

OSMANLI MUTFAĞI*

Dr. Doğan KAYA*

Yemek kültürünün zenginliği bakımından Türkler, dünyada en önde gelen milletler arasındadır. Dünyanın sayılı mutfağı denilince Türk, Çin, Fransız ve İtalyanlar mutfağı hatırlanır. Her ne kadar ağız tadı milletlere göre farklılıklar gösterse de çeşit ve lezzet bakımından adı geçen milletlerin mutfakları diğer milletlere göre kendilerini belli edecek güzellikte ve zenginliktedir. Sözünü ettiğimiz farklılıklarda kültür, coğrafya, iklim, ekonomi önemli rol oynar. Türklerin zengin mutfağa sahip oluşunda tarih boyu dünyanın muhtelif coğrafyasında mekn tutmuş olmalarını da göz ardı etmemek gerekir.

Yüzyıllardır dünyaya hükmeden Osmanlı'nın byklğine paralel olarak pek çok alanda olduğu gibi mutfağı da oldukça zengindir. Bunun belirtisi olarak 1844 yılından 1927 yılına kadar yemek kitabı olarak 36 kitabın yazılmasını da tabii karşılamak gerekir. Bunlardan ilkinin ismi *Melce't-Tabbahn'dir. Ayşe Fahriye, Trab Efendi, Fahriye Nedim, Mahmut Nedim* gibi müellifler bu alanda hizmet veren insanların başında gelir. Bu alanda ortaya konulmuş eserler, muhtevası itibariyle kültürümüzün vazgeçilmez çalışmalarıdır. Biz, bu alışmamızda Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerin, içeceklerin hlusa bütün gıdaların neler olduğunu ortaya koyduk. Hiç olmazsa bugün yapılmayan pek çok yemeğin adlarıyla da olsa bilinmesini istedik.

Lezzetle bir yemeğin yapılması için řu hususlar gereklidir:

1. Yemek malzemesinin taze ve tercih edileni ve taze olması,
2. Yemek yapanın temiz, tertipli ve tecrübeli olması,
3. Yemek yapanın ustalığının yanında bu işe gönlünü katması,

Mutfakta bulunan malzemeleri alfabetik olarak şöyle gösterebiliriz:

Askılar, ateş küreği, balta, bez, bıçak, biber ve baharat kabı, bulaşık teknesi, çerez tahtası, demir atal, el süzgeci, elek, elmasiye kalıplar, fırın, gelberi, hamur tahtası, havan, huni, ızgara, iğne iplik takımı, kapaklı çukur tabak, kapaklı kase, kazıntı demiri, kebab şişleri, kepee, kevgir, kıyma tahtası, kızarvala (saplı tencere), korluk, klbastı tokmağı, masat, maşa, maşrapa, musluklu teneke, ocak, ölçek, pasta kalıpları, rende, saat, sabunluk, sacayak, sahan rafları, sahan, sahan, saplı tava, satır, sebze yıkama inkosu, sefer taşı, sukp, süpürge, şurup ve süt mizanı, tahta kaşık,

* Yayınlandığı yer: *Nail Tan Armağanı*, Ankara, 2011, s. 303-309.

tatlı çubukları, tatlı tenceresi, tava şişleri, tel dolap, tencere rafları, tencere, tepsi ocağı, tepsi, terazi, tuz kabı, yelpaze, yemek tablası, yumurta tavası.

OSMANLI MUTFAĞINDA YAPILAN BAŞLICA YEMEKLER

ÇORBALAR VE ET SULARI

Av eti suyu, Balık suyu, Bezelye çorbası, Ciğer çorbası, Çerkez çorbası, Dalyan çorbası, Düğün çorbası, Et suyu ile Frenk arpası çorbası, İrmik çorbası, İstiridye çorbası, İşkembe çorbalrı, Koyun eti suyu, Kulak çorbası, Kuş çorbası, Macar çorbası, Mercimek çorbası, Midye çorbası, Pirinç çorbası, Sebze çorbası, Sığır eti suyu, Süt çorbası, Tarhana çorbası, Tavuk suyu, Teke çorbası, Tel ve arpa ve yıldız ve kuskus şehriyeleri çorbalrı.

SALÇALAR

Baharlı salça, Domates salçası, Istakoz salçası, Midyeli salça, Yumurtalı salça, Zeytinyağı salça.

ET VE BALIK PELTELERİ

Av eti suyu peltesi, Balık eti suyu peltesi, Koyun eti suyu peltesi, Muhtelif et suyu peltesi, Sığır eti suyu peltesi, Tavuk eti suyu peltesi.

HAŞLAMA VE SÖĞÜŞLER

Dana söğüşü, Koyun eti haşlaması, Koyun söğüşü, Levrek kırlangıç mercan taş dülger vs. etli ve balıkların haşlamaları, Sığır eti başlaması.

YUMURTALAR

Enginarlı yumurta, Hazır lop yumurta, Ispanaklı yumurta, İşkembeli yumurta, Kıymalı yumurta, Mantarlı yumurta, Nohutlu yumurta, Pastırmalı yumurta, Rafadan yumurta, Soğanlı yumurta, Sucuk içli yumurta, Sucuklu yumurta, Tere otlı yumurta, Tereyağı yumurta, Zeytin yağlı yumurta.

ŞİŞ KEBABLARI

Ceylan kebabı, Çarşı kebabı, Hindi palazı şiş kebabı, İzmir kebabı, Karaca geyik yaban keçisi kebabı, Kaz palazı kebabı, Kokoreç, Koyun kebabı, Mazruf kebabı, Orman kebabı, Ördek palazı, Palamut torik altı parmak ve kılıç balıkları, Patlıcanlı bildircin kebabı, Piliç kebabı, Tavuk kebabı, Yoğurtlu kebab, Yufkalı kebab.

KÜLBASTILAR

İstiridye külbastısı, İzmarit balığı külbastısı, Kaşar ve kaşkaval peynirleri külbastısı, Koyun eti ve karaciğer ve yürek böbrek külbastıları, Koyun pırzolası,

Lüfer küllemesi, Lüfer ve uskumru ve kolyoz ızgaraları, Peksimet tozuyla külbastı, Piliç külbastısı, Sahan külbastısı, Sucuk ve pastırma külbastıları, Tana ve sığır külbastıları, Tava külbastısı, Tavuk külbastısı, Taze sardalye külbastısı, Tekir ve kaya balıkları külbastısı, Tencere külbastısı, Tepsi külbastısı.

YAHNİLER

Böğrülce yahnisi, Domatesli yahni, Düğün yahnisi, Fasulye yahnisi, İncik yahni, İşkembe yahnisi, Kestane, ayva, kuru kaysı ve kara erikli yahniler, Kuzu kapaması, Mantar yahni, Maydanozlu yahniler ve terbiyesi, Nohutlu yahni, Paça yahnisi, Sarımsaklı yahniler, Tatlılı yahni.

TAVALAR

Biftek, Enginar tavaşı, Hamsi balığı tavaşı, Hodan tavaşı, Kalkan levrek kırlangıç kefal dil pisi lüfer mercan, izmarit gibi balıkların tavaları, Karaciğer tavaşı, Karnabahar tavaşı, Kuru fasulye tavaşı, Kuşkonmaz tavaşı, Lisan-ı sevr yaprağı tavaşı, Midye ve istiridye tavaları, Patlıcan tavaşı, Patlıcanlı tava kebabı, Peksimetli biftek, Sakız kabağı tavaşı, Tekir gümüş istavrit balıkları tavaları, Yoğurtlu biftek.

KÖFTE MUMBAR VE İLİKLER

Çayır mücveri, Hanım mücveri, Kuru köfte, Maydanozlu ve terbiyeli köfteler, Mumbar ve şirdenin çeşidi, Mücver, Patates köftesi, Tavuk veya hindi köfteleri, Yalancı ilik, Yumurta köftesi.

TAS VE FIRIN KEBAPLARI

Adi tas kebabı, Dana etinden tas kebabı, Her nevi av eti tas kebabları, Her nevi yufkalı tas kebabları, Kılıç altıparmak tarik palamut kefal vs. iri balıkların fırın kebabları, Koyun etinden tas kebabı, Kuzu hindi tavuk kaz ördek fırın kebabları, Levrek fırın kebabı, Mantar fırın kebabı, Palamudun kiremit kebabı, Piliç tas kebabı, Tavuk hindi kaz ördek tas kebabları.

BÜTÜN VE YALANCI DOLMALAR

Asma yaprağı atkestanesi yaprağı lahana yalancı dolmaları, Av kuşları dolmaları, Enginar yalancı dolması, Hindi kaz tavuk ördek dolmaları, Istakoz dolması, İçi dolmuş kuzu kebabı, Lüfer balığı dolması, Mantar dolması, Midye dolması, Midyeli domates dolması, Ördek palazı ve piliç dolmaları, Patlıcan yalancı dolması, Pırasa yalancı dolması, Uskumru balıkları dolması.

SEBZE VE ET

Adi patlıcan silkmesi, Asma kaba bastısı, Bamyacı bastıları, Biber Yapracı, Çerkez fasulyesi, Ebegümeçi, Ekşili patlıcan, Ekşili sakız kabacı, Enginar bastısı, Güveç silkmesi, Ispanak kavurması, Ispanak kuşhane musakkası Ispanak yapracı, İmambayıldı, Kır silkmesi, Kış türlüleri, Kuru bakla, Kuru silkme, Kuru ve salamura bamyalar, Kuşhane silkmesi, Kuşkonmaz, Patates bastısı, Patates silkmesi, Sakız kabacı bastısı, Sakız ve asma kabakları imambayıldıları, Semizotu, Soğanlı enginar, Şalgamın tencere musakkası, Taze bakla bastısı, Taze fasulye bastısı, Tembel kebabı, Terbiyeli bamyacı güveci, Yaz türlüleri, Yoğurtlu şalgam, Zeytinyağlı bakla, Zeytin yağlı enginar, Zeytin yağlı taze fasulye.

LAHANALAR

Bütün lahana, Lahana bastısı.

PIRASALAR

Bezelyenin kuşhane musakkası, Bütün karnabahar, Ekşili pırasa, Havucun kuşhane musakkası, Karnabaharın kuşhane musakkası, Kavatanın kuşhane musakkası, Kereviz çeşitleri, Pırasa bastısı, Pırasanın kuşhane musakkası, Tane bezelye, Yer elması, Zeytinyağlı bezelye, Zeytin yağlı pırasa, Zeytinyağlı havuç.

TEPSİ VE SAHAN MUSAKKALARIYLA ET DOLMALARI

Asma yapracı atkestanenin gayet körpe yapracı yeşil salata yapracı pazı yapracı lahana yapracı ebegümeçi yapracı fındık yapracı lisan-ı sevr yapracı sarmaları, Domatesin tepsi musakkası, Enginar et dolması, Etli kavata, Etli kırmızı ve yeşil domates dolmaları, Etli Pırasa dolması, Etli soğan dolması, Etli şalgam dolması, Etli yeşilbiberin dolması, Kabak musakkası, Paça dolması, Patlıcan sakız kabacı salatalık acur et dolmaları, Patlıcanın sahan musakkası, Pırasa sahan musakkası, Taze fasulye sahan musakkası, Yer elması patates şalgam sahan musakkaları.

GARNİTÜRLER

Bezelye ve kuşkonmaz filizi ve sair yeşillikler, Buzlu Soğan garnitürü, Domates garnitürü, Ekmek garnitürü, Fransa tertibi bezelye, Hindi garnitürü, Ispanak garnitürü, Kuzukulağı garnitürü, Mantar garnitürü, Patates garnitürü.

PİLAKİLER

Dana pilâkisi, Domates pilâkisi, Domatesli midye pilâkisi, İstiridye ve tarak pilâkileri, Kefal levrek kılıç torik altıparmak uskumru palamut pilâkileri, Kuru fasulye pilâkisi, Kuşkonmaz pilâkisi, Mantar pilâkisi, Midye pilâkisi, Paça pilâkisi, Pırasa pilâkisi, Toprak mantarı pilâkisi, Türlü sebze pilâkileri.

PİYAZLAR

Bakla piyazı, Bezelye piyazı, Enginar piyazı, Fasulye piyazı, Nohut ezmesi, Patates piyazı.

ÇEŞİTLİ EKŞİLİ VE TUZLULAR

Aside, Bal kabağı dolması, Ciğer kavurması, Hamurlu Çerkez tavuğu, Höşmerim, Keşkek, Mantar yahnisi, Peynirli pide, Saraykapı dökmesi, Soğuk Çerkez tavuğu, Türkmen kavurması.

PAÇALAR

Biber yağı, Donma paça, Erikli güveç, Kavurmalı patates, Külbastılı patlıcan, Paça terbiyesi, Ragu, Rozbif, Tavuk kapaması, Terbiyeli paça, Terbiyesiz paça, Yağsız balık, Zigo.

PATELER

Bıldırcın patesi, Hindi patesi, Kaz patesi, Tavuk patesi.

BÖREK İÇLERİ VE BÖREKLER

Alt-üst böreği, Balıketiyle iç, Çakmakçılar böreği, Çarşı böreği, Ekmek, Enginarlı iç, Fincan böreği, Gözleme, Ispanaklı içler, İnce börek, Kabak böreği, Kıkırdak bohçası, Koyun kıymasından iç, Köy ekmeği, Kuzu ciğerinden iç, Manti, Paça böreği, Paçalı iç, Patlıcan böreği, Poğaç, Puf böreği, Salamura peynirinden iç, Sigara böreği, Su böreği, Tatar böreği, Tavuk hindi kıymasından iç, Tavuk hindi kaz ördek vs. av kuşlarının ciğerlerinden iç, Taze peynirden iç, Taze veya eski kaşar kaşkaval dil peynirlerinden iç, Tulum peynirinden iç, Yufka böreği, Yufkalı hindi kaz ördek tavuk.

MAKARNALAR

Adi makarana, Domatesli makarna, İtalyan usulünde makarna, Kıymalı makarna, Sac makarnası.

PİLAVLAR

Acem pilavı, Adi pilav, Arpa şehriyesi pilavı, Baş pilavları, Bulgur pilavı, Domatesli pilav, Dügün pilavı, Enginarlı pilav, Et tavuk paça vs. sularından pilav, İstiridye tarak midye pilavları, Levrek lüfer kefal kalkan pilavları, Kaburga pilavları, Kaşkar pilavı, Kaz ördek hindi tavuk piliç bıldırcın vs kuş pilavları, Kuskus pilavı, Özbek pilavı, Patlıcanlı pilav, Pilavlı tas kebabı, Süzme pilav, Türkistan pilavı, Yufka, Yumurtalı pilav.

BAKLAVALAR

Adi baklava, Adi kurabiye, Adi tel kadayıfı, Ay baklavası, Bademli baklava, Bademli tel kadayıfı, Cendere baklavası, Dakik revanisi, Ev gözlemesi, Güllaç baklavası, Hurma tatlısı, İrmik revanisi, Kadın göbeği, Kaymaklı baklava, Kaymaklı güllaç baklavası, Kaymaklı tel kadayıfı, Kaymaklı yassı kadayıfı, Kaysı ve serfice eriğinden yağlı ekmek, Musanna kaymak baklavası, Nişasta revanisi, Pirinç tatlısı, Samsa, Sarığı burma, Süngeriye, Şekerpare, Yağlı ekmek tatlıları, Yağsız baklava, Yassı kadayıf, Yumurta lokması, Yumurtalı ekmek kadayıfı, Yumurtalı kadayıf.

HELVALAR

Adi kaygana, Adi nişasta helvası, Ayva ezme kaygana, Elma ezme kaygana, Gaziler helvası, İrmik helvası, Kabak tatlısı, Kaymaklı kaygana, Kaysı ezme kaygana, Keten helvası, Kuşlokumu, Lokma, Pirinç unu helvası, Sabuniye helvası, Saray lokması.

HAFİF TATLILAR

Acı badem kurabiyesi, Acı bademli krema, Adi aşure, Adi krema, Adi sütlü muhallebi, Akideli krema, Ananaslı bisküvi, Armut tatlısı, Aşure, Ayva tatlısı, Bademli cin kurabiye, Bademli rahatı'l-hulkum (lokum), Bademli sucuk, Bağdat muhallebisi, Bisküvi (gevrek), Elma tatlısı, Etmek kadayıfı, Fındıklı acı badem, Frenk aşuresi, Güllaç Tatlısı, Kaymaklı kaysı, Kaymaklı rahatı'l-hulkum (lokum), Kaysılı ekmek kadayıfı, Keşköl-ie fukara, Limonlu krema, Mırnıka, Nazlı aş, Palüze (pelte), Pandispaniye, Podnika, Rahatı'l-hulkum (lokum) şekeri, Savarin, Serfice eriği ile ekmek kadayıfı, Su muhallebisi, Süt lapası, Sütlaç, Süzme aşure, Şam fıstıklı acı badem, Şam fıstıklı rahatı'l-hulkum (lokum), Şeftali tatlısı, Şuruplu ekmek kadayıfı, Tavukgöğsü, Vanilyalı krema, Vanilyalı muhallebi, Vanilyalı pasta, Vişneli ekmek kadayıfı, Yağsız kaysı veya erikli ekmek kadayıfı, Yağsız vişne ekmek kadayıfı.

BUZLILAR VE AKİDELİLER

Buzlu ağaç çileği, Buzlu Frenk üzümü, Buzlu kestane, Buzlu kiraz, Buzlu mandalina, Buzlu portakal, Buzlu üzüm, Buzlu vişne, Çikolatalı akide, Kahveli akide şekeri, Kaymaklı çay şekeri akidesi.

ELMASİYELER VE DONDURMALAR

Ananaslı kalıp dondurması, Ananaslı şeker, Bademli kalıp dondurması, Çilekli elmasiye, Elvanlı kalıp dondurması, Kadayıflı elmasiye, Kahve iksiriyle kalıp dondurması, Kaysı ve Şam fıstıklı dondurma, Limon çiçeği şekeri, Portakallı kalıp

dondurması, Sütli elmasiye, Vanilyalı elmasiye, Vanilyalı ve çilekli kalıp dondurması.

REÇEL-ŞURUP ÇEVİRMELERİ

Ağaç çileği çevirmesi, Ağaç çileği reçeli, Ağaç çileği şurubu, Ağaç kavını reçeli, Ağaç kavunu çevirmesi, Ananas çevirmesi, Anber çiçeği çevirmesi, Anber çiçeği şurubu, Anberbaris çevirmesi, Anberbaris reçeli, Armut reçeli, Ayva reçeli, Ayva reçeli, Badem şurubu, Bektaşî üzümü çevirmesi, Bektaşî üzümü reçeli, Benefşe çevirmesi, Benefşe şemsiyesi, Benefşe şurubu, Bergamud kabuğu çevirmesi, Böğürtlen şurubu, Ceviz reçeli, Çam Fıstığı çevirmesi, Çekirdeksiz üzüm çevirmesi, Çekirdeksiz üzüm reçeli, Çilek çevirmesi, Çilek reçeli, Çilek şurubu, Demir Hindi şurubu, Ekşi nar şurubu, Elma reçeli, Erik çevirmesi, Erik reçeli, Erik şurubu, Fişne suyu çevirmesi, Frenk üzümü çevirmesi, Frenk üzümü reçeli, Frenk üzümü şurubu, Ful çevirmesi, Ful şurubu, Fulya çevirmesi, Fulya şurubu, Gül çevirmesi, Gül reçeli, Gül şurubu, Gülbeşeker şemsiyesi, Kabak reçeli, Kaya koruğu çevirmesi, Kaya koruğu reçeli, Kaysı çevirmesi, Kaysı ezmesi, Kızılıcık çevirmesi, Kızılıcık reçeli, Kızılıcık şurubu, Koruk çevirmesi, Koruk reçeli, Kuru erik reçelleri, Kuru kayısı çevirmesi, Kuru kayısı ezmesi, Kuru kayısı reçeli, Kuru kayısı şurubu, Kuru vişne reçeli, Limon kabuğu çevirmesi, Limon kabuğu reçeli, Limon reçeli, Limon şurubu, Mürdüm erik reçelleri, Portakal kabuğu çevirmesi, Portakal kabuğu reçeli, Portakal reçeli, Portakal şurubu, Şam Fıstığı çevirmesi, Şeftali çevirmesi, Şeftali reçeli, Şeftali şurubu, Taneli vişne çevirmesi, Taze kaysı reçeli, Taze kaysı şurubu, Turunç kabuğu çevirmesi, Turunç kabuğu reçeli, Vişne reçeli, Vişne şurupları, Yasemin çevirmesi, Yasemin şurubu, Zambak çevirmesi, Zambak şurubu, Zencefil reçeli.

ŞERBETLER

Ağaç çileği, Anberbaris şerbeti, Badem şerbeti, Benefşe şerbeti, Çilek şerbeti, Demir hindi şerbeti, Ekşi nar şerbeti, Fişne şerbeti, Frenk üzümü şerbeti, Gazlı şerbetler, Gazoz, Gül şerbeti, İğde çiçeği yasemin zambak fulya ful amber çiçek şerbeti, Kızılıcık şerbeti, Kur ı üzüm şerbeti, Limonata, Limonlu benefşe şerbeti, Portakal şerbeti, Sübye, Turunç şerbeti.

HOŞAFLAR

Armut hoşafı, Armut kurusu hoşafı, Böğürtlen hoşafı, Çilek hoşafı, Elma hoşafı, Erik hoşafı, Fişne hoşafı, Frenk üzümü hoşafı, Karışık hoşafı, Kaysı hoşafı, Kızılıcık hoşafı, Kuru erik hoşafı, Kuru fişne hoşafı, Kuru kayısı hoşafı, Nar hoşafı, Portakal hoşafı, Üzüm hoşafı.

DONDURMALAR

Ağaç çileği dondurma, Çilek dondurma, Frenk üzümü dondurma, Kahveli dondurma, Kara dut dondurma, Kavun dondurma, Kaymaklı dondurma, Kayısı dondurma, Kızılık dondurma, Limonlu dondurma, Vişneli dondurma.

TURŞULAR

Adi biber turşusu, Adi hıyar turşusu, Balık turşusu, Biber turşusu, Biberli lahana turşusu, Burma sardalye, Dolma zeytin, Enginar ve bakla turşusu, Havuç turşusu, Kabak turşusu, Karnabahar turşusu, Kavata turşusu, Kıyılmış lahana turşusu, Kızılık turşusu, Limon turşusu, Mayalı lahana turşusu, Pancar turşusu, Patlıcan turşusu, Pişmiş biber turşusu, Sirkeli hıyar turşusu, Sirkeli lahana turşusu. Şalgam turşusu Tam koruğu turşusu, Taze fasulye turşusu, Taze soğan turşusu, Üzüm turşusu.

SALATALARLAR

Ayva salatası, Bakla filizi salatası, Balık yumurtası dövmesi, Çiroz salatası, Domates salatası, Dövme beyaz havyar, Dövme siyah havyar, Erguvan salatası, Frenk teresi salatası, Havyar salatası, Hıyar salatası, Hindiba salatası, Istakoz salatası, Kabak salatası, Karışık salata, Karnabahar salatası, Kaya balığı salatası, Kaz ayağı salatası, Kereviz salatası, Kuşkonmaz salatası, Lakerda salatası, Marul salatası, Papatya salatası, Patates salatası, Patlıcan salatası, Sardalye salatası, Teke salatası, Turp salatası, Yeşil salata, Zeytin salatası.

TARATORLAR

Bakla filizi taratoru, Çiroz balığı taratoru, Hıyar ve marul kökü taratoru, Ispanak taratoru, Istakoz taratoru, Karnabahar taratoru, Kayabalığı taratoru, Kuşkonmaz taratoru, Patates taratoru, Semiz otu taratoru, Teke taratoru, Uskumru taratoru, Yeşil fasulye taratoru,

SAKLANACAK VE SALAMURA OLACAK BALIKLAR

Uskumru defnesi, Mersin balığı tütünü, Lüfer balığı defnesi, Kılıç balığı defnesi, Palamut balığı defnesi, Ligorinos, Edirne balığı.

SALAMURALAR

Bamya salamurası, Domates salamurası, Enginar salamurası, Fasulye salamurası, Hamsi salamurası, Kolyoz salamurası, Lakerda, Patlıcan salamurası, Peynir salamurası, Sardalye, Uskumru salamurası, Yaprak salamurası, Zeytin salamurası.

PEKMEZLER PELTELER REÇELLER PESTİLLER

Adi pekmez, Domates peltesi, Erik pestili, Hardallı pekmez, Hardaliye, Kaysı pestili, Kükürtlü pekmez, Nardenk, Şıralı reçeller, Şıralı sucuk, Tut pestili.

KAVURMA KIYMA PASDIRMA HAMUR KURULARI VE NİŞASTA

Adi bulgur, Adi sucuk, Çemenli Kayseri sucuğu, Çerkez pastırması, Çerkez sucuğu, Dövme sucuk, Ferik bulguru, Francala tarhanası, Frenk sucuğu, Kavrulmuş soğan, Kayseri pastırması, Kemikli kavurma, Kıyma, Köçeli tarhana, Kuskus, Kuş kavurması, Kuşbaşı kavurma, Muhtelif kavurma, Nişasta, Rumeli pastırması, Tarhana, Tatlı tarhana, Tavuk pastırması, Yufka.

KONSERVELELER

Bezelye içinden konserve, Enginar konservesi, Istakoz konservesi, Kabak dolmasından konserve, Kabak konservesi, Patlıcan konservesi, Taze fasulye içinden konserve, Taze fasulyeden konserve, Toprak ve adi mantar konserveleri, Yağlı mantardan konserve, Yeşilbiber muhafazası.

KAYMAK YOĞURT PEYNİR TEREYAĞI KAYMAK

Adi kaymak, Adi tulum peyniri, Çerkez peyniri, Lüle kaymağı, Peynir ve yoğurt mayaları, Tereyağı, Torba yoğurdu, Yoğurt.

.....

Not: Bu yazının hazırlanmasında Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* [İstanbul, Rumî 1300 (Miladî 1884), Mahmut Bey Matbaası, 449 s.] adlı kitabından yararlanılmıştır. Eser 19 X 13 cm. olup Kiraathane-i Osmanî Müdürü Sarafim tarafından yayımlanmıştır.