyuusal analiz başlığı altında kullanılan testler oldukça önem sarf etmektedir. Duyusal analiz testleri objektif testler olduğu için güvenilirlik oranı yüzde yüz değildir. Duyusal

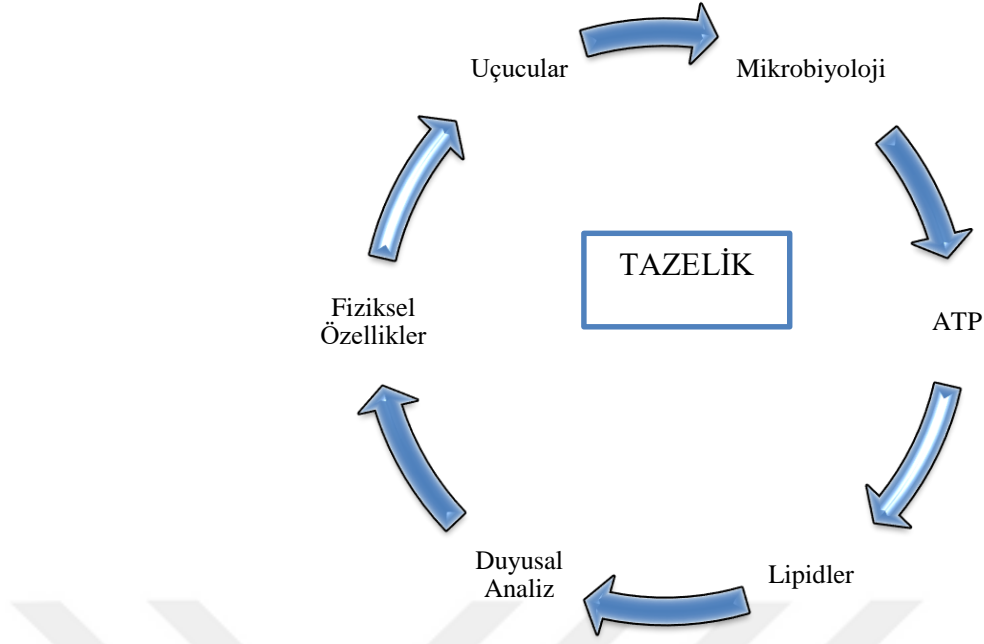
değerlendirmeler kişilerin beş duyu organları aracılığı ile yapılmasından dolayı hata yapılması yüksek oran içermektedir (Ünlüsayın ve Erdilal, 2008, s. 428). Tüketici tarafından gıda kalitesinde beğenilirlik durumunda duyu analizi testlerinden yardım alınır bir ana zemin hazırlanmaktadır. Bunun yanında panelistlerin her birinin damak tadının farklı olması, bazı beklenti hataları, adaptasyon sorunları, halo etkisi gibi durumlar gıdanın kalite kontrolünde testin yetersiz kalması gibi olumsuz etkiler de söz konusu olmaktadır (Eminoğlu ve Şenel, 2019: s. 102; MEB, 2012, s. 6).

3.7.2. Gıda Kalitesi

Kalite kavramının tanımlanmasında önemli derecede karışıklıklar vardır. Aslında kalite zaman kavramı içerisinde değişkenlik veren şartlara göre değişmektedir. Bu sebeple de kalitenin tanımının tarifi türlü değişimler maruz kalmıştır (Kaya, 2005, s. 275). Gıda kalitesi tüketicinin seçiminde yer alan, herhangi bir gıdayı diğerinden ayırt eden, ayrı şekillerde ölçümünü yapıp kontrol edebilen karakteristiklerin birleşimi şeklinde tanımlanmaktadır. Gıda kalitesini ölçmede kullanılan test şekilleri; fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve enstrümantal şeklinde ayrılmaktadır (Kaya, 2005, s. 277; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 1). Bunların yanı sıra duyu analizi yöntemlerinin de önemli bir yeri vardır (Yaralı, 2018, s. 3).

Duyu analizi kalite açısından önemi şekil 3.1.' de açıklanmaktadır.



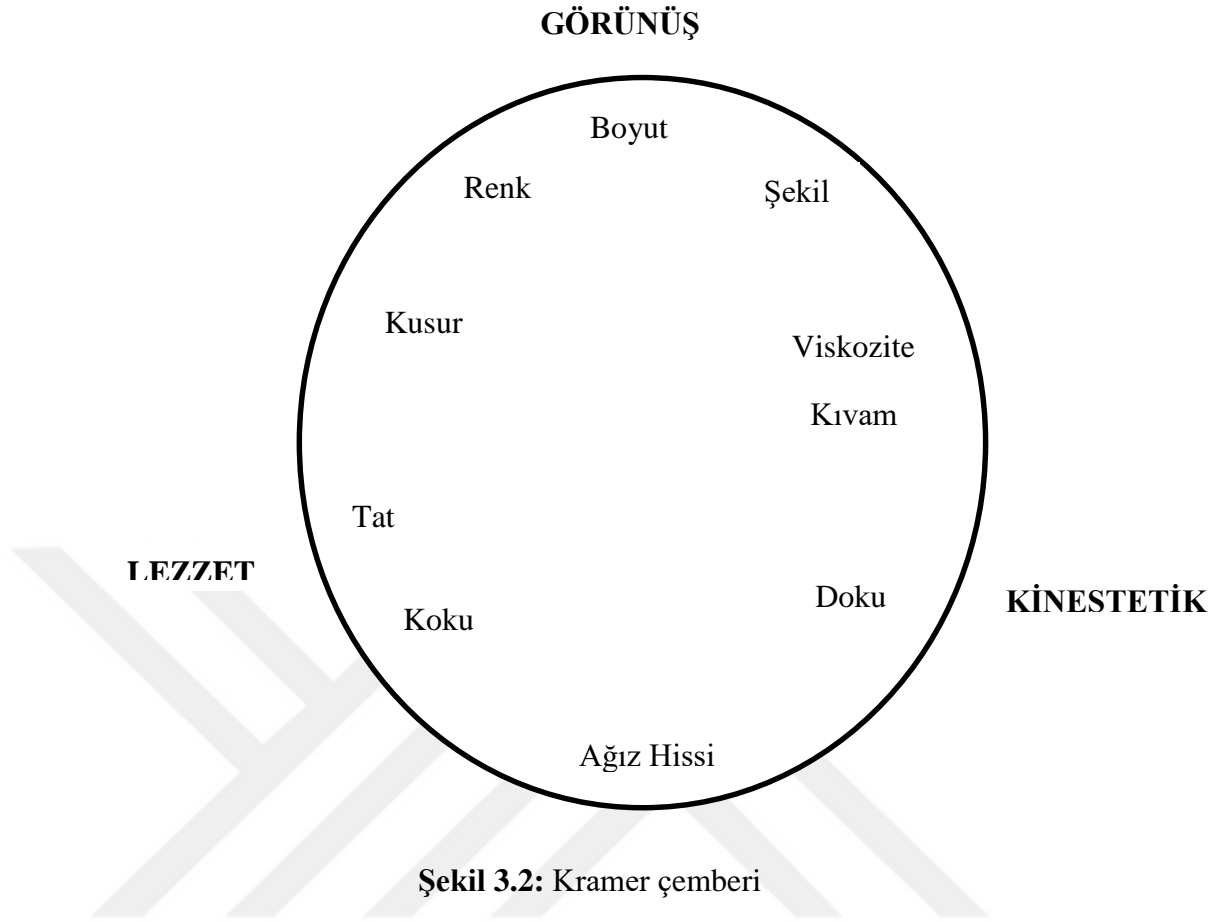


Şekil 3.1: Tekstür profil analizinin kalitedeki yeri

Kaynak: Ünlüsayın ve Erdilal, 2008, s. 428.

Tekstür, gıdanın görüşü, kinestetik özellikleri ve duyma organı ile algılanan seslerin fiziksel özelliklerinin tümü şeklinde tanımlanmaktadır. Duyusal karakteristikler kişinin duyu organları yardımı ile belirlenip, değerlendirilmesi kalite özellikleridir. Gıdaların duysal kalite karakteristiklerini Kramer çemberi olarak isimlendirilmiş şekilde görmemiz mümkündür.

Bir gıda maddesinin ilk ön izlemesi temel duysal özelliklerden görünüş şekli, dokusu ve lezzeti oluşturmaktadır. Bunu yanı sıra şekilde de belirtildiği üzere kıvam, ağızda yarattığı hissiyat, kusur, şekil gibi duysal olarak analizi yapılan karakteristik özelliklerdir (Ünlüsayın ve Erdilal, 2008, s. 426; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 2).



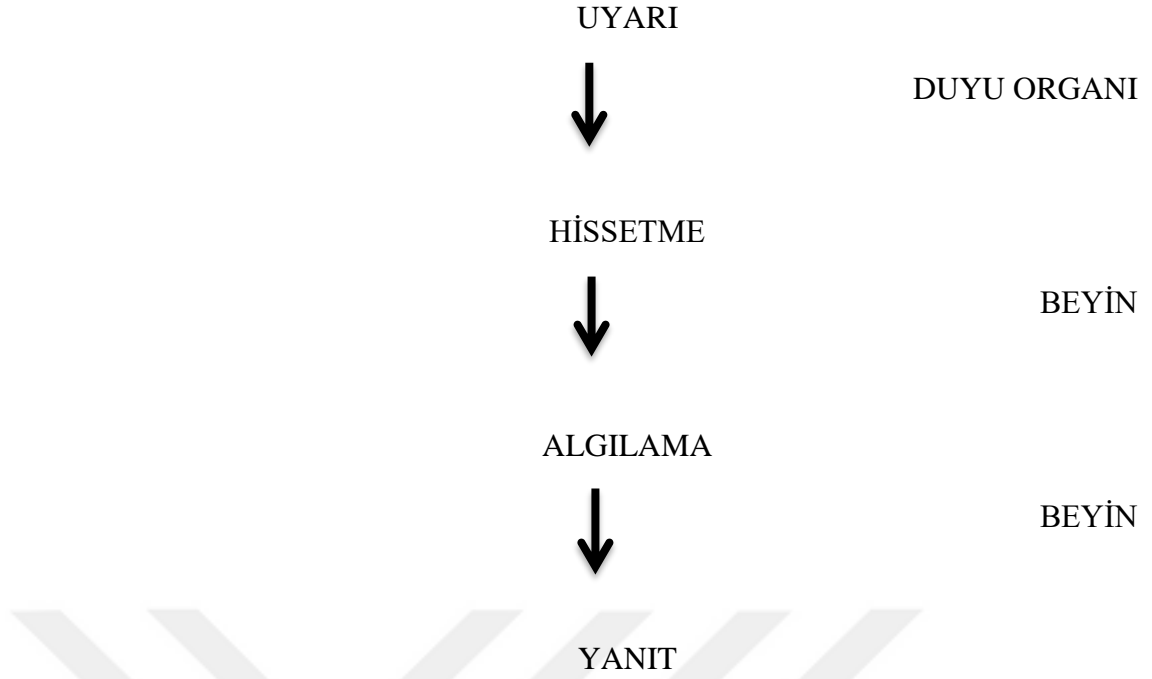
Şekil 3.2: Kramer çemberi

Kaynak: Yaralı, 2018, s. 4.

3.7.3. Duyusal Analizin Döngüsü

Duyusal analiz çalışmaları gıdanın duysal özelliklerinin algılanması ile insanın beş duyu organı ile verdiği tepkiyi ölçmek için yapılmaktadır. Yani uyarı-yanıt sistemi ile oluşmaktadır. Kişinin uyarana karşı verdiği üç tepki vardır. Bunlar;

- 1- Nitelik: Kişinin verdiği tepkinin boyutu, ölçüsüdür.
- 2- Hedonik: Kişinin önceliği, kendi tercihinden doğan kişisel beğenisidir.
- 3- Boyut: İntensite, şiddet ve kantite özellikleridir.



Şekil 3.3: Fiziksel uyarı ve yanıt arasındaki ilişki

Kaynak: Meilgaard ve diğerleri, 1999, s. 387; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 12-13.

Şekil 3.3.' de görüldüğü üzere uyarılara verilen yanıt her kişide aynı şekilde oluşmaktadır. Fakat her kişiden aynı sonuç alınmamaktadır. Bunun sebebi ise her kişinin duyu organlarının kişiden kişiye değişmesi, tat ve kokuların panelistler tarafından tam anlamı ile tanımlanmaması, eğitim ve bilgi eksikliği gibi sebeplerden dolayı olmaktadır. Panelist eğitimleri, duyu analizi çalışmaları için oldukça önemlidir (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 13).

Duyusal analiz çalışmaları sonucunda kişinin ilk tepkisi, daha olgunlaşmamış olan “sezme” olmaktadır. Sezme kavramı “mutlak eşik” ismiyle de bilinmektedir. Bir tadı sezinlenmiş olduğu en düşük konsantrasyon o tat için mutlak eşiktir. Daha sonra “tanıma” kavramı devreye girmektedir. Tanıma kavramından sonra daha gelişmiş cevap tipi “ayırt etme” dir. En gelişmiş cevap tipi ise “derecelendirme” şeklindedir (MEGEP, 2012, s. 5; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 12).

3.7.4. Duyusal Analizin Tarihsel Gelişimi

Duyusal analiz ile ilgili ilk faaliyetler 18. yüzyılda İngiltere’ de görülmüştür. 1753 senesinde ‘‘Kadınlar Birliği’’ adlı müessese üyeleri için ‘‘Gıda Alış-Veriş Talimatı’’ yayınlanmıştır. Bu talimat ile birlikte türlü gıda alış-verişini satın alırken alınması gereken yönergeler verilmiştir. Alınacak ölçütler ve duyusal tersler ile nasıl denetim altına alınması gerektiği belirtilmiştir. Ticaretin artması ve gelişmesi ile birlikte organoleptik testler nitelik kazanmıştır. Ayrıca gıda ürünlerinin fiyat kaliteleri göz önüne alınmıştır. Bunun yanı sıra zaman içerisinde çay, kahve, şarap, balık, et gibi gıda ürünlerini gruplandırma çabası içerisinde girilmiştir (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 10).

1920 senesinden günümüze kadar gıda analizi hakkında yapılan çalışmalar devam etmektedir. Amerikan kuvvetleri Pangborn savaş senelerinde iyi gıda temin edebilmek için ‘‘Sistematik Duyusal Analizleri’’ konusunun başlangıcını oluşturmuştur. O seneler içerisinde İskandinavya’da ‘‘Üçgen Testler’’ gelişime tabi tutulmuştur. BSI (İngiliz Standart Enstitüsü), 1975 senesinde duyusal analiz ve duyusal tanımlar ile ilgili sözlük yayınlamıştır (MEGEP, 2012, s. 4). 1976 senesinde BSI, ISO (Uluslararası Standardizasyon Örgütü)’ nün etkinliği kapsamında ‘‘Duyusal Analiz Yöntemleri Standart Taslağı’’ yayınlanmıştır (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 10).

Ülkemizin gıda analizi ile ilgili durumuna bakacak olursak, ilk analiz şarap ile yapılmıştır. 1957 senesinden beri şarapların gıda kalitesine uygunluğu konusunda gıda analizinden yasal olarak yardım alınmaktadır. TSE (Türk Standart Enstitüsü) tarafından TS 3631/1981 numaralı ‘‘Duyusal Muayene’’ standardı yayınlanmıştır. Bu duyusal muayene meyve suları için standardize edilmiştir. Bu duyusal muayene meyve suları için standardize edilmiştir. Günümüzde TSE tarafından çeşitli gıdalar için yayımlanan gıda kalite kriterleri ve özellikleri maddeler halinde bulunmaktadır. Ayrıca bunlar ile ilgili duyusal özelliklerinin yer aldığı bir tür puanlama sistemi de yer almaktadır (MEGEP, 2012, s. 4; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 10).

Duyusal analiz çalışmaları, gıda değerlendirmelerinde kullanımı geçmişten günümüze kadar düzenli bir şekilde devam etmektedir. Ayrıca bu konu ile ilgili değişim ve revize işlemleri de devam etmektedir. Yer alan duyusal analiz teknikleri birçok işletme tarafından gıda kalitesi, ürün araştırması ve revize çalışmaları alanlarında kullanılmaya başlamıştır. Ayrıca günümüzde duyusal analiz çalışmaları

sadece gıda alanında değil birçok farklı alanda da kullanılmaktadır (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 10-11).

3.7.5. Lezzet Profil Analizi (LPA)

Lezzetin tanımlanmasında yardımcı olan analizlerde en çok kullanılan çözümsel yöntem tarifinde kullanılan lezzet profil analizidir. Lezzet profil analizi (LPA) bir lezzetin oluştuğu bileşenlerin nitel ve nicel olarak özelliklerinin tanımlanmasında değerlendirme ve yorumlama tekniği olarak kullanılan bir duyu analizi yöntemidir. Lezzet profil analizi, 1949 senesinde bulunup, geliştirilmiş bir yöntem olmuştur. LPA, ilk olarak monosodyum glutamat isimli kimyasal maddenin lezzet ve haz algısı üzerinden etkisini göstermek amacı ile yapılmıştır. Gıdanın bütün lezzet ve bileşen özelliklerinin yer aldığı LPA testleri farklılık testlerinden bu yönü ile ayrılmaktadır (Ogun, 2021; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 67). Yani LPA testlerinde lezzetin yanı sıra bu lezzeti yapan bileşiklerin birbirleriyle olan ilişkilerini görmekteyiz (MEGEP, 2012, s. 58).

LPA' da yer alan bilgiler nitel anlamda tanımlayıcı şekilde terimler ile ifade edilmektedir. Diğer taraftan nicel olarak ise, yoğunluk ve tüm hatları ile değerlendirilmektedir. Yani lezzet tam anlamı ile değerlendirildiği gibi aroma ve tat ayrı şekillerde değerlendirilebilmektedir.

Lezzet profil analizi;

- Gıdanın bütün lezzeti ve gıdada bulunabilen bütün özelliklerinin ayrı şekilde tespit eder.
- Ayrı şekilde tespit edilen lezzet özelliklerinin yoğunluğu ve bileşik etkilerinin tüm lezzete tesirini saptamaktadır.
- Gıdada algılanan lezzet hususlarının kıvamı, algılama sıralaması, tadım sonrasında izlenim ve bütün izlenim sonrası değerlendirir. (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 67).

Çalışmada kullanılacak LPA testi için Onoğur ve Elmacı'nın (2019) "*Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*" kitabından referans alınarak LPA formu şekil 3.4.' te yer almaktadır.

ÜRÜN KODU:

TARİH:

NİTELİKLER:

	Zayıf	Güçlü
Algı Sırası		
.....	←	→
.....	←	→
.....	←	→
.....	←	→

Kalıcı Tat:

Süreklilik:

- Genel beğeni değişkeni zayıf hiç beğenmedim, güçlü ise çok beğendim şeklinde karşılık gelmektedir.

Şekil 3.4: Lezzet profil analiz formu

Kaynak: Onoğur ve Elmacı, 2019.

3.7.6. Hedonik Skala

Hedonik skala, panelistlerin tercih veya beğenip beğenmeme durumları neticesinde değerlendirilmektedir. Eğitim almış panelistler beğeni veya tercih durumlarını dikkate almazlar. Bundan dolayı hedonik skala testi genellikle eğitilmemiş panelistlere uygulanmaktadır. Hedonik skalalar sözel, yüz ifadesi ya da çizgisel olarak hazırlanıp, yapılmaktadır (MEGEP, 2012, s. 52; Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 66).

Çalışmada kullanılacak hedonik skala testi için Onoğur ve Elmacı'nın (2019) "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme" kitabından referans alınarak hedonik skala formu şekil 3.5' te yer almaktadır. Çalışmada 5 ifadeli hedonik skala kullanılacaktır.

ÜRÜN KODU:

TARİH:

----- Çok beğendim

----- Beğendim

----- Orta Derecede Beğendim

----- Az Beğendim

----- Hiç Beğenmedim

- Yukarıda yer alan ifadeleri size verilen ürün hakkında hissettiğiniz yanıtı lütfen işaretleyiniz.

Şekil 3.5: Hedonik skala formu

Kaynak: Onoğur ve Elmacı, 2019.

Hedonik skala testleri genellikle tüketici testlerinde uygulanmaktadır. Skala aralıkları eşit ise parametrik istatistik t- testi ya da varyans analizi olarak kullanılarak değerlendirilir. Eğer skala aralıkları eşit değil ise non-parametrik istatistikleri kullanılarak değerlendirilir (Onoğur ve Elmacı, 2019, s. 66).

3.8.Çalışmada Yer Alan Tatlılar

Bu çalışmada yer alan tatlılar Osmanlı Mutfağında 15. ve 20. yüzyıl aralığında olan tatlılardan incelenip, bulunmuştur. Bunun en önemli nedeni tatlıların ana malzemesi sayılan şekerin Osmanlı Mutfağında yerinin tam anlamıyla geç almasından kaynaklanmaktadır. Bu tatlıların detaylı şekilde incelemesi yapılmış olup günümüzde

yapılmadıkları saptanmıştır. Tatlıların orijinal reçetelerinde kullanılan eski ölçü birimleri günümüze göre dönüştürülüp, yapılmıştır. Reçeteler orijinaline uygun şekilde yapılması son derece titizlik ile ön görülmektedir.

3.8.1. HUŞK-nânc (Huşknan)

‘‘Bedene nâfi’dür, ‘aklı arturur, dimâga ve bögrege ve yüreğe kuvvet vèrür, meni harekete getirür. Ve bunun şan’atı oldur kim, yüz elli dirhem yumşak ve arı simid unına otuz sekiz dirhem şirlugan katarlar, yoğuralar, tâ alışup hamirlenince koyalar, dura ve çün-kim hamir gereğince alışdı, alarlar, andan uzun uzun kurşlar düzeler ve her kurşun içine ol kurş kadarınca döğülmüş bâdem ve şeker kim müşklü gül suyıyla yogrulmuş ola, koyalar ve diledükleri gibi düreler, kıyuların berkideler, fırında bişüreler, yeyeler.’’ şeklinde orijinal tarifi bilinmektedir (Şirvanî, 2005, s. 237)

Türkçesi ise ‘‘Bedene faydası vardır, akli arttırır; beyne, böbreğe ve yüreğe kuvvet verir, meniyi harekete geçirir. Yüz elli dirhem yumuşak ve temiz has una otuz sekiz dirhem susam yağı katılır, yoğurulur, hamur kıvama gelince beklemeye bırakılır, hamur gereğince kıvama gelince, ondan uzun uzun yuvarlaklar yapılır, her yuvarlağın içine o yuvarlak kadar dövülmüş badem ve miskli gül suyuyla yoğurulmuş şeker konulur, dilendiği gibi dürülüp kenarları sağlamlaştırılır, fırında pişirilir ve yenilir.’’ şeklindedir (Şirvanî, 2005, s. 117).

3.8.2. Terkîb-i nişâdiyye (Nişadiye)

‘‘Bir mikdâr bala nişfi mikdârı su koyup kefin ala, endürüp ocak kenarında ıssıcak tura, balun nişfi mikdârı elenmiş nişâsta, balun rub’ı mikdârı sayagı yâ humsı mikdârı şîrûgan içinde tamâm bişüre, şônra ol ıssıcak balı üzerine koya, karışdura, tamâm alışa, kabara.’’ şeklinde orijinal tarifi bilinmektedir (Şirvanî, 2005, s. 263).

Türkçesi ise ‘‘Bir miktar bala yarısı kadar su konulup köpüğü alınır, ateşten indirilip ocak yanına bırakılır. Balın yarısı kadar elenmiş nişasta, balın dörtte biri kadar tereyağı ya da beşte biri kadar susam yağı içinde pişirilir, sıcak bal üzerine konur, kıvama gelene ve kabarana kadar karıştırılır.’’ şeklindedir (Şirvanî, 2005, s. 138).

3.8.3. Helvâ-yı halka çînî (Halkaçını)

“Şan’atı budur ki, nişasta, iki ol kadar simîd unı, bir kepçe bögrek yağı ve bir şu, hamır êde yağda bişüre.” şeklinde orijinal tarifi bilinmektedir (Şirvanî, 2005, s. 253).

Türkçesi ise “Nişasta iki katı kadar has un, bir kepçe böbrek yağı, suyla hamur yapılır, yağda pişirilir ve şerbetlenir.” şeklindedir (Şirvanî, 2005, s. 130).

3.8.4. Pirinç Baklavası

“Bir ölçü erimiş ve köpüğü alınmış asel ve bir ölçü erimiş rûgan-ı sâde ve bir ölçü su ve bir ölçü torukluca pirinç unu ve bir fincan durulmuş keskince küllü su. Cümlesini bir tencereye vaz birle ateş üstünde kepçe ile karıştırarak tamam helva gibi koyulduktan bir tepsi içine kepçe ile yayıp fırında tabh oluna iyice kızardıkta çıkarıp baklava şeklinde kesip üzerine şeker ekip tenâvül buyrula. Asel bulunmaz ise kıvamlıca şeker istimal oluna.” şeklinde orijinal tarifi bilinmektedir (Kâmil, 1844, s. 96).

3.8.5. Sütlü Aş (Sütlaç)

Sütlacın atası olarak, Dîvânü Lugâti't-Türk kitabında yer verilen uwa isimli pirinç tatlısı olabileceği düşünülmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 1986: 90-91 aktaran Işın, 2014, s. 18). Kayygusuz Abdal’ın 15. yüzyılda yazmış olduğu şiirinde sütlü aş günümüzde sütlaç ismiyle anılan tatlıya rastlanmaktadır (Işın, 2018, s. 237). Sütlaç tatlısı pirinç, şeker ve süt ile hazırlanmaktadır. Osmanlı Devleti’nin pirince olan düşkünlüğü tatlılarda da karşımıza çıkmaktadır. Sütlü aş (sütlaç) tatlısının sütsüz şekilde de yapıldığı bilinmektedir. Sütsüz şekilde yapılan ise “nazlı aş” ismi verilmektedir (Şavkay, 2000a, s. 247).

“İki kıyye sut ten tabh murat olundukta yuz dirhem pirinci ba’de’t-tathir bir taşım suda haşlayıp delikli kevgir den suzup hazır edeler. Badehu sutu tencere içine koyup hemen kaynadıkta işbu hazırlanan pirinci icine salıp pirinçler gereği gibi yumşayınca tabh edeler. Badehu indirip sahan veya tabaklara tevzi ettikte bir ceyrek miktarı kullu ateş ustunde tevkif edeler ki ol hengâmde uzerine kaymak gelir. Soğudukta bol toz şekeri ekip tenavul buyrula yahut ateşte kaynar iken tatlı olacak miktarı şeker konulup yine bu usul uzre hareket oluna. Nefis olur.” şeklinde orijinal tarifi bilinmektedir (Kâmil, 1844, s. 110).

3.9.Osmanlı Mutfağında Yer Alan Ağırlık Ölçü Birimleri

Osmanlı Devleti'nde ağırlık ölçü birimleri tarım, ekonomi, mutfak ve başka alanlarda karşılaşıyoruz. Genel olarak ölçü birimlerine bakıldığında zaman bölgeden bölgeye hatta bazen köyden köye bile değişiklik olduğu görülmektedir (Taşkın, 2008, s. 66). Klasik Osmanlı döneminde ölçü birimleri 16 tabanlı sistemle hazırlanmaktadır. Ayan (2004, s. 80) 16 tabanlı ölçü sisteminin 2, 4 ve 8 sayılarına bölüne bilindiği üzerine, dünya genelinde kullanılan 10, 12 ve 60 tabanlı ölçü sistemlerinin daha avantajlı olduğunu savunmaktadır. 26 Eylül 1869 tarihinde çıkan ölçü reformu ile birlikte Osmanlı Devleti'nde 10 tabanlı ölçü sistemine geçilmiştir. Bu reform hareketine göre; 1 kile-i a'sari = 10'luk 100 ölçek = 100 litre şeklinde değerler kabul görmüştür (Taşkın, 2008, s. 70). Bazı ağırlık ölçü birimleri aşağıda yer almaktadır.

Akçe

Osmanlı Devleti'nde mutfaklarda akça yalnızca safran için kullanılan bir ölçü birimidir. Viranşehir safranının dirhemi 3 akçe, diğer safranın ise dirhemi 2 akçe olarak kabul edilmiştir (Kitâb-ı Me'kûlât, 2017, s. 23).

Bardak

Tereyağına benzer şıra için kullanılmaktadır. Yağın takdirinde kullanılan bardak 8,3 kilogramdır (Öztürk, 2000, s. 321).

Bakila

Mısır bakilasası 4 şamuna ya da 12 kırattan oluşmaktadır (Taşkın, 2005, s. 14).

Çekirdek

Genellikle kuyumculukta kullanılan bir terimdir. 4 buğday karşılığı olarak bilinmektedir (Kitâb-ı Me'kûlât, 2017, s. 23).

Dirhem

Eski okka ölçü biriminin dört yüzde biri olarak kabul edilmektedir. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren ölçü birimidir. Genel anlamı ile ağırlık olarak 3,148 grama tekabül etmektedir (Kitâb-ı Me’kûlât, 2017, s. 23).

İstanbul Kilesi

Hububatın çeşidine göre değişiklik göstermektedir. Emsal olarak 18-20 okkaya denk düşmektedir. Günümüzde ise 25 kilogram etmektedir (Kitâb-ı Me’kûlât, 2017, s. 23).

Kantar

Kantar ölçü birimi hakkında oldukça fazla söylentiler yer almaktadır. En çok biline göre 1 kantar = 100 rıtlı olmaktadır. Kantar ölçü birimi bölgeden bölgeye göre değişiklik göstermektedir (Taşkın, 2008, s. 73-74).

Kile

Hububat (tahıllar) için kullanılan ağırlık ölçü birimidir. Günümüzde ortalama olarak 100 kilografa emsal gelmektedir (Kitâb-ı Me’kûlât, 2017: 23).

Müdd

Tahılların ağırlık ölçümünde kullanılan bir birimdir. 4 şiniğin bir araya gelmesi ile beraberinde 20 kileye denk düşmektedir. Osmanlı Devleti’nde resmi müdd ölçüsü 20 kileye denk düşmektedir. Standart müdd ölçüsü ise buğdayda 513,12 kilogram, arpada ise 445 kilografa tekabül etmektedir (Faroqhi, 1979-1980, s. 16-17; Hinz, 1990, s. 56-58).

Okka, Kıyye, Vakıyye

Standart Osmanlı Devleti’nde okka, 400 dirhem yani 1,2828 kilografa tekabül etmektedir (Issawi, 1963, s. 518 aktaran Taşkın, 2008, s. 77).

Şinik

Hububat için kullanılan ölçü birimidir. Günümüzde 8 kilogramlık ölçekler olarak bilinmektedir (Kitâb-ı Me’kûlât, 2017, s. 23).

3.10. İlgili Çalışmalar

Bu bölümde Osmanlı Mutfak kültürü hakkında yapılan araştırmalar, Osmanlı yemekleri hakkında yapılan derleme çalışmaları, günümüze ulaşamamış tatlılar hakkında yer alan çalışmaları incelenmiştir. Ayrıca Osmanlı Mutfak kültürü ve duyuşsal analiz hakkında yapılan çalışmalar detaylı şekilde incelenmiştir.

Kâmil (1844), ‘‘Melceü’ t Tabbahin (Aşçuların Sığınağı)’’ adlı Osmanlı’nın ilk basılı yemek kitabıdır. Kâmil, bu kitapta Osmanlı yemekleri hakkında bilgiler ve reçeteler vermiştir. Ayrıca yemekler hakkında ilgili düşünceleri de yer almaktadır.

Samancı (1998), ‘‘Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century’’ adlı çalışmada 18. yüzyılın sonuna kadar Osmanlı Mutfağının genel özellikleri ile ele almış olup 19. yüzyılın başlarında olan değişikliklerden bahsedilmiştir. Çalışma içerisinde yer alan bilgiler Başbakanlık Arşivi’nde yer alan Osmanlı Saray Mutfağı defterlerinden alınmıştır. Ayrıca Osmanlı Mutfağı hakkında ilk çalışmalar arasında yer aldığından dolayı önemli bir çalışma olarak görülmektedir.

Işın (2014), ‘‘Osmanlı Mutfak İmparatorluğu’’ adlı kitapta, Osmanlı Mutfağı hakkında bilgiler, o dönemde meyvecilik, av etleri, helvaları gibi birçok konuyu başlıklar halinde ele almıştır. Ayrıca Kiltbahirli Mahmut Nedim’den Doğu Anadolu’ya ait tariflerde kitabın içerisinde yer almaktadır.

Hatipoğlu (2014), ‘‘Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi’’ adlı çalışmada Osmanlı Saray Mutfağını detaylı şekilde incelenip yemekler kategorize edilmiştir. Ayrıca İstanbul ilinde yer alan konu ile ilgili mekânlara gidilip, orada şefler ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış olup mekânın menü analizi yapıp, değerlendirilmiştir. Bu çalışmanın sonucunda; gastronomi turizmi açısından Osmanlı Saray yemekleri geliştirilip olumlu etki verebilir. Günümüzde Türk Mutfağının Osmanlı Mutfağı ile karıştırıldığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca günümüzde değişen yemek ve damak zevklerinin de etkisiyle Osmanlı yemeklerinin orijinal reçetelerinin değiştirildiği sonucuna varılmıştır.

Güldemir (2015), ‘‘Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin’’ adlı kitap iki ciltten oluşmaktadır. İkinci cildinde Osmanlı yemeklerinin orijinal şekilde yazılı şekli yer almaktadır. Birinci cildinde ise kitabın özellikleri, ölçü birimleri, kullanılan

araç gereçler, miktarların gram olarak dönüştürülmesi ve ikinci kitapta yer alan tariflerin Türkçe yazılımı bulunmaktadır.

Yazarı belli olmayan yayına hazırlayan Kut (2017), “*Kitâb-ı Me’kûlât*” adlı kitapta tarifler hakkında genel değerlendirme, Osmanlı Mutfaklarına ait tariflerin reçetelendirilmesi yer almaktadır. Bunların yanı sıra kitapta geçen ağırlık ölçü birimleri ve yayına hazırlarken izlenen yol kitabın içeriğinde yer almaktadır.

Akkaya (2017), “*Depolama İşleminin Baklavanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi*” adlı çalışmada baklavanın araştırılması, baklavanın bölgelere göre değerlendirilmesi ve baklavada kullanılan malzemeler detaylı şekilde ele alınmıştır. Baklavanın depolama sürecinde ve sonrasında duyusal analiz çalışması yapılmıştır. Çalışmanın sonunda dondurularak saklanan ürünlerin duyusal kalite değerlendirmeleri depolama süresine etkileri istatistiksel olarak değerlendirilmiştir.

Şirvanî (2018), “*15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı*” adlı kitabı Argunşah ve Çakır tarafından kaleme alınmıştır. Bu yemek kitabı hakkında bilgiler, yer alan eserlerin orijinal ve çeviri halleri ile yer almaktadır. Yazar kitabı 11 bölüme ayırarak tariflere yer vermiştir. Ayrıca son bölümde dil notları da kitabın içeriğinde yer almaktadır.

Güldemir (2018), “*Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*” adlı çalışmada Osmanlı yemekleri detaylı şekilde incelenip, detaylandırılmıştır. Çalışmada Osmanlı yemeklerinin günümüze uyarlanması hakkında nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Klasik Osmanlı yemeklerinden 1156 çeşit ve modernleşen Osmanlı yemeklerinden ise 883 çeşit ürüne ulaşılmıştır. Çalışmanın sonunda tarihi yemekleri günümüze uyarlama modeli kullanılmıştır.

Solmaz (2018), “*Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya’nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi*” adlı çalışmada disiplinler arası yaklaşım modeli ile Amerika kıtası keşfinin sonrasında Osmanlı Saray Mutfağı kesimine etkisi Türk Mutfağı özelinde incelenmiştir. Kültürün en önemli faktörü olan yemek kültürü hakkında bilgiler, nasıl tüketildiği, yemek kültüründe yaşanan değişimlerin sosyal yaşama etkisi gibi konular ele alınmıştır.

Onoğur ve Elmacı (2019), “*Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*” adlı kitapta duyusal değerlendirmeyi kapsamlı şekilde açıklamaktadır. Çalışmanın içerisinde yer alan duyusal analiz çalışması bu kitapta yer alan bilgiler referans alınarak

hazırlanmıştır. Ayrıca kitabın içerisinde duyuşal değerlendirmede kullanılan skalalar da yer almaktadır.

Kahraman (2020), “*Osmanlı Mutfağından Günümüze Aynı İsimle Gelen Seçilmiş Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duyusal Analizi: Balıkesir Örneği*” adlı çalışmada Osmanlı Mutfaklarında yer alan etler detaylı şekilde incelenmiştir. Ayrıca Balıkesir Mutfağı hakkında da bilgiler çalışmanın içerisinde mevcuttur. Günümüze pişirme tekniği veya içerik bakımından değişiklik göstermelerine rağmen 5 adet et yemeği seçilmiş olup, bunlar duyuşal analiz yöntemi ile incelenmiştir. Bu analizler sonucunda Osmanlı Mutfaklarında yapılan ve günümüz koşullarında yapılan et yemeklerinin arasında kıyaslama yapılarak tüketicinin tercihi konusunda nihai amacına ulaşılmıştır.

Alparşlan (2021), “*Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği*” adlı çalışmada Osmanlı Saray Mutfağı bölümlere ayrılmış bir şekilde anlatılmıştır. İstanbul ilinde yer alan yiyecek içecek sektöründe yer alan işletmelerin Osmanlı Saray yemeklerine yönelik uygulamaları ele alınmıştır. Ayrıca pandemi öncesi ve sonrası esas alınmıştır. Araştırmanın yönteminde yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış olup, yer alan menüler doküman analizi yöntemi ile incelenmiştir. Bu çalışmanın sonucunda; İstanbul ilinde Osmanlı Saray Mutfağı yaygınlaşmaya yöneldiği ve bunun daha fazla geliştirilmekte olduğu belirtilmiştir. Çalışmada yer alan işletmelerin menüleri %65’i istenilen doygunlukta görülmüştür. Ancak işletmelerin konsept olarak iyi şekilde tatmin edilmediği de belirtilmiştir.

Uçan (2021), “*Farklı Baharat Kombinasyonları ile Hazırlanan Raw Food Ürünlerinin Duyusal Analiz Yöntemi ile Değerlendirilmesi*” adlı çalışmada raw food beslenme biçimi ve baharat kombinasyonlar literatür bakımından açıklanmıştır. Çalışmada yer alan raw menüler uzmanlar tarafından yardım alınarak hazırlanmıştır. Çalışmada araştırma modeli olarak duyuşal analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu araştırmanın sonunda raw gıdaların orijinal reçeteleri ile baharat kombinasyonu ile yapılan reçeteler değerlendirilip, karşılaştırılmıştır. Bunda tüketicinin nihai amaçlarından yararlanılmıştır. Bu çalışmanın sonucunda tatlılar dışında raw gıdaların baharat kombinasyonları ile yapılan yemeklerin daha çok beğenildiği sonucuna varılmıştır.

Çakır (2021), “*Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış*” adlı çalışmada kavramsal çerçeve bakımından bitkiler ve Osmanlı Mutfağı incelenmiştir. Bu çalışmanın amacı Osmanlı Mutfağını yalnızca yemekler olarak bilinmesindenense yemeklerin reçetelerinde yer alan aromatik bitkilerin öne çıkarılması amaçlanmıştır. Araştırma yöntemi olarak anket kullanılmıştır.


3.11. Çalışmada Yer Alan Tatlıların Reçeteleri

Orijinal tariflerinde yer alan ölçü birimleri günümüz ölçü birimlerine çevrilerek hazırlanmıştır. Osmanlı döneminde ağırlık ölçü birimleri konusu 3.9. bölümde detaylı şekilde anlatılmıştır. Orijinal tariflerde birçok ürünlerin ölçüleri tam olarak verilmediği için tatlılar verilen tarife göre deneme yöntemi ile hazırlanıp, reçetelendirilmiştir.

Tatlılarda kullanılan gıda ürünleri orijinaline denk düşecek şekilde kullanılmaya özen gösterilmiştir. Ancak Osmanlı döneminde yer alan ürünlerin özelliklerine günümüz koşullarında tam anlamı ile ulaşılammamaktadır. Çalışmada yer alan tatlıların reçeteleri aşağıdaki çizelgelerde yer almaktadır.

3.11.1. Huşknan Tatlısı

Huşknan tatlısına ait reçete 3.1. de yer alan çizelgede yer almaktadır.

		ÜRÜN İSMİ Huşknan
		ANALİZDE KULLANILAN İSMİ A α (alpha)
		PORSİYON MİKTARI 6 – 8 kişilik
MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
Un	314	Gram
Susam Yağı	70	Gram
Su	70	Mililitre
Misk	2	Gram
Gül Suyu	10	Mililitre
Şeker	100	Gram
Dövülmüş Badem	40	Gram
HAZIRLIK AŞAMALARI		
<ul style="list-style-type: none">- Un, susam yağı ve su bir kaptaki kıvam alıncaya kadar yoğrulur.- Ayrı bir kaptaki gül suyu, misk ve dövülmüş badem yoğrulur.- Kıvama geldiğinde uzun yuvarlaklar halinde içerisine elde edilen haç eklenir.- İstenilen şekilde yapıldıktan sonra fırında kızarıncaya kadar pişirilir.		

Çizelge 3.1: Huşknan tatlısı için ele alınan reçete

3.11.2. Nişadiye Tatlısı

Nişadiye tatlısına ait reçete 3.2. de yer alan çizelgede yer almaktadır.

	<p>ÜRÜN İSMİ Nişadiye</p> <p>ANALİZDE KULLANILAN İSMİ Bβ (beta)</p> <p>PORSİYON MİKTARI 6 – 8 kişilik</p>
---	---

Fotoğraf 3.2: Nişadiye tatlısı

MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
Bal	314	Gram
Susam Yağı	70	Gram
Su	70	Mililitre
Nişasta	2	Gram

HAZIRLIK AŞAMALARI

- Bal ve suyu ocağa koy. Üzerinde oluşan köpüğü al ve ocağın yanına bırak.
- Elenmiş nişasta, susam yağı ya da tereyağını bir kaptaki karıştırıp, sıcak ballı karışımın üzerine dök.
- Kabarana kadar karıştır. Daha sonra servis tabağına alın.

Çizelge 3.2: Nişadiye tatlısı için ele alınan reçete

3.11.3. Halkaçini Tatlısı

Halkaçini tatlısına ait reçete 3.3. de yer alan çizelgede yer almaktadır.

		ÜRÜN İSMİ Halkaçini
		ANALİZDE KULLANILAN İSMİ Γγ (gama)
		PORSİYON MİKTARI 6 - 8 kişilik
Fotoğraf 3.3: Halkaçini tatlısı		
ŞAMALARI		
MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
Un	200	Gram
Nişasta	100	Gram
Kuyruk Yağı	86	Gram
Su	86	Mililitre
Şeker	110	Gram
Su (Şerbet için)	138	Mililitre
Sıvıyağ	300	Mililitre
<ul style="list-style-type: none">- Nişasta, un, kuyruk yağı ve suyu bir kaptan yoğur. Hamur kıvamına gelince yağda halka şeklinde pişir.- Şerbet hazırlayıp, pişen halkaçinileri içerisine koy. Şerbeti çekince servis tabağına al.		
Çizelge 3.3: Halkaçini tatlısı için ele alınan reçete		

3.11.4. Pirinç Baklavası Tatlısı

Pirinç baklavası tatlısına ait reçete 3.4. de yer alan çizelgede yer almaktadır.

	<p>ÜRÜN İSMİ Pirinç Baklavası</p> <p>ANALİZDE KULLANILAN İSMİ $\Delta\delta$ (delta)</p> <p>PORSİYON MİKTARI 6 -8 kişilik</p>
--	---

Fotoğraf 3.4: Pirinç baklavası tatlısı

MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
Sadeyağ	80	Gram
Küllü Su	120	Mililitre
Bal	100	Gram
Su	120	Mililitre
Pirinç Unu	70	Gram
Şeker (isteğe bağlı)	20	Gram


HAZIRLIK AŞAMALARI

- Bir bardak suyun içerisine küllü koy. Küllü dibe çökünce üzerinde olan suyu tatlı için kullan. Eritilen ve köpüğü alınan balın içerisine sadeyağ, su, pirinç unu ve küllü suyu ekle.
- Ocakta pişirmeye başladıkça helva gibi kıvama geldiği zaman ocağın altını kapat. Bir tepsiye yayıp, fırında kızart. Kızaran tatlıyı baklava şeklinde kes.

Çizelge 3.4: Pirinç Baklavası tatlısı için ele alınan reçete

3.11.5. Sütlaç Tatlısı

Sütlaç tatlısına ait reçete 3.5. de yer alan çizelgede yer almaktadır.

		ÜRÜN İSMİ Sütlaç
		ANALİZDE KULLANILAN İSMİ Zç (zeta)
		PORSİYON MİKTARI 6 – 8 kişilik
MALZEMELER	MİKTAR	ÖLÇÜ BİRİMİ
Pirinç	100	Gram
Toz Şeker	180	Gram
Süt	1250	Mililitre
Su (haşlamak için)	1000	Mililitre
HAZIRLIK AŞAMALARI		
<ul style="list-style-type: none">- Pirinci suyun içerisine koyup, haşlayın.- Haşlanan pirinçleri süzüp, süt kaynayınca içerisine ilave et.- Son olarak içerisine şekerini ekle. Daha sonra kâselere pay edilir.		

Çizelge 3.5: Sütlaç tatlısı için ele alınan reçete

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1.Elde Edilen Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi

Çalışmanın bu bölümünde Osmanlı Mutfağından günümüze ulaşmamış olan “*huşkan, nişadiye, halkaçini, pirinç baklavası ve kontrol tatlısı olarak sütlaç*” ın duyuusal analiz verilerini ve katılımcılar ile yapılmış olan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen veriler ve değerlendirilmeleri yer almaktadır. Bazı kaynaklarda çalışmada yer alan pirinç baklavası tarifi bulunmaktadır. Ancak tarifler detaylı şekilde incelendiği zaman orijinal tarifine benzer ya da aynısına rastlanmamıştır.

4.1.1. Duyusal Analiz Verilerinin Değerlendirilmesi

Çalışmada belirlenen ve reçetesi uygulanan beş adet Osmanlı tatlısı olan “*huşkan, nişadiye, halkaçini, pirinç baklavası ve sütlaç*” dan oluşmaktadır. Duyusal değerlendirme kapsamında LPA ve hedonik skala yöntemi uygulanmıştır. Panelistlere duyuusal değerlendirme hakkında daha önceden bilgilendirme yapılmıştır. Bunun doğrultusunda tüm panelistler eğitimli panelisttir. Toplamda 7 adet eğitimli panelist ile çalışma uygulanmıştır.

Ayrıca duyuusal değerlendirme için özel olarak panel odası düzenlenmiştir. Katılımcılar birbirinden etkilenmemesi adına sırtları birbirine dönük şekilde panel odası planlaması yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, tatlılar ile ilgili bilgi ya da yanıltıcı durum olmaması adına duyuusal analiz sonrasında yapılmıştır. Analizi yapılan tatlılar duyuusal değerlendirme sırasında isminden etkilenilmemesi için seri yabancı harfler ile kod numarası verilmiştir. Analiz sırasında kullanılan kaplar tüm tatlılar için aynı boyda ve şekildedir. Ağız çalkalanması ve tatların birbirine karışmaması için masa da su yer almaktadır.



Fotoğraf 4.1: Panel odası

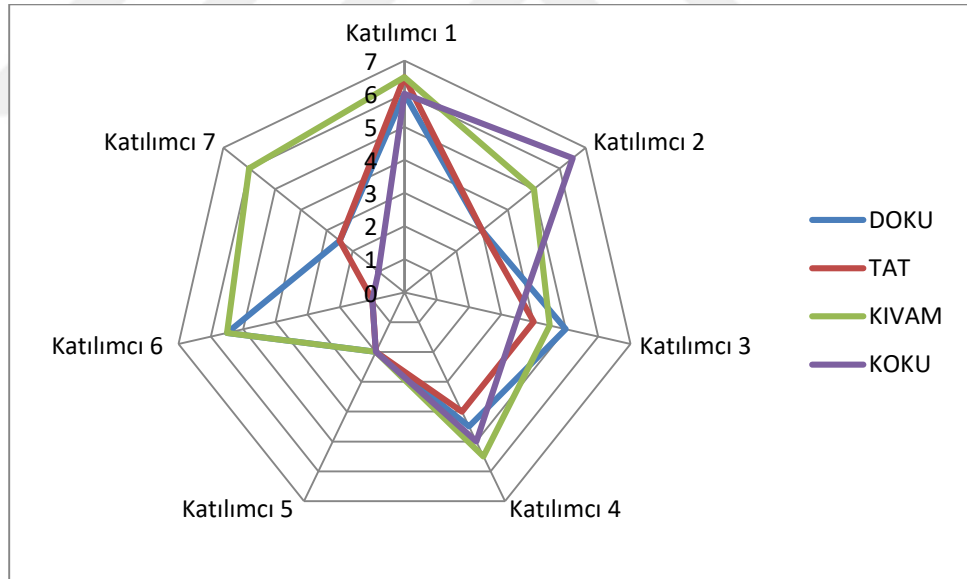
4.1.1.1. Lezzet Profil Analizi Verilerin Değerlendirilmesi

Duyusal değerlendirme kapsamında “*Lezzet Profil Analizi (LPA)*” analizinin verileri aşağıda yer alan örümcek ağı diyagramı şekli ile detaylı şekilde incelenip, açıklanmıştır.

4.1.1.1.1. Kontrol Tatlısı Sütlaç (Zeta)

Yer alan tatlı lezzet profil analizi ile 4 kategori ile ayrılarak incelenmiştir. Bunlar doku, tat, kıvam ve koku şeklinde ayrılmış olup, incelenmiştir. Lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı ile açıklanmıştır. Duyusal analizi yapılmış olan sütlacın, dokusu 10 üzerinden 6,285 puan almış olup nitelikler arasında ikinci sırada yer almaktadır.

Diğer nitelik olan tat ya da genel beğeni ise 7,285 puan almış olup genel olarak ortalama beğeniye sahip olmuştur. Koku olarak 5,5 puan almış olup, kokusu ağır bulunmuştur. Son nitelik olan kıvam ise 5,5 puan almıştır. Panelistler genel olarak kıvam konusunda kişisel tercihlerine göre değerlendirme yapmışlardır. Kimisi içerisinde yer alan pirinç miktarını arttırması gerektiğini dile getirmiştir. Ancak genel anlamı ile sütlaç tatlısı ortalamanın üzerinde olacak şekilde beğeni toplamıştır.

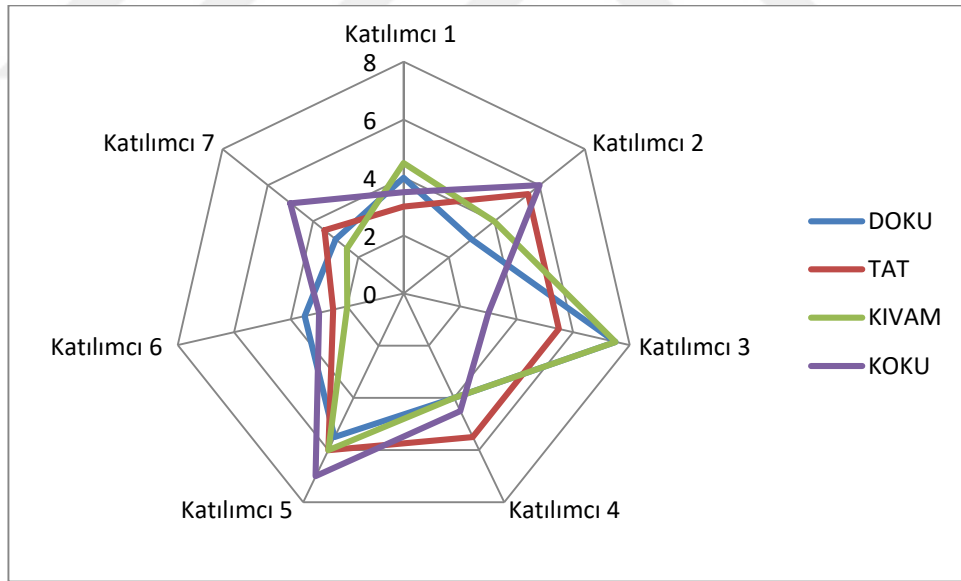


Şekil 4.1: Sütlaç tatlısının örümcek ağı diyagramı

4.1.1.1.2. Huşknan (Alpha)

Yer alan tatlı lezzet profil analizi ile 4 kategori ile ayrılarak incelenmiştir. Bunlar doku, tat, kıvam ve koku şeklinde ayrılmış olup, incelenmiştir. Lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı ile açıklanmıştır.

Huşknan tatlısının dokusu 10 puan üzerinden ortalama 4,357 puan almıştır. Tatlının dışı oldukça sert olduğu için panelistler tarafından ortalamanın altında olacak şekilde beğenilmiştir. Ayrıca dış kısmı gevreklik bakımından fazla sert olduğu için yenilmekte zorlanılmıştır. Tatlının dış hamuru biraz daha yumuşak olacak şekilde yapılırsa daha kolay yenebileceği panelistler tarafından yorumlanmıştır. Tat bakımından bakıldığı zaman 4,571 puan almıştır. İçerisinde yer alan gül suyu baskın bir tat ve kişisel tercih olduğu için 4 panelist tarafından tam olarak beğenilmemiştir. 1 panelist ise huşknan tatlısını atıştırmalık çubuk şeklinde olarak yenebilecek tarzda olduğunu dile getirmiştir. Kıvam bakımından 4,5 puan olarak ortalamanın altında kalmıştır. Koku niteliği ise 4,714 puan almıştır.

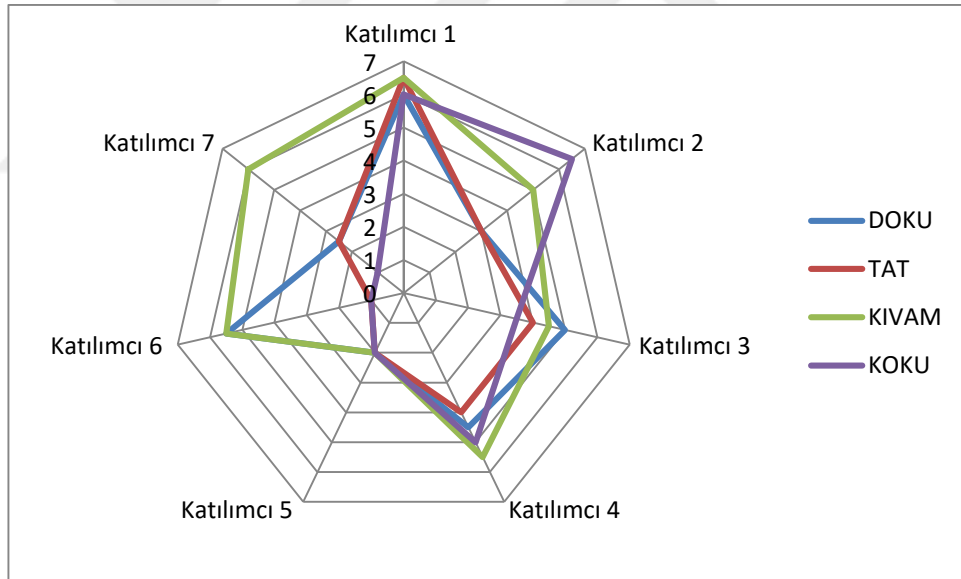


Şekil 4.2: Huşknan tatlısının örümcek ağı diyagramı

4.1.1.1.3. Nişadiye (Beta)

Yer alan tatlı lezzet profil analizi ile 4 kategori ile ayrılarak incelenmiştir. Bunlar doku, tat, kıvam ve koku şeklinde ayrılmış olup, incelenmiştir. Lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı ile açıklanmıştır.

Nişadiye tatlısı doku bakımından 10 puan üzerinden 5,642 puan almıştır. Panelistler tarafından ağızda bıraktığı hissin lastiğimsi şeklinde olduğunu betimlemişlerdir. Tat bakımından 4,428 puan alarak ortalamanın altında kalmıştır. Nişadiye tatlısının içerisinde 2 katılımcı baskın olarak pekmez tadı aldığını dile getirmiştir. Kıvam bakımından 4,857 puan almıştır. Kıvam olarak örnek verilecek olursa un helvası kıvamına benzetilmiştir. Son nitelik olan koku ise 3,785 puan almış olup nitelikler arasında en az puana sahip olmuştur.

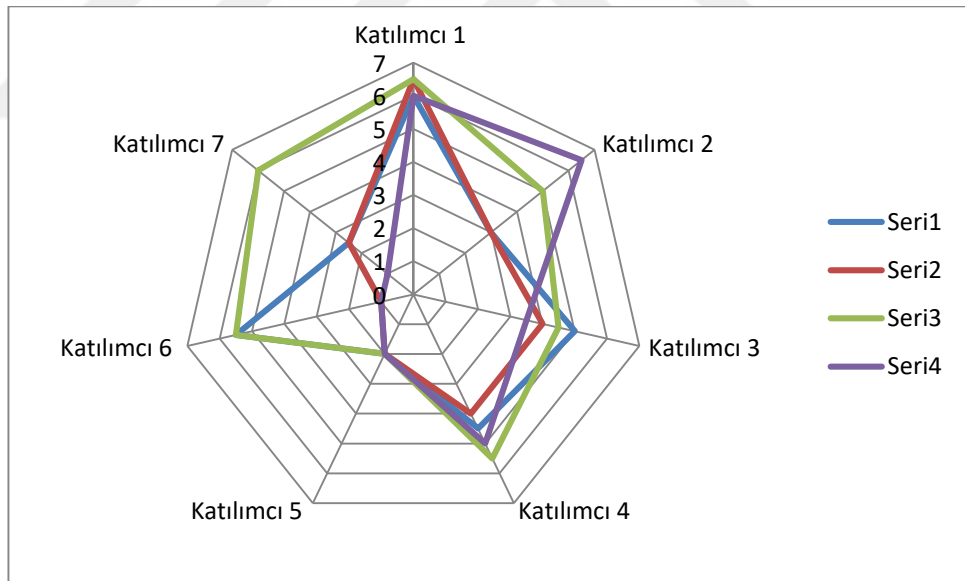


Şekil 4.3: Nişadiye tatlısının örümcek ağı diyagramı

4.1.1.1.4. Halkaçını (Gama)

Yer alan tatlı lezzet profil analizi ile 4 kategori ile ayrılarak incelenmiştir. Bunlar doku, tat, kıvam ve koku şeklinde ayrılmış olup, incelenmiştir. Lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı ile açıklanmıştır.

Halkaçını tatlısı doku olarak 10 puan üzerinden 4,285 puan almıştır. Doku bakımından yumuşaklığı ile 1 panelist tarafından puf böreğine benzetilmiştir. Tat bakımından genel beğenisi 3,9287 puan almış olup ortalamanın epey altında kalmıştır. Yağ tadı oldukça baskın geldiği panelistler tarafından ortak düşüncedir. Yağ, kişisel tercih olduğu için azaltılması önerilmiştir. Ancak içerisinde yer alan hayvansal yağın tadını hiçbir panelist alamamıştır. Kıvam bakımından 7,5 puan alarak nitelikler arasında ilk sırada olup, ortalamanın üzerindedir. Son nitelik olan koku ise 3,428 puan almıştır.

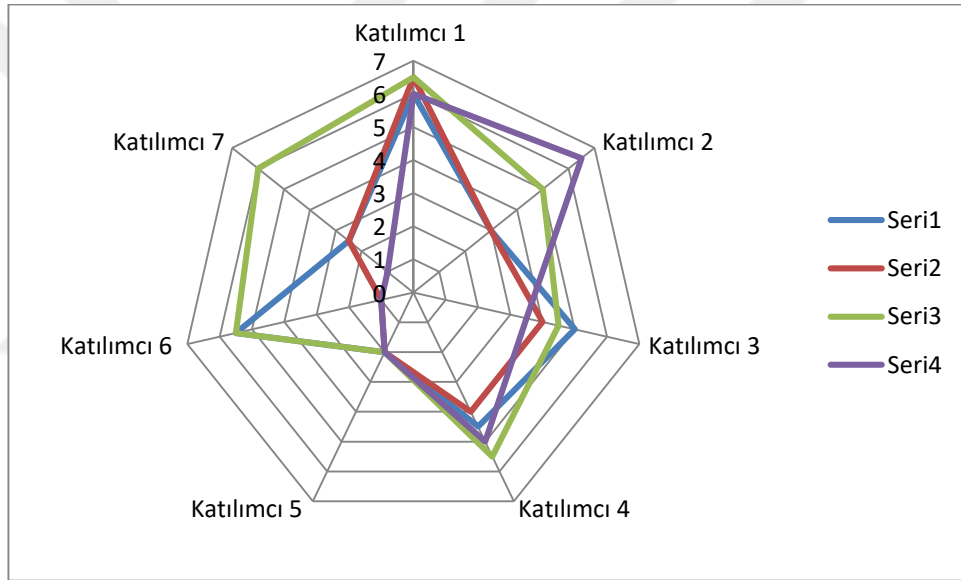


Şekil 4.4: Halkaçını tatlısının örümcek ağı diyagramı

4.1.1.1.5. Piriç Baklavası (Delta)

Yer alan tatlı lezzet profil analizi ile 4 kategori ile ayrılarak incelenmiştir. Bunlar doku, tat, kıvam ve koku şeklinde ayrılmış olup, incelenmiştir. Lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı ile açıklanmıştır.

Piriç baklavası doku bakımından 10 puan üzerinden 4,071 puan alarak ortalamanın altındadır. Tat bakımından da 1 panelist hariç pek beğenilmemiştir. Bu doğrultuda 3,285 puan almıştır. Kıvam olarak ortalama bir puan olan 5 puan almıştır. Koku olarak ise 3,571 puan almıştır. Ancak genel olarak bakıldığı zaman günümüze görüntü ve tat konusunda uyarlanabileceği dile getirilmiştir.



Şekil 4.5: Piriç baklavası tatlısının örümcek ağı diyagramı

4.1.1.2.Hedonik Skala Verilerinin Değerlendirilmesi

Duyusal değerlendirme kapsamında ‘‘Hedonik Skala’’ dan elde edilen veriler aşağıda yer almaktadır. Bu bölümde Osmanlı Mutfağında yer alan ve günümüze ulaşamayan 4+1 tatlının tüketici beğenisine sunulması sonrasında elde edilen veriler yer almaktadır. Hedonik skala içeriğinde likert tipi ölçeklendirmesi ile yapılmıştır. 1 hiç beğenmedim ve 5 çok beğendim aralığında ölçeklendirilmiştir. Elde edilen verilere ait bilgiler aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tüketici beğeni testinde yer alan sonuçlara göre 4 adet Osmanlı Mutfağından günümüze ulaşamayan tatlıların sonuçlarına bakıldığı zaman ortalamaları ve ortalama beğeni yüzdeleri birbirlerine oldukça yakın çıkmıştır. Panelistlerin beğenisine sunulduğu zaman 4 katılımcı günümüzde yer alan tatlılara bakacak olursa çalışmada yer alan tatlıları (kontrol tatlısı hariç) tercih etmeyeceğini dile getirmiştir. Tabii, o dönem yer alan tatlıların günümüzde değişen damak tadının da etkisi olduğu düşünülürse değişiklik gösterilmesi beklenen bir faktördü. Kontrol tatlısının beğeni yüzdesine, standart sapmasına ve lezzet profil analizi sonucuna bakılacak olursa beğenilirlik bakımından birbiri ile paralellik göstermektedir. Aynı şekilde diğer tatlıların tüketici beğenilirlik sonuçları ile lezzet profil analizi sonuçlarına bakılacak olursa aralarında doğrudan bir paralel ilişki olduğu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4.1: Hedonik skala değerlendirme sonuçları

ÜRÜN KODU	N (Değer)	Minimum	Maximum	Mean (Ortalama)	Std. Deviation (Standart Sapma)
DELTA	7	1	4	2,43	1,134
GAMA	7	1	4	2,57	1,272
BETA	7	1	4	2,57	1,134
ZETA	7	3	4	3,7143	,48795
ALPHA	7	1	3	2,2857	,95119
Valid N (listwise)	7				

Standart sapma değerlerine bakılacak olursa sütlaç tatlısı birinci sırada yer almaktadır. Daha sonra sırasıyla; huşknan, halkaçını, nişadiye = pirinç baklavası Şeklinde yer almaktadır. Ortalama beğeni yüzdelerinde ise ilk sırada yine sütlaç, daha sonra sırasıyla; nişadiye = halkaçını, pirinç baklavası ve son olarak ise huşknan tatlısı Şeklinde yer almaktadır. Ortalama beğeni yüzdesi tablosu 4.2. grafikte yer almaktadır.

Tablo 4.2: Çalışmada yer alan tatlıların ortalama beğeni yüzdesi

TATLI KODLARI	ORTALAMA BEğENİ YÜZDESİ
DELTA	%48,6
GAMA	%51,4
BETA	%51,4
ZETA	%74,286
ALPHA	%45,714

Gama tatlısına verilen puanlama; 2 kişi 1 puan, 1 kişi 1 puan, 2 kişi 3 puan ve 2 kişi de 4 puan verecek Şekilde puanlama yapılmıştır. Hedonik skala tüketicinin kişisel tercihleri ile paralel olarak incelendiği için puanlamanın bu Şekilde olması normal görülmektedir. Gama tatlısının alanı sıralıdır ancak elde edilen analizde sürekli olarak kabul görmektedir.

Delta tatlısına verilen puanlama; 2 kişi 1 puan, 1 kişi 2 puan, 3 kişi 3 puan ve 1 kişi de 4 puan verecek Şekilde puanlama yapılmıştır. Ortalama olarak 3 puan olacak Şekilde tüketicinin ortalama beğenisinde olan bir tatlı olmuştur. Delta tatlısının alanı sıralıdır ancak elde edilen analizde sürekli olarak kabul görmektedir.

Alpha tatlısına verilen puanlama; 2 kişi 1 puan, 1 kişi 2 puan ve 4 kişi 3 puan verecek Şekilde puanlama yapılmıştır. Bu bilgiler doğrultusunda alpha tatlısı 3 puanı çoğunlukla alarak ortalama beğenen tatlı olmuştur. Alpha tatlısının alanı sıralıdır ancak elde edilen analizde sürekli olarak kabul görmektedir.

Beta tatlısına verilen puanlama; 1 kişi 1 puan, 2 kişi 3 puan, 1 kişi 3 puan ve 2 kişi de 4 puan verecek şekilde puanlama yapılmıştır. Beta tatlısının alanı sıralıdır ancak elde edilen analizde sürekli olarak kabul görmektedir.

Kontrol tatlısı olan zeta için verilen puanlama; 3 kişi 3 puan ve 4 kişi de 4 puan verecek şekilde puanlama yapılmıştır. Genel olarak tatlılara bakıldığı zaman zeta tatlısı en beğenilen tatlı olarak belirlenmiştir. Ayrıca ortalamanın üzerinde de puan almıştır.



SONUÇ

Değişen damak zevkleri ve tüketici zevkleri ile günümüzde yemek kültürüne bakıldığı zaman oldukça değiştiğini görmekteyiz. Ancak son yıllarda eskilerde olan yemeklerin ve kültürün de etkisine bakıldığı apaçık ortadır. Ayrıca eskisi gibi yemeğe verilen zaman kavramı da artmıştır. Bu yapılan çalışma ile Osmanlı Mutfağının helvahane kısmında yapılan tatlılar detaylı şekilde incelenmiştir. 4 tane Osmanlı Mutfağında olan ancak günümüzde olmayan tatlılar bulunup, duyuşsal analiz sonucunda incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda bazı sonuçlara ulaşılmıştır.

Bu çalışmanın analiz kısmında ‘‘Parametrik olmayan Friedman çift yönlü varyans analiz’’ yöntemi uygulanmıştır. Bu analizde SPSS 28.0 paketi kullanılmıştır. Bu analiz, tüketici beğenisine sunulan ürünlerin grup ortalamaları ve bunlara bağı olan işlemleri analiz etmek için kullanılan istatistiksel bir yöntemdir. Yani istatistiksel açıdan tatlıların aralarında anlamlı bir fark olup olmadığını açıklamak için kullanılan bilimsel analiz yöntemidir.

Analizin sonucunda ortalama rütbe bakımından $\gamma = 2,93$; $\delta = 2,43$; $\alpha = 2,36$; $\zeta = 4,36$ ve $\beta = 2,93$ şeklinde bulunmuştur. Homojen alt küme asimptotik anlamlılığa dayanmaktadır. Ayrıca önem düzeyi ,050 olarak belirlenmiştir. Her tatlı, örnek ortalama sıralamasını göstermektedir. Son olarak çift yönlü varyans analizi kararı sonucunda ‘‘ $H_0 =$ ortalamalar arasında fark yoktur’’ şeklinde çıkmıştır.

Lezzet profil analizinden elde edilen veriler doğrultusunda genel beğeni ortalamaları elde edilmiştir. Bu ortalamalar; huşknan tatlısı 4,53; sütlaç tatlısı 6,14; pirinç baklavası tatlısı 3,98; halkaçini tatlısı 4,78 ve nişadiye tatlısının ise 4,67 şeklinde genel beğeni puanları vardır. Bu veriler doğrultusunda en çok beğenilen tatlılar sırasıyla; sütlaç, halkaçini, nişadiye, huşknan ve pirinç baklavası şeklindedir. 4 tane tatlının genel lezzeti günümüze göre bakıp kıyaslanacak olursa oldukça farklı lezzetler olduğu ortaya çıkan puanlamalardan da belli olmaktadır.

Pirinç baklavası tatlısında panelistlerin damağında bıraktığı kalıcı tat genel olarak benzerlik göstermektedir. Bu tatlar; hafif ballı, hamurumsu ve unlu şeklinde olmuştur. 2 panelist ise içerisinde yoğunlukla pekmez olduğunu ve damağında pekmez tadının kaldığını söylemiştir. Süreklilik ise, damağında bıraktığı tadın uzun, kısa veya orta süreli olduğu ile ilgilidir. Pirinç baklavasının damağında bıraktığı tadın süresi 4

kişi tarafında uzun denirken, diğer 3 panelist tarafından ise kısa süreli olarak belirtilmiştir.

Halkaçini tatlısında damakta kalan kalıcı tat bakımından hafif baskın, hamur kızartması, şerbetli ve yağlı şeklinde yorumlar belirtilmiştir. Diğer taraftan yağlı olması ve yağ tadının aşırı hissedilmesi ise 2 panelist tarafından yoğun olarak eleştirilmiştir. Ancak halkaçini tatlısı içerisindeki hayvansal yağın tadını ya da kokusunu hiçbir panelist almamıştır. Süreklilik bakımından tüm panelistler kısa süreli şeklinde yorum yaparak, fikir birliği sağlanmıştır.

Nişadiye tatlısında kalıcı tat olarak baskın ve keskin bal tadının olduğu yağlı ve un kokusunun olduğu dile getirilmiştir. Ayrıca panelist tarafından renginden dolayısı ile de içerisinde pekmez olduğu söylenmiştir. Bir de damakta bıraktığı hissiyat genel olarak yapışkanlı bir hissi olduğu yönünde ortak fikir birliği sağlanmıştır. Nişadiye tatlısının sürekliliği ise genel olarak uzun süreli bulunmuştur.

Huşknan tatlısının içerisinde bulunan gül suyunun tadı ve kokusu oldukça ağır bulunmuştur. 1 panelist tarafından gül suyunun çok fazla olduğu ancak kişisel tercih bakımından da tercih etmediğini dile getirmiştir. Baharat kokusu, karamelize şeker, hafif mayhoş ve buruk bir tadı olduğu da kalıcı tat konusunda belirtilmiştir. Ancak dış kısmı genel olarak gevrek bulunmuştur. Ayrıca dış kısmında yağlı tabaka olması da dikkatten kaçmamıştır. Ağızdaki sürekliliği ise 6 kişi tarafından kısa süreli bulunurken, 1 kişi tarafından ise orta süreli bulunmuştur.

Son olarak kontrol tatlısı olan sütlaçta kalıcı tat olarak sütün baskın olduğu ve şeker tadının yoğun olduğu belirtilmiştir. Diğer bir yandan hafif bir tatlı olduğu da belirtilmiştir. Ağızdaki sürekliliği ise genel olarak uzun süre olarak belirtilmiştir. Kıvam konusunda 3 panelist kişisel tercihi de koyu kıvamlı olduğu için biraz sulu şeklinde eleştirilmiştir.

ÖNERİLER

Çalışmada elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucunda öneriler oluşturulmuştur. Bu öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Türkiye genelinde mutfak üzerine eğitim veren tüm kurum ve bölümler kapsamında Osmanlı Mutfağı hakkında verilen ders sayısı artırılabilir. Bu sayede Osmanlı Mutfağı hakkında bilgi sahibi öğrenci sayısı çoğalacak ve Osmanlı yemeklerinin bilinirliği artırma üzerine çalışmalar yapılabilir.
- Gastronomi turizmi kapsamında Osmanlı mutfağında yer alan yemekler ve içecekler menülere eklenerek, yiyecek – içecek işletmelerine olumlu şekilde katkı sağlayabilir. Ayrıca bu sayede turistlerin ilgisini çekebilir ve gastronomi turizmini canlandırılabilir.
- Çalışmada yer alan Osmanlı Mutfağı ve duysal analiz hakkındaki çalışmanın benzeri Selçuklu Mutfağı, Anadolu Türk Mutfağı gibi mutfak kültürlerine uyarlanarak duysal analiz çalışması yapılabilir. Bu sayede diğer mutfak kültürlerini de menülere katarak, yiyecek – içecek işletmelerine katkı sağlayabilir.
- Orijinal yemek tarifleri günümüze revize edilip uyarlanıp restoran menülerine eklenerek yeni reçeteler oluşturulabilir.
- Türkiye genelinde yapılan festival tarzı gastronomiyi canlandırmak için yapılan çalışmalara Osmanlı Mutfağı da eklenebilir. Bu sayede Osmanlı Mutfağının bilinmeyen yönleri ve yemekleri sayesinde gastronomi turizmine olan eğilimin yükselmesine sebep olabilir.
- Çalışma içerisinde yer alan “*Halkaçini*” tatlısının reçetesinde kullanılan böbrek yağı ya da kuyruk yağının kullanılması yerine sadeyağ ya da susam yağı da kullanılabilir. Bunun en önemli nedeni kişilerin reçetelerde böbrek yağını ya da kuyruk yağını gördükleri zaman tatlı ile bağdaştıramayıp ön yargılı şekilde olmaması için tarif revize edilebilir.
- Osmanlı mutfağında yer alan tatlıların, özellikle de günümüze ulaşamayan diğer tatlıların reçeteleri bulunup, günümüze

kazandırılabilir. Bazı tarifler revize edilebilir. Bu şekilde yiyecek – içecek işletmelerinde yer alan menülere kazandırılabilir.

- Yapılan tatlılar görsellik ve sunum bakımından incelendiği zaman geliştirilebilir ölçekte bulunmuştur. Yani günümüze uygun şekilde tüketici için daha cazip hale getirilebilir.
- Osmanlı Mutfağı reçetelerinde bazı ürünler günümüzde maalesef ki bulunamamıştır. Bu konuda o ürünlerin genel olarak özellikleri bilindiği takdirde özel üretim ile üretilebilir. Örneğin huşknan tatlısının içerisinde has un bulunmaktadır, ancak günümüzde has un bulunamamaktadır. Bunun için has unun özellikleri ile beraberinde yeni ürün geliştirilip günümüze entegre edilerek kullanılabilir. Bu sayede Osmanlı Mutfağında yer alan orijinal tarifine uygun şekilde yapılabilecektir.

KAYNAKÇA

- Açıkgöz, F. Ö. (2019, 4 Nisan). Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı. Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Dergisi, 0 (90), 102. Erişim adresi: <https://hbvdergisi.hacibayram.edu.tr/index.php/TKHBVD/article/view/2424>.
- Akkaya, A. (2017). Depolama İşleminin Baklavanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/469159%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/469159%20(1).pdf).
- Akman, S. ve Yılmaz G. (2019, Ekim). Osmanlı'dan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. Gastroia: Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi, 3 (3). doi: 10.32958/gastoria.638638.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık: Ankara, s. 16-22.
- Alparslan, A. (2021). Osmanlı Saray Mutfağı ve Yiyecek-İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma İstanbul Örneği. (Yüksek Lisans Tezi.) Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/666642%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/666642%20(3).pdf).
- Altuğ, T. (1993). Duyusal Test Teknikleri. İzmir: Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları, 56.
- Aracı, E. Ü. (2016). Türk Mutfağı. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker (Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, 31 Ekim- 1 Kasım 1981, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: Ankara, 147-151.
- Atasoy, N. (2002). Hasbahçe: Osmanlı Kültüründe Bahçe ve Çiçek. Ankara: Aygaz Yayınları, 67.
- Ayan, D. (2004). İki Tahıl Ölçüsü Üzerine Sosyomatematik Notlar: Şebinkarahisar Kilesi ve Göçük. Feza Günergun (Ed.). Osmanlı Bilimi Araştırmaları II, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları: İstanbul, 80.
- Aysoy, M. (2014). Bilim Devrimi Kavramı ve Osmanlı Devleti. İnsan ve Toplum, 4 (8), 57-86. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2453576>.
- Barkan, L. Ö. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri (1545-1659). Ankara: Türk Tarih Kurumu, 4 (13), 135-190. Erişim adresi: <https://belgeler.gov.tr/tam-metin-pdf/87/tur>.
- Bayizit, A. A., Özcan, T., Ersan, Y. ve Şahin, O. L. (2009). Türk Kahvesinin Tarihçesi ve Özellikleri. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 599.
- Baysal, A. (1993). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 39.
- Belge, M. (2001). Tarih boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Bey, A. (2000). Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri. K. Arısan ve D. A. Günay (Yay. haz.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 276-277.
- Bilgin, A. (2000). Osmanlı Sarayının İâşesi. (Doktora Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: file:///C:/Users/hp/Downloads/097129.pdf.
- Bilgin, A. (2008). Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları. S. Koz (Ed.). İstanbul: Kitabevi Yayıncılık, 116-117.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı İstanbul'unda Yeme-İçme Kültürü. F. Başer (Düz.). İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı ve Avrupa Kültür Başkenti Ajansı, 462-471.
- Bilgin, A. (2013). İlk Valilik Yıllarında Muhsinzâde Mehmed Paşa'nın Konak Mutfağı. Feridun M. Emecen vd. (Yay. haz.). İstanbul: Timaş Yayınları, 307.
- Bilgin, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 118-133.
- Bilgin, A., Kuzucu, K., Samancı, Ö. ve Güldemir, O. (2019). Osmanlı Mutfağı. Arif Bilgin ve Sibel Önçel (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversite Yayını, 3384, 40-43.
- Busbecq, G. O. (1927). The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq Imperial Ambassador at Constantinople. Edward Seymour Forster (Çev.). Oxford, 151.
- Cavid, A. (2006). Tercüme-i Kenzü'l- İştihâ. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın (Yay. haz.). İstanbul: Kitap Yayınevi, 92.
- Çakır, B. (2021). Osmanlı Döneminde Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanım Alanları: Osmanlı Saray Mutfağına Bakış. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: file:///C:/Users/hp/Downloads/701770%20(6).pdf.
- Çelebi, E. (2008). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Yapı (Yay. Haz.). İstanbul: Kredi Yayınları, 528.
- Dallam, T. (1893). The Diary of Master Thomas Dallam. James Theodore Bent (Yay. Haz.). Early Voyages and Travels in the Levant, Londra: Hakluyt Society, 62.
- Dede, E. A. (1992). Yemek Risalesi. F. Halıcı (Yay. Haz.). İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi.
- Demirgöl, F. (2018) Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (1), 114. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ttdad/issue/38069/368568>.
- Dernschwam, H. (1987). İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü. Yaşar Önen (Çev.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 123-171.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı Mutfağı. A. İ. Aktürk (Çev.). İstanbul: Dönence Yayınları, 24-114.
- Eminoğlu, G. ve Şenel, E. (2019). Süt ve Ürünlerinin Duyusal Değerlendirmesinde Kemometrik Yaklaşımlar. Akademik Gıda, 17 (1), 102. doi: 10.24323/akademik-gida.544842.

- Erdemir, A. (1989). Ahlât-ı Erbaa. İslam Ansiklopedisi. Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul. Erişim adresi: <https://islamansiklopedisi.org.tr/>.
- Esquivel, L. (2010). Como Agua Para Chocolate. Suma de Letras (Yay. haz.).
- Fahriye, A. (2002). Ev Kadını. Turgut Kut (Yay. haz.). 3. Baskı, İstanbul: Çiya Yayınları, 439.
- Faroghi, S. (1979 - 1980). İstanbul'un İlaşesi ve Tekirdağ – Rodosçuk Limanı. Özel Sayı. ODTÜ Gelişme Dergisi, 16-17. Erişim adresi: https://www.academia.edu/9528145/%C4%B0stanbulun_%C4%B0a%C5%9Fesi_ve_Tekirda%C4%9F_Rodoscuk_Liman%C4%B1_Geli%C5%9Fme_Dergisi_%C4%B0ktisat_Tarihi_%C3%96zel_Say%C4%B1s%C4%B1_1980_139_154.
- Fragner, B. (1994). From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Yay. Haz.). New York: I. B. Tauris Publishers, 52-53. Erişim adresi: <https://fis.uni-bamberg.de/handle/uniba/29468>.
- Gökyay, Ş. O. (1985). Sohbetnâme. Tarih ve Toplum, 3 (14), 56-64.
- Gözütok, T. (2013). Rifat Bin Mehmed Emin'in İlm-i Ahval-i Ruh ve Usul-i Tefekkür Adlı Eserinin Türk Psikoloji Tarihi'ndeki Yeri. (Yüksek Lisans Tezi). Academia veri tabanından erişildi. Erişim adresi: https://www.academia.edu/28959914/R%C4%B0FAT_B%C4%B0N_MEHMED_EM%C4%B0N_%C4%B0LM_%C4%B0_AHVAL_%C4%B0_RUH_VE_USUL_%C4%B0_TEFEEKK%C3%9CR_ADLI_ESER%C4%B0N%C4%B0N_T%C3%9CRK_PS%C4%B0KOLOJ%C4%B0_TAR%C4%B0H%C4%B0NDEK%C4%B0_YER%C4%B0.
- Güldemir, O. (2015). Bir Osmanlı Kitap Yazması Kitabüt Tabbahin. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2016). Matbah, Tabbahin ve Kütüp. Ankara: TAFED Matbah, 1 (1), 52-54.
- Güldemir, O. (2018). Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması. (Doktora Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/533542%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/533542%20(4).pdf).
- Gündüz, S. Dölekoğlu, C. ve Say, D. (2019). Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz. Avrupa ve Bilim Teknolojileri Dergisi, 16 (1), 35. doi: 10.31590/ejosat.565364.
- Gürsoy, D. (2013a). Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. 2. Basım, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 89.
- Gürsoy, D. (2013b). Yiyelim, İçelim: Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 91-93.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Doktora Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/366951%20\(9\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/366951%20(9).pdf).

- Hattox, R. S. (1996). Kahve ve Kahvehaneler. N. Elhüseyin (Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Hinz, W. (1990). İslam'da Ölçü Sistemleri. Sevim Acar (Çev.). İstanbul: Marmara Üniversitesi Fen Edebiyat Fakülte Yayınları, 56-58.
- Issawi, C. (1963). Egypt in Revolution an Economic Analiysis. New York: Oxford Üniversitesi, 518.
- Işın, P. M. (2008). Gülbeşeker: Türkiye Tatlıların Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 116-248.
- Işın, P. M. (2009). Osmanlı Mutfağında Av Etleri. Acta Turcicaa Cevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, Sayı: 01, 450-456. Erişim adresi: https://actaturcica.files.wordpress.com/2019/12/450_456.pdf.
- Işın, P. M. (2010a). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitapevi Yayınları, 80-380.
- Işın, P. M. (2010b, Ekim). Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Yay. haz.). 1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Bilecik, 344-370.
- Işın, P. M. (2013). Yemekte Tarih Var. Ayşegül Avcı ve diğerleri (Yay. haz.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 197.
- Işın, P. M. (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. Fevzi Göloğlu (Yay. haz.) 1. Basım, İstanbul: Kitap Yayınevi, 7-19.
- Işın, P. M. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi. Darmin Hadzibegoviç (Ed). 2. Basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 211-359.
- İslamoğlu, H. A. (2002). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. İstanbul: Beta Yayıncılık, 36.
- Kahraman, K. (2020). Osmanlı Mutfağından Günümüze Aynı İsimle Gelen Seçilmiş Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duyusal Analizi: Balıkesir Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/622765%20\(6\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/622765%20(6).pdf).
- Kâmil, M. (1844). Melceü't Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı). Günay Kut ve Turgut Kut (Yay. haz.). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 96. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/MELCE%C3%9C'T-TABB%C3%82H%C3%8EN_%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/MELCE%C3%9C'T-TABB%C3%82H%C3%8EN_%20(2).pdf).
- Karal, E. Z. (1977). Osmanlı Tarihi, Islahat Fermanı Devri (1861- 1876). Ankara: TTK. Erişim adresi: <https://cdn.teyit.org/wp-content/uploads/2018/01/Enver-Ziya-KARAL-Osmanl%C4%B1-Tarihi-Islahat-Ferman%C4%B1-Devri-1861-1876-TTK-C-7-MGB-00037-1.pdf>.
- Karasal, N. (1982). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Gülfem Dursun (Ed.). Ankara: Nobel Yayıncılık, 229-231.
- Karay, R. H. (1943). Üç Nesil Üç Hayat. İstanbul: Semih Lütfü Kitapevi, 130.

- Kaşgarlı, M. (1986). *Dîvânü Lugâti't-Türk Tercümesi*. Besim Atalay (Çev.). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 90-91.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. İzmir: Güneş Ofset Matbaa, 159-176.
- Kaya, A. (2005). İstatiksel Kalite Kontrolü ve Bir Sektör Uygulaması. *Gıda Dergisi*, 30 (4), 275. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/79521>.
- Keser, B., Tunalioglu, R. ve Avunduk C. D. (2018). Gastronomide Zeytinyağının Duyusal Yolculuğu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12 (1), 474. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/514145>.
- Kızıldemir, Ö. vd. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210. Erişim adresi: https://www.researchgate.net/publication/320323435_TURK_MUTFAK_KULTUR_UNUN_TARİHSEL_GELİSİMİNDE_YASANAN_DEĞİŞİMLER_CHANGES_OF_TURKISH_CUISINE_CULTUR_IN_THE_HISTORICAL_DEVELOPMENT.
- Köksal, S. E. (2019). *Bir İmparatorluk Mirası: Osmanlı Mutfağı*. Büşra Yıldız (Ed). İstanbul: Rumuz Yayınevi, 8-13.
- Kut, G. (1986). *Et- Terkibât Fî Tahbi'l- Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Feryal Matbaacılık, 19-22.
- Kut, G. (2017). *Kitâb-ı Me'külât-Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. İstanbul: İletişim Yayıncılık, 36-37.
- Küçükçankurtaran, S. (2020). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Besinsel Dezenfektanların Çiğ Servis Edilen Sebzelerin Mikrobiyal Yükü ve Duyusal Analiz*. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/638563%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/638563%20(1).pdf).
- MEGEP. (2012). *Duyusal Test Teknikleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı. Erişim adresi: <http://megep.meb.gov.tr>.
- Meilgaard, M., Civielle, G. ve Carr, B. T. (1999). *Sensory Evaluation Techniqs*. New York: CRC Press, 387.
- Mevlana. (1990). *Mesnevi. Veled İzbudak (Çev.)*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı, 6 (3), 1331.
- Miişoğlu, D. ve Hayoğlu İ. (2005). Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi. *HR. Ü. Z. F. Dergisi*, 9 (2). Erişim adresi: <https://docplayer.biz.tr/9729132-Tat-esik-degerlerinin-algilanmasi-taninmasi-ve-derecelendirilmesi.html>.
- Mutluer, N. (2012). *Saray Mutfağı*. İstanbul: Kesişim Yayıncılık, 58-68.

- Ogun, S. (2021). Gıdalarda Lezzet Profil Analizleri. Erişim adresi: Academia.edu/37935455/GIDALARDA_LEZZET_PROFİLİ_ANALİZLERİ_YENİ.
- Oğuş, Ö. (2011). Evvel Taam Sonra Kelam- İmparatorluk Mutfağında Bugüne. İstanbul: TB Yayıncılık, 99.
- Onoğur, O. T. Ve Elmacı, Y. (2019). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. İzmir: Egeus Matbaacılık.
- Orgun, Z. (1981, 31 Ekim-1 Kasım). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara : Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Özdemir, A. (2021). Helvahane Mutfağı Nedir? Erişim adresi: https://www.academia.edu/51461219/Helvahane_Mutfa%C4%9F%C4%B1_Nedir.
- Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık, 147.
- Özlu, Z. (2014). Osmanlı Sarayında Aşure Geleneği Uygulamasına Dair. Milli Folklor, Sayı: 26, (101), 210. Erişim adresi: <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=101&Sayfa=206>.
- Öztürk, Y. (2000). Osmanlı Hakimiyetinde Kefe. Ankara: Bilge Kültür Sanat Yayınevi, 321.
- Pakalın, M. Z. (1983). Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimler Sözlüğü. 3. Basım, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı, 149.
- Pala, İ. (2010). Osmanlı Döneminde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Risâlesi. Ankara: Feryal Basımevi, 56-97.
- Riendl-Kiel, H. (2006). Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler, Soframız Nur, Hanemiz Mamur. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann (Ed.). İstanbul: Kitap Yayınevi, 88-93.
- Sabırlı, T. (2018). Osmanlı Yemek Kültüründe Halkın Sofrası. Erişim adresi: <https://gastreamag.com/osmanlida-halkin-sofrasi/>
- Samancı, Ö. (1998). Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/071510%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/071510%20(5).pdf).
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). İstanbul: Kitap Yayınevi, 191.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 96-217.

- Samancı, Ö. (2016) Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. Avcı, A. vd. (Yay. haz.). 2. Basım, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sarı, N. (1982). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 245-255.
- Sarı, N. (1987). Catering Gourmet - Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi. İstanbul: Rönesans Yayınları, 22-31.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. Dergi Park Yayınları, 4 (2), 127-128.
- Sefercioğlu, N. M. (1985). Türk Yemekleri: 18. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. Ankara: Feryal Basımevi, 23-55.
- Solmaz, F. (2018). Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: file:///C:/Users/hp/Downloads/492072%20(5).pdf.
- Soyer, A. (1995). A Culinary Campaign. Lewes: Southover Press, 305-306.
- Subaşı, M. ve Okumuş, K. (2017). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Durum Çalışması. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 21 (2), 420-424. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunisobil/issue/34503/424695>.
- Şahin, M. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi. Özge Samancı ve Arif Bilgin (Ed). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 53.
- Şavkay, T. (2000a). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları, 11-247.
- Şavkay, T. (2000b). Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayınları, 7-8.
- Şirvani, M. M. (2005). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır (Yay. haz.). İstanbul: Gökkuşbuca Yayınları, 1-263.
- Taşkın, Ü. (2005). Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: file:///C:/Users/hp/Downloads/osmanl%C4%B1%20%C3%B6l%C3%A7%C3%BC%20birimleri%20(1).pdf.
- Taşkın, Ü. (2008). Osmanlı Devrinde Ortadoğu'da Kullanılan Ağırlık ve Hacim Ölçüsü Birimleri. Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Dergisi, Elazığ, 5 (2), 66-77. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/odam/issue/60945/905401>.
- Tavernier, J. B. (2007). Baron of Aubonne, A New Relation of The Inner-Part of The Grand Seigneur's Seraglio. Containing Several Remarkable Particulars, Never before Expos'd Publick View, Londra, 28-57.
- Terzioğlu, A. (1993). Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 56-108.

- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi ve Geçmişten Bugüne Yiyecek: İçecek ve Keyif Vericiler. 2. Basım, İstanbul: Hayykitap, 1-60.
- Tez, Z. (2015). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayykitap, 57-238.
- Tezcan, S. (1998). Bir Ziyafet Defteri. İstanbul: Simurg Yayınları, 17.
- Tosun, M. N. (1999). Aşçıbaşı, Priscilla Marry Işın (Yay. haz.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 19-158.
- Toygur, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. Ankara, 137-144. Sipariş no: 29.
- Toygur, k. ve Berkok, N. (1999). Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Ankara: Vehbi Koç ve Ankara Araştırma Merkezi, 50.
- Türk Dil Kurumu (2021). Erişim adresi: sozluk.gov.tr.
- Türk Standardı Tasarısı (2009). Duyusal Analizler – Terimler ve Tarifleri. TSE, Ankara, 1. Erişim adresi: [.org.tr/files/dowlands/PageFiles/%7B259f7abb-fb50-480b-b610-be775afd0db3%7D/Files/Tasari.pdf](http://www.tse.org.tr/files/dowlands/PageFiles/%7B259f7abb-fb50-480b-b610-be775afd0db3%7D/Files/Tasari.pdf).
- Türkan, C. (2000). Mutfak Teknolojisi. İstanbul: UBF Food Solutions Yayınları, 151-193.
- Uçan, Z. B. (2021). Farklı Baharat Kombinasyonları ile Hazırlanan Raw Food Ürünlerinin Duyusal Analiz Yöntemi ile Değerlendirilmesi. (Yüksek Lisans Tezi). YÖKTEZ veri tabanından erişildi. Erişim adresi: [file:///C:/Users/hp/Downloads/667523%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/hp/Downloads/667523%20(2).pdf).
- Ünlüsayın, M. ve Erdilal, R. (2008). Taze Su Ürünleri için Tekstür Profil Analizi. e-Journal of New World Sciences Academy, 3 (3), 425. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/185352>.
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı. M. Sabri Koz (Ed). 1. Basım, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 128-158.
- Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri. İstanbul: NTV Yayınları, 31-227.
- Wratislaw, W. (1862). Adventures of Baron Wenceslas Wratislaw of Mitrowitz. Londra: What He Saw in the Turkish Metropolis, 80.
- Yalçın, A. (2002). Siyasal ve Sosyal Değişimler Açısından Cumhuriyet Dönemi Türk Romanı (1920-1946). 5. Baskı, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yaltkaya, Ş. (2014). Büyük Türk Filozof ve Tıp Üstadı İBNİ SİNA Şahsiyeti ve Eserleri Hakkında Tetikler. İstanbul: Türk Tarih Kurumu, 9-23.
- Yaralı, E. (2018). Gıdalarda Duyusal Analizler Ders Notu. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Yayınları, 3-4. Erişim adresi: <https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gidalarda%20duyusal%20analizler.pdf>.

Yerasimos, M. (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık, 28 -248.

Yerasimos, M. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yılmaz, A. (2002). İş yerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. İstanbul: Boyut Yayıncılık, 69.



YARI YAPILANDIRILMIŞ MÜLAKAT SORULARI

- 1- Osmanlı Mutfağı hakkında kısaca ne düşünöyorsunuz?
- 2- Daha önce Osmanlı Mutfağına ait bir çalışma yaptınız mı?
- 3- Osmanlı Mutfağında yer alan tatlılar hakkında ne düşünöyorsunuz?
- 4- Çalışmada yer alan tatlıları biliyor musunuz?
- 5- Sizce günümüzde Osmanlı Mutfağını ön plana çıkarmak mümkün müdür?
- 6- Türk Mutfağının temelinde Osmanlı Mutfağının etkisi olduğunu düşünöyor musunuz?

LEZZET PROFİL ANALİZİ (LPA)

ÜRÜN KODU:

TARİH:

NİTELİKLER:

	Zayıf	Güçlü
Algı		
Doku	←	→
Tat	←	→
Kıvam	←	→
Koku	←	→

Kalıcı Tat:

Süreklilik:

- Genel beğeni değişkeni zayıf hiç beğenmedim, güçlü ise çok beğendim şeklinde karşılık gelmektedir.

HEDONİK SKALA

ÜRÜN KODU:

TARİH:

---5--- Çok beğendim

---4--- Beğendim

---3--- Orta Derecede Beğendim

---2--- Az Beğendim

---1--- Hiç Beğenmedim

- Yukarıda yer alan ifadeleri size verilen ürün hakkında hissettiğiniz yanıtı lütfen işaretleyiniz.

