



The Journal of Academic Social Science Studies

JASSS

International Journal of Social Science

Doi number:<http://dx.doi.org/10.9761/JASSS8000>

Number: 74 , p. 135-153, Spring 2019

Araştırma Makalesi / Research Article

Yayın Süreci / Publication Process

Yayın Geliş Tarihi / Article Arrival Date - Yayın Kabul Tarihi / Article Acceptance Date

09.02.2019

15.03.2019

Yayınlanma Tarihi / The Published Date

25.03.2019

**MİLLÎ MÜCADELE DÖNEMİ'NDE BİR LOKMA EKMEK İÇİN
YATAĞINI YORGANINI MEZADA ÇIKARANLARA KARŞI
ŞARAPLI TORİK YAHNİSİ TARİFLİ YEMEK KİTABI**
*COOKBOOK INCLUDING THE RECIPE OF BONITO STEW WITH WINE
AGAINST THE ONES PUTTING THEIR BEDS AND QUILTS UP FOR
AUCTION FOR A PIECE OF BREAD DURING THE NATIONAL STRUGGLE*

Doç. Dr. Nuran Özlık

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3455-7726>

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı,

nuranozlik@yahoo.com

Öz

Mütareke sonrası başlayan yurt işgaline karşı halkın direniş, mücadeleye geçtiği ve yiyecek ekmeği bulmakta zorlandığı bir dönemde, 1919 yılında S. Tevfik tarafından kaleme alınan Yeni Yemek Kitaplarından: Ev Hanımının Kolay Yemekleri adlı bir eser yayımlanmıştır. Bu eserde şaraplı torik yahnisinden yürek sotesine kadar devrin alım gücü ve/veya koşulları ile çelişen pek çok yemek tarifi verilmiştir. Tariflerde yer alan malzemelerin ancak harp zengini denilebilecek zümrenin elinde olması veya bunları tedarik edebilmesi mümkünken halk açlık ve sefaletten kırılmaktadır.

Bu çalışma ile söz konusu eserde, devriyle taban tabana zıt olan yemek anlayışını dikkatlere sunmak, günümüzde sürekli gündeme gelen nasıl beslenmeliyiz tartışmalarında yetkin kişilere 100 yıl önce halka sunulan yemek tarifleri ile güncel olanı karşılaştırma imkânı sağlamak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Milli Mücadele Dönemi, S. Tevfik, Yeni Yemek Kitaplarından: Ev Hanımının Kolay Yemekleri, Yemek Kültürü, Batılılaşma

Abstract

In 1919, a period when people resisted against the invasion of the country and struggled to find any bread to eat, Housewife's Easy Meals was published being one of the New Cookbooks written by S. Tevfik. In this book, there were many recipes from bonito stew with wine to heart saute, which contradicted with purchasing power and conditions of the period. The ingredients took place in the recipes might only be supplied by the ones who can be called war-rich, while the ordinary people were starving.

The aim of this study is, to present a food percept, completely dissimilar to its period, to the attention and to present an opportunity for qualified people to compare the recipes of today with the ones a hundred years ago in today's popular conflicts about how to eat properly.

Key Words: National Struggle Period, S. Tevfik, One of the New Cookbooks: Housewife's Easy Meals, Food Culture, Westernization

On sekizinci yüzyılda başlayan yenileşme/Batılılaşma hareketleri Sultan III. Selim ve Sultan II. Mahmut Dönemlerinde ağırlıklı olarak askerî ve eğitim alanındaki değişimle karşımıza çıkarken Tanzimat Fermanı ve II. Meşrutiyet'in ilanı ile bilhassa sosyal hayattaki dönüşümü/farklılaşmayı/yabancılaşmayı da beraberinde getirmiştir. Aile ve cemiyet hayatında hane tefrişatından kılık kıyafete, eğlence anlayışından yeme içme kültürüne kadar pek çok alanda toplumsal ya da ferdî, şekil ya da sağlık açısından uygun olup olmadığına bakılmaksızın çoğu kabukta yaşanan bu Batılılaşma daha çok refah düzeyi yüksek olanların yaşamlarında görülmektedir.

Avrupa'yı örnek alarak/taklit ederek hayat standartlarını daha iyi şartlara getirdiğine inanma ya da bu hayatı sürdürmekten taviz vermeme *Felâtin Bey ile Râkım Efendi*, *Araba Sevdası*, *Efruz Bey*, *Mürebbiye*¹ gibi pek çok romanda bazen mizahi/alaycı/eleştirel bazen de realist açıdan ele alınmıştır. Edebî eserlerin dışında kalan kitaplarda/yazılarda da aynı mevzu işlenmiş hatta Ahmet Mithat

Efendi, çalışmamızın konusu olan yemek üzerine başlı başına bir musahabe kaleme almıştır. 1888 yılına ait mezkûr yazıda geleneksel ya da alışık olunan yeme içme dışında hasseten Avrupa kültürüne ait beslenmenin üzerinde durarak şunları söylemiştir:

“Avrupa kitaplarını okuyanlarımız çoğaldıkça Avrupa usul-i tagaddisine meyledenlerimiz dahi çoğalıyor. Bir İngiliz bir Alman bir Fransız'ın kuşluk ve akşamlik taamları ne ise bizimkiler dahi tehyiatta bulunmak istiyorlar. Hâlbuki oralardan bizim memleketimize gelen adamlar kendi usul-i maişetlerini bittadil bize takarrüp ediyorlar. Biz onların memleketlerinde su içilmeyip bira ve şarap içildiğini öğrenerek sofralarımızdan suyu kaldırıyoruz onlar ise buraların en latif içkisi a'lâ Karakulak ve Çamlıca suları olduğunu görerek sofralarını su şişeleriyle tezyin ediyorlar. Biz bifteklere rozbiflere falanlara müptela oluyoruz onlar dünyanın hiçbir tarafında emsali bulunmayan latif sebzelerimize meylediyorlar. Hülâsa biz Frenkleşiyoruz onlar Osmanlılaşıyorlar.

Frenkleşiyoruz da vücutça ne faidesini görüyoruz? Sofralarımızdan kalktıktan sonra avuç dolusu magnezyalar pepsinler yemeğe mecburiyetimizden mi bir tagaddi-i mükemmel bekleyecekler? Müstait ve munsif bir tabibe sorunuz da maişet-i kadimemize târî olan tahavvülat-ı cedide üzerine şimdije kadar bizce vukuu hemen meçhul bulunan ne

¹ Ayrıntılı bilgi için bk: Gıyasettin Aytaş, “Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler I”, G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, C. 22, S. 1, 2002, s. 133-148, Gıyasettin Aytaş, “Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler II”, G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, C. 22, S. 3, 2002, s. 199-220. Gıyasettin Aytaş, “Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler III”, G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, C. 23, S. 1, 2003, s. 133-146.

kadar hastalıklar yeniden yeniye sernüma-yı zuhur olduğunu size anlatsınlar.”

“Bu sözüme inanmaz iseniz en mü-kemmel taam ediyor diye tanıdığınız zevatın ahval-i sıhhiyelerini muayene ediniz. Biz gazeteci arkadaşlarımızdan birisini biliriz ki Cebel-i Lübnan’da doğup Mısır ve İstanbul’da büyüdüğü hâlde İngiliz ve Fransız lisanlarından maada usul-i maişetlerine de tamamıyla vukuf hâsıl eylediğinden sebze ve meyve eklini bilküllüye terk etmiş bifteck sur bifteck yani biftek biftek üzerine sözünü vird-i zeban edinmiş idi. Ne dersiniz? Bıçare adam bir İngiliz gibi kıpkırmızı olmak intizarında iken bir fakrüddeme dûçar olarak helake takarrüp eyler ise beğenir misiniz?”

“Ama siz bu efkârda değil imişseniz de Avrupa erbab-ı şikeminin yaşadıkları yolda yaşamaya heves ederek biftekler et suları pirzolar şaraplar maden suları falanlar ile beslenmek ister imişsiniz. Bunlara kendinizi tamamıyla alıştırmış ise febihâ. Değil iseniz buna mukabil bizden kemal-i sıdk ve hulus ile bir “Afiyetler olsun” duası vardır!”²

Yeme içmedeki bu anlayış; büyük kayıplar, ezici acılar ve yokluklarıyla 1914-1918 I. Dünya Savaşı ve ardından Mütareke ve Millî Mücadele Dönemlerinde de devam etmiş hatta açlıktan, sefaletten bitap olan halk bir de “harp vurguncuları”, “harp zenginleri” tarafından da sömürülmüştür.

Devrin gazete, dergi ve kitap şeklinde neşredilen edebî/öğretici metinlerinde bu sefaletin örnekleri bizzat şahitleri tarafından da dile getirilmiştir.

Payam Sabah gazetesinin yazarlarından Mahmut Sadık’ın musahabesinden alınan şu satırlar buna sadece bir örnektir:

“Harb-i Umumi bu memleketi ne hâlde getirdi? Hele harp senelerinde içinde yaşadığımız İstanbul ne şekilden şekle, ne kalıptan kalıba girdi? Gözümüzün önünde değil mi?

Bunu görmüyor muyuz? Harp senelerinde ne zahmetler çektik, ne mahrumiyetler gördük. Birer çamur külçesini, zaman zaman tezek ve samanla karışık, çarünaçar ekmek yerine yedik. Malımızı, mülkümüzü sattık... Bir lokma ekmek için yatağımızı, yorganımızı mezada çıkardık.”

Mahmut Sadık, harp zenginlerinin taşkınlıklarından ise şöyle bahsetmiştir: “Yanan yakılan, harap ve tûrap olan köylerden, muhacir düşen, perişan kalan binlerce, yüz binlerce köylülerden kat-ı nazar, harp senelerinde civar köylerden her nevi mahsulünü, köy ekmekleri de bunun en başında, İstanbul’a getirebilenler, rıhtım boyunda, orada burada satanlar, köylü kadınlar -deste deste kâğıt lirayı koyunlarına yerleştiriyorlardı. Bunlar gözlerimizle gördüklerimiz... İştüyorduk ki harp zenginlerinden biri Şişli’deki dostunun yatak yorganına, yorgan yüzü yerine, yüz liralık banknotlarla kaplatmış... Mahsulü yetiştiren ve bunları satabilen köylülerden -ihtiyarlar kadınlar- baş yastıkları içine pamuk, yün... kırpıntı yerine banknot dolduran olmuş.”³

Mahmut Yesari’nin kurmaca esasına dayalı olsa da hakikatlerin bir yansıması şeklinde kaleme alınan *Çoban Yıldızı* adlı romanı da bir başka örnek teşkil etmektedir:

“Hayat, bir yıl içinde yüzyılın yapamayacağını değiştirmişti. Mendil konup, yüzük çıkan hokkabaz kutusu gibi her şey şeklini değiştirmişti. Zenginler fakir, buğday mısır, altın kâğıt, pirinç bulgur, süpürge tohumu ekmek olmuştu. Halk, fırın kapılarında birbirini çiğneyerek, parasıyla, ekmek dileniyor, yorganını satarak eline geçirdiği üç beş kuruşla bir dirhem et alamıyor, avuç dolusu parası olsa bir hastasına şeker bulamıyordu. Ama buna karşın, Eyüp’te kurban etiyle büyümüş, cebinde yalnız ıskat parası görmüş, çay içmek için kahvelerde tanıdık arayan bir kısım türe-

² Ahmet Mithat Efendi, “On Altıncı Musahabe: Tagaddî”, *Musahabat-ı Leyliye*, Kırk Anbar Matbaası, İstanbul, 1306, 25-26, 28.

³ Mahmut Sadık, “Musahabe: Acaba Çıldır mı?..”, *Payam Sabah*, 26 Ağustos 1922, s. 3.

diler, eskiden önlerinden geçmeye korktukları en pahalı lokantalarda, fazla yanmış, az pişmiş diye yemek beğenmiyorlar, tabakları iğrenerek yere atıyorlardı. Halkın çoğu aç kaldığı zamanlarda, kolay kazanan bir sınıf olursa ahlâk ve namus kuvvetlerini kaybeder. Saib Rami, harpten önce birkaç yüz liralık sermaye ile iş yaparken şimdi on binlerle, yüz binlerle oynuyordu.”⁴

I. Dünya Savaşı sonrası Millî Mücadele Dönemi'nin ülke sathındaki ızdıraplarının küçültülmüş ölçekte Akşehir kasabası üzerinden anlatıldığı Tarık Buğra'nın *Küçük Ağa'sı* şu tasvirle başlar:

“Akşehir: 1919

Önce Tekke Deresi'nin üstü karardı, sonra şimşekler çakmaya başladı, ardından yağmur da boşandı. Kasabanın doğuya meyilli sokaklarında sağlıklı solları ırmaklar peydâ olmuştu. Gökyüzü neyi var neyi yoksa boşaltacak gibi idi. Akşehir 1919'un baharını, büyük çöküntüden sonraki ilkbaharını karşılıyordu: Parasızlık, yokluk ve açlığa karşı belli belirsiz bir ümit baharı bekliyordu. Bu ümidin hatta adını söyleyebilecek bir babayiğit zor çıkardı. Fakat ne de olsa artık üşümeyecekler, hiç değilse soğuktan kurtulacaklardı. Ve soğuk, yaşlılarla çocuklar için açlık kadar yıkıcı idi, açlıkla büsbütün katlanılmaz oluyordu.”⁵

Romanda insanlara da muhtaç da yaşayan kasabadaki sokak hayvanları üzerinden çizilen açlık tablosu ise vahametinin boyutlarını başka bir açıdan gözler önüne serer: “Kemiğe

hasret itler uluyor, ciğer nedir tanımayan bir kedi, neslinin beyin tırmalayan miyavlamalarıyla damdan dama düello yapıyordu.”⁶

Vatan toprakları işgal altında, halk yokluk içinde bağımsızlık/kurtuluş mücadelesi verirken 1919 yılında S. Tevfik tarafından bir kitap kaleme alınır: *Yeni Yemek Kitaplarından: Ev Hanımının Kolay Yemekleri* (Çorba, et, sebze, yumurta gibi mütenevvi alaturka ve alafranga yemeklerin suret-i tabh ve ihzarından bahistir.) Yiyecek eklemek bulamayan millete birkaç “ucuz” tarifin dışında şaraplı torik yahnisi, safranlı morina balığı, lahanalı av kuşu, salçalı güvercin ızgarası, ördek yahnisi, salçalı tavşan yavrusu, yaban keçisi yahnisi, Portekiz kebabı, kuzu beyni kızartması gibi ekstrem yemek tariflerinin verilmesi, hazırlık aşamasında tapyoka (Manyok kökünden çıkarılan bir tür nişasta), beyaz şarap, yılan balığı, gravyer peyniri, savaron, şarlot kalıplarının vd. kullanılması hem şayan-ı dikkat hem abesle iştigaldir. Her eser belli bir okur kitlelerine ulaşmayı hedeflediğine göre bu kitabın da ister çeviri olsun ister telif yukarıdaki örneklerden hareketle ne amaçla yazıldığı aşikârdır.

Bu çalışma ile 100 yıl önce yayımlanan mezkûr eser vasıtasıyla hem mevzubahis ettiğimiz durumu ortaya koymak hem de hâlihazırda çokça yapılan bilhassa kalp damar sağlığı açısından nasıl beslenmeli tartışmalarında otoritelere mukayese imkânı sağlamak amaçlanmıştır.

⁴ Çoban Yıldızı, İnkılâp ve Aka Kitapevleri, Yeni Matbaa, İstanbul 1967, s. 312. Ayrıntılı bilgi için bk. Murat Kacıroğlu, “Millî Mücadele ve Erken Dönem Cumhuriyet Romanında Harp Zenginleri”, *Karadeniz Araştırmaları*, S. 20, Kış 2009, s. 117-136. Meral Demiryürek, “Savaşın Doğan Bir Tip: ‘Harp Zengini’”, *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 10/16, Fall 2015, p. 493-508. M. Ecem İnceoğlu, Osmanlı'da Millî İktisat Uygulamaları ve Harp Zenginleri, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Tarihi Anabilim Dalı, İstanbul, 2015. Kadri Vural, “Savaş Yıllarında Millî Bir Burjuvazi Oluşturma Çabası Olarak ‘Harp Zenginleri’ ve Buna Yönelik Eleştiriler”, *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, Bahar 2016, s. 109-131.

⁵ Tarık Buğra, *Küçük Ağa*, Ötügen Neşriyat, İstanbul, 2001, s. 7.

⁶ A.g.e., s. 111.

Yeni Yemek Kitaplarından:

Ev Hanımının
Kolay Yemekleri

Çorba, et, sebze, yumurta gibi mütenevvi alaturka ve alafranga yemeklerin suret-i tabh ve ihzarından bahistir.

Muharriri
S. Tevfik

Sahip ve Naşiri
Kütüphane-i Sudi

İstanbul-Bâbiâli Caddesi Numara 40
Kader Matbaası
1335

Pirinç Çorbası

Pirinci bol suda iyice yıkayıp temizledikten sonra bu pirinçten adam başına bir kaşık hesabıyla bir miktar alıp yarısını et suyuna ve yarısını da sıcak suya atarak bir saat kadar pişirdikten sonra kâselere boşaltmalı.

Bezelyeli Çorba

İki yeşil salata göbeği ile kuzukulağını, şalgam ve bir miktar havuç doğrayıp tereyağı ile beraber bir tencereye atınız. Sebzeleri hafifçe kavurduktan sonra miktar-ı kâfi sıcak su ile ıslatınız. Bezelyeyi ilaveden sonra tuzlanıp biberlenmeli ve yarım saat kadar pişirilirse arzu edilen bezelye çorbası elde edilmiş olur.

Domates Çorbası

Olgun domateslerden arzu edilen miktarını tuz, biber, defne, Hint cevizi tozunu iyice doğranmış bir baş soğanla tereyağında erittikten sonra püre yapıp süzgeçten geçirmeli ve ayrıca kaynar suda pişirdiğiniz pirinci bu püreye ilave ile karıştırıp hafif ateşte pişirmeli, yeneceği esnada içine bir parça tereyağı atarak ince kesilmiş maydanoz serpmelidir.

Piliç Çorbası

Pişmiş pilicin etini mantar ile dövü-

ten sonra ikisinin tamamını ve diğerinin yalnız sarsısını alıp et suyunda eziniz. Tekrar hepsini dövüp süzgeçten geçirdikten sonra su buharı üzerinde katılaştırınız. Soğutup küçük murabba baklava şeklinde kestikten sonra çorba kâsesine koyup üzerine pilicin suyunu boşaltınız. Güzel bir piliç çorbası olur.

Sebze Çorbası

Sebzelerin her nevinden birer miktar olarak tulani kesmeli ve bir miktar kıvırcık salata, maydanoz ve kuzukulağı doğrayıp tencereye koyduktan sonra üzerine iri bir parça tereyağı ilave edilip kızgın ateşte bunları karıştırarak pişirmeli, sıcak et suyunu ilaveden sonra biraz şeker ile tuz atılıp hafif ateşte iyice pişiriniz. Mevsimi olursa biraz yeşil fasulye ile kuşkonmaz ve bezelyeyi ilave etmeyi unutmaz iseniz âlâ bir sebze çorbası olur.

Karnabahar Çorbası

Tencereye miktar-ı kâfi tuzlu su ve derununa ayıklanıp yıkanmış ve parça parça kesilmiş bir karnabahar ile münasip miktarda patates atınız. Karnabahar pişince çıkarıp et suyu içinde ezmeli ve biraz tapyoka ile bir miktar da tereyağı ilave ve tuz, biber ektikten sonra kâseye boşaltmalı, arzu edilirse üzerine doğranmış maydanoz veya tereotu ilave edilebilir.

Taze Fasulye Çorbası

Bezelye, kuşkonmaz ile taze fasulyeyi iyice doğradıktan sonra kaynar suya atıp tuzlayıp on dakika pişirmeli. Sofraya konulacağı zaman eritilmiş tereyağını ilave ile üzerine gayet ince kesilmiş maydanoz serperseniz fasulye çorbası husule gelmiş olur.

Yeni Bezelye Çorbası

Bir miktar taze bezelyenin tanelerini diğer bir yemek pişirmek üzere ayırıp kabuklarını, güzelce ayıkladıktan, uçlarını kırmak suretiyle temizledikten sonra tuzlu su içinde üç saat kadar kaynatmalıdır. Sonra bunları süzüp ayırmalı güzelce ezip lapa gibi bir hâle getirmelidir. Bu ezmeye evvelce içinde kaynatılan sudan icabı kadarını ilave edip tekrar ateşe koyarak ısıtmalıdır.

O ısınmakta iken parmak kalınlığında bir dili ekmeği ufak ufak keserek kızgın yağ içinde kızartmalı ve sonra çorbayı doldurup tuz ve biber ekerek tenavül etmelidir.

Ucuz Çorba

Bir tencereye iki büyük kâse su ile büyük büyük bir çorba kaşığı zeytinyağı koyarak kaynat. Kaynamaya başlayınca üç büyük kaşık pirinç ile miktar-ı kâfi tuz ilave ederek pirincin tencerenin dibine yapışmaması için ara sıra karıştırarak yirmi beş dakika kadar pişir. Gayet ucuz ve leziz bir çorba olur.

Midevi Çorba

İki tane iri patates temizlendikten sonra ufak ufak keserek bir kıyye suyun içine koy ve kaynat. Su kaynamaya başlayınca gayet ince kıyılmış birkaç turp yaprağını atarak ateşte biraz daha bırak.

İnce kesilmiş ekmek dilimleri üzerine konulan çorbaya bir fındık kadar da tereyağı ilave edilip tenavül olunmalıdır. Bu çorba leziz olduğu gibi pek de midevidir.

Isırgan Çorbası

Beyaz ve taze, yani toplandığı sırada elleri yakmayan ısırgandan miktar-ı kâfi alarak ufak ufak doğra. Bir kıyye tuzlu suya soyulmuş iki patates koyarak kaynat. Su kaynamaya başlayınca bir iri fındık kadar tereyağı ile hazırlanmış ısırganı koyarak beş dakika ateş üzerinde bırak. Ba'de patatesleri ezip tekrar çorbanın içine kat. Bu çorba leziz ve ucuz meydana gelir.

Balık Başı Çorbası

Mesela bir torik veyahut iki üç palamut ve emsali balık başı al, bir avuç kabuğu çıkmış arpayı güzelce yıka, üç büyük kâse suda balık başlarını, arpayı, bir soğanı, bir iki defneyaprağını, biraz maydanozu tuz ve biberi beraber olarak kaynat.

Arpa lüzumu kadar piştikten bir iri fındık kadar tereyağı ve biraz kırmızıbiber ilave ederek kâseye boşalt ve afiyetle tenavül et.

Midye Çorbası

Miktar-ı kâfi midyeyi kuvvetli bir ateş üzerinde ızgaraya dizerek aç. Sonra içindeki su süzülünceye kadar bir kevgir derununda bırak. O suyu da bir kap derununda hıfzet. Bir

tencerede ceviz kadar tereyağını erittikten sonra doğranmış ekmek kabuğunu, birkaç nane yaprağını ve halka halka kesilmiş bir baş soğanı bir ağaç kaşık ile karıştırarak beş dakika kadar kavur. Ba'de midyeleri, midyelerden süzülen suyu ve lüzumu kadar adi suyu üzerine boşaltarak on dakika kaynat. Lüzumu var ise tuz ve biber ilave et.

Unlu Omlet

Bir kaşık unu bir miktar unda dikkatle ezip bulamaç hâline getir. İçine üç yumurta kırarak lüzumu kadar tuz ve biber ilave et. Cümlesini bir kaşık ile güzelce çalkala. Tava da bir ceviz kadar tereyağını, cızlamayınca kadar erittikten sonra yumurtaları içine dök. Omlet katılaştıkça, üstündeki sulu kısmı altına geçmek için bir çatal ile yavaşça karıştır. Suyu azalınca ateşi azaltarak yumurtanın iki tarafını kızart sonra tabağa alarak bu mugaddi taamı kemal-i lezzetle tenavül et.

Yumurta Kızartması

Bir iri patatesi suda veyahut fırında pişir. Lüzumu kadar yumurtaları soğuk suda olduğu hâlde ateşe koyarak yedi dakika kaynat. Evvelce pişirmiş olduğun patatesi ezerek yarım çay kupası sıcak süt ile koyu bulamaç hâline getir. Sonra yumurtaları soyarak boyuna olmak üzere ortasından keserek ikiye böl. Sarısını alarak patatesin içine karıştır.

Havuç Tavası

Havuçları uzunluğa olarak ince ince kesiniz. Diğer tarafta tavaya tereyağını veya sade yağ koyup eritiniz ba'de havuçları içine doldurup birbirine yapışmamak için ara sıra karıştırınız. İyice kızarttıktan sonra üzerine tuz ve biber karıştırınız. İyice kızarttıktan sonra üzerine tuz ve biber ilavesiyle sofraya getiriniz.

Kereviz Kızartması

Kerevizleri ayıkladıktan sonra ufak ufak doğrayıp haşlanmış tuzlu suda pişirmeli, ba'de süzüp cümlesini un, yumurta ekmek içinden yapılmış hamura batırınız. Bilahare sıcak bir tavaya koyup kızartınız. Kerevizler kızardıktan sonra süzüp birkaç dakika et suyu içinde ve hafif bir ateş üzerinde pişirmelidir.

Fasulye Türüsü

Ayşe kadın fasulyeden miktar-ı mü-nasip alarak tanelerini ayıklamalı. Evvela Ayşe kadın fasulyesini kaynar ve tuzlu suya koymalı, yirmi dakika sonra da diğer fasulyeyi ilave edip bir çeyrek saat kadar bırakmalı. Ayrıca bir sarımsak ayıklamalı bir miktar da hamsi balığı temizleyip iyice ezdikten sonra birkaç kaşık miktarında zeytinyağında pişiriniz. Ba'de yeşil fasulye ile ufak hıyarları üstüne dökmeli. Bunu ısıtıp tabaklara vaz ve taksim ettikten sonra üzerlerine bir miktar kaynar sirke serpmelidir. Bu bulamaca biraz da tereyağı lüzumu kadar tuz ve biber ilave ederek yarım yumurtaların içine doldur ve bir kaşık ile üstünü yarım yumurta gibi tümsek bir hâle getir. Sonra cümlesini yumurta tarafları altına gelmek üzere bir tepsiye dizerek ve üzerlerine birer parça tereyağı koyarak fırına ver ve kızart.

Salçalı Yılan Balığı

Birkaç defneyaprağı, bir baş soğan, bir diş sarımsak, bolca maydanoz bir fincan sirkeyi tuz ve biberi ile beraber olarak miktar-ı kâfi suda bir çeyrek saat kadar kaynat. Sonra bir parça deniz yılan balığı ile dört tane patatesi kaynamakta olan suya atarak on dakika sonra balığı çıkar ve patatesleri pişinceye kadar ateşte bırak.

Ceviz kadar tereyağını eriterek bir ufak kâseye koy ve üzerine kaynamakta olan sudan doldur. Biraz da kıyılmış maydanoz ilave et.

Haşlanmış balığı tabağın ortasına ve patatesleri doğrayıp etrafına koyduktan sonra kâsedeki salçayı üstüne dök.

Balık Yahnisi

Lüzumu kadar uskumru balığı alarak temizledikten sonra büyüklüğüne göre iki veya üç parçaya taksim et. Tuzu, biberi ile beraber soğan, bir diş sarımsak ve bir miktar kıyılmış maydanoz ile beraber bir kabın içine koyarak üzerine lüzumu kadar su koy. Yirmi beş dakika kaynattıktan sonra tenavül et.

Balık Fırını

Herhangi bir balık olursa olsun -en iyisi kefal, lüfer, palamut, torik gibi büyük balıklardır

- kulaklarından çekilmek suretiyle içini temizle. Sonra pırasayı veyahut taze sarımsağı ince ince kes. Fırına girebilir bir tabak veya tepsiyi tereyağı ile yağla. Balığı ortasına koyarak evvelce ihzar edilen sarımsak veya pırasayı bir miktar maydanoz veya tereotu ile beraber üzerine koy, iki fındık kadar da tereyağı ilave edip tuz ve biberini ek. Üzerine yarısı beyaz şarap olmak üzere bir kupa su koy. On dakika kadar ocak üstünde pişirdikten sonra hafif fırında kızarıncaya kadar bulundur.

Şaraplı Torik Yahnisi

Bir tencereye yuvarlak kesilmiş torik balığı ile bir kepçe zeytinyağı, yuvarlak doğranmış bir havuç ve halka halka kıyılmış bir soğan koyarak hafif ateş üzerinde on dakika bırak. İki tane kıvırcık salata alıp temizleyerek göbeklerini ve bir miktar doğranmış tereotunu ihzar ettikten sonra tenceredeki balığı alt üst et ve üzerine salata ile tereotunu ilave ile tencereyi kapatarak ateşte bırak. Biraz sonra yani salata pişmeye başlayıp solduğu zaman üzerine yarım kadeh beyaz şarap ilave edip yavaşça karıştırarak yirmi beş dakika kadar ateşte bırak. Pek leziz bir yemek olur.

Salçalı Balık Izgarası

Üç tane iri patatesi suda veyahut fırında pişir. Patatesler iyice piştiği zaman kabuklarını soyarak ve yavaş yavaş sıcak süt koyarak güzelce ez ve miktar-ı kâfi tuz ve biber de ilave et. Sonra bu ezmeyi ateş üzerine koyarak bir kaşık ile çalkalayıp boza gibi kıvama gelinceye kadar ısıt.

Evvelce ihzar edip temizlenmiş olan balıkları eğer büyük balık nevinden ise baştan kuyruğuna doğru ikiye bölerek ızgaraya koy ve üzerlerine birer parça zeytinyağı dökerek pişir. Ba'de patates ezmesini tabağa koy ve bir fındık kadar tereyağını eritip üzerine döktükten sonra balıkları üzerine vaz ile sofraya götür.

Balık Yumurtası Tavası

Kefal, kalkan ve emsali balıkların yumurtalı zamanında balığın karnını yarıp yumurtayı ince zarıyla beraber çıkar. Sonra bunu ince ince keserek üzerine bir limon sıkıp iki saat o hâlde bırak. Bir tavaya zeytinyağı koyarak iyice kızdır. Yağ ısınırken balık yumurtalarını süte batırarak una bulaştır. Kızgın yağın içine koyarak az bir zaman, yani kızarıncaya kadar bırak sonra kevgir ile yağı süzerek tabağa koyup üzerine ince tuz serp. Etrafına maydanoz koyarak tenavül buyur.

Domatesli Balık Kızartması

Miktar-ı kâfi balık alarak kılçıklarını çıkarmak için baştan kuyruğuna kadar ikiye böl. Ba'de domatesleri ortalarından keserek iki parça ettikten sonra çekirdeklerini çıkar. Bunları, bir kaşık zeytinyağı, tuz ve biber, dövülmüş bir diş sarımsak, bir miktar tereotu, maydanoz ve iki defneyaprağı ile beraber bir tencereye koyarak hafif ateşte pişir. Balıkları una bulayarak kızgın zeytinyağında beş dakika kızart. Sonra bir tabağa koyarak evvelce ihzar eylediğin salçayı üzerine dök ve domatesleri etrafına dizerek sofraya götür.

Terbiyeli Balık Köftesi

Bir büyükçe balık alıp derisi yüz, kılçıklarını çıkar. Ba'de bir yumruk kadar ekmek içini sütte ıslatarak balık ile beraber ince kıyma hâline getir ve buna bir yumurta kırarak, tuz ve biberini koyarak güzelce yoğur. Birtakım kısımlara ayırarak yuvarlak yuvarlak yap. Bir tavaya iri ceviz kadar tereyağı koyarak kızdır ve yağın içine bir kaşık un koyarak bir tahta kaşık ile karıştır. Biraz kavrulduktan sonra üzerine bir kâse su, bir soğan, bir iki tane defneyaprağı ilave ederek tuz ve biberini koyarak ateşte bırak. Kaynamaya başlayınca balık köftelerini içine atarak yirmi dakika kadar pişir ve sık sık da karıştır ki un tencerenin dibini tutmasın. Biraz domates suyu ilave edilir ise pek latif bir taam olur.

Yumurtalı Balık Tavası

Hamsi, gümüş gibi küçük balıkları tava etmek için bu usul pek güzeldir.

İki kaşık unu bir yumurta sarısı, bir kaşık zeytinyağı ve bir fincan ılık su ile tuz ve

biberi konularak güzelce ez. Katı boza kıvamına gelsin. Bir saat kadar o hâlde bırak istimal edeceğin zaman yumurtanın beyazını bir kaşık ile çalkayıp köpürterek içine karıştır ba'de balıkları bu hamurun içine batırarak kızgın zeytinyağının içine at. Bir kaşık veya çatal ile alt üst ederek güzelce kızart. Tabağa koyarak üzerine lüzumu kadar ince tuz serp.

Midye Pilavı

Birkaç domatesi ikiye bölerek bir tencereye koyup hafif ateş üzerinde biraz pişir. Midyelerin üzerini bir bıçak ile güzelce kazıyıp temizledikten sonra birkaç kere bol suda yıka. Ba'de bir tavaya koyarak ateşin üzerine vazet. Midyeler bu suretle hep açılırlar. O zaman midye içini kabuklarından ayır. Ve midyelerden çıkan suyu da bir kâse derununda hıfzet. Bir sarımsak veyahut soğanı ince doğrayarak iki kaşık zeytinyağı derununda kırmızı oluncaya kadar kavur. Buna da üç kaşık veyahut lüzumu kadar yıkanmış pirinç ilave et. Bir tahta kaşık ile karıştır. Pirinç sarınca kâsedeki midye suyunu bir tülbentten süzerek üzerine boşalt sonra evvelce hazırladığın domates suyunu, midyeleri, biberi içine koy. Bir demet hâlinde olarak maydanoz, tereotu ve iki defneyaprağını da ilave eyleyerek pirinç pişinceye kadar kaynat. Tabağa konulurken maydanoz demeti çıkarılmalıdır.

Safranlı Morina Balığı

Kuru morina balığını ufak ufak parçalara kes. Bir tavada üç kaşık zeytinyağı kızdır. Balığı dövülmüş bir diş sarımsak ile beraber yağın içine koyarak bir tahta kaşık ile her tarafı kızarıncaya kadar karıştır. Ba'de üzerine bir büyük kâse su ilave et. Su kaynamaya başlayınca üç kaşık pirinç koyarak kuvvetli ateşte karıştırarak pişir. Biraz biber ve bir mercimek kadar da safran ilave eyle. Pirinç bir dereceye kadar çiğce kalmalıdır.

Midye Fırını

Midyeleri güzelce yıkayıp temizledikten sonra bir tavaya koyup kuvvetli ateş üzerinde vazet ki cümlesi açılsın. O vakit içinden çıkan suyu bir kâseye al ve içi kabuklarından çıkar. Midye içini biraz maydanoz ile güzelce kıyma hâline getir. Bir tencerede büyükçe

ceviz kadar tereyağını eriterek derununa bir kaşık un koy ve bir tahta kaşık ile karıştırarak kavur. Ba'de kâsedeki midye suyunu bir tül-bentten süzerek yavaş yavaş kavru lan unun üzerine dök. Pişerken hamur eğer katılaşırsa ise sulandırmak için biraz da adi sıcak su ilave et.

Ba'de midye içini bu hamura karıştırarak tuz ve biber ilave ederek kabukların içine doldur. Üzerine ufatılmış ekmeğin içi ser-perek on dakika kadar fırında pişir. Pek güzel ve leziz bir taam olur.

Balık Böreği

Kuru ve tuzlu morina balığını ufak ufak doğrayarak soğuk suda yirmi dört saat ıslatmalı ve bu müddet zarfında suyu birkaç kere değiştirmelidir. Sonra balığı temiz soğuk suya koyup tencereyi kapatarak kaynat. Kay-namak başlayınca ateşi hafiflettir ve bu hâlde yirmi dakika kadar kalsın. Bu sırada bir kaşık unu bir ceviz kadar tereyağında biraz kızart ve bir tahta kaşık ile karıştırarak yavaş yavaş üzerine bir kâse su ilave et ve bir çeyrek saat pişir. Bir adet yuvarlak ve yassı ekmeğin içi üst tarafından kabuğunu muntazam surette kes. Âdeti bir kapak gibi olsun. Ekmeğin içini el ile çıkar. İçine bir parça tereyağı ile ihzar edilen salçadan cüzi miktar koyarak fırında ısıt. Ba'de balığı, mütebaki salçayı ilave ederek ekmeğin kabuğunu da üzerine koy ve tekrar fırına vazederek beş dakika sonra tabak ile sofraya götür.

Lahanalı Av Kuşu

Sayd ve şikâr mevsiminde birçok ya-bani av kuşları satarlar. Bunlardan birkaç tanesini mubayaa ederek tüylerini temizledikten sonra bir aleve tutarak iyice tüylerini de tathir et. İçini temizlemek için biri boğazının altından ve diğeri midesiyle butları arasından olmak üzere iki delik açarak bağırsaklarını ve ciğerini çıkar. Suda ıslatılmış ekmeğin içi ile ciğerini, yüreğini kıyarak tuz ve biberini koyduktan ve biraz da doğranmış maydanoz, tereotu gibi şeyler ilave ettikten sonra cümlesini kuşun karnına doldur ve delikleri dik. Kuşun başını kanadı altına koyarak kanatları-

nı ve butlarını tortop tutmak suretiyle bir iplik ile bağla. Ba'de bir beyaz lahanayı dörde bölerek bunları yirmi dakika kaynar suya vazet. Kuşu bir tava içinde tereyağı ile güzelce kızarttıktan sonra iyice süzölmüş lahana ile bir küçük havuç, doğranmış bir soğan, bir defneyaprağı ile beraber miktar-ı kâfi su ile bir tencereye koyarak üzerini kapatıp hafif ateşte bir buçuk saat kadar pişir.

Salçalı Güvercin Izgarası

Bir güvercini güzelce temizledikten sonra karnından yarararak aç ve bir satır ile üzerine vurarak pırzola döver gibi düzlet. Bir tencereye ceviz kadar tereyağı koyarak ısıttıktan sonra güvercini içine vaz ile iki tarafını kızart. Sonra gayet ince ufatılmış ekmeğin içine bulayarak ızgaraya koy ve yirmi dakika kadar pişir. O sırada bir kahve kaşığı ararotu üç çorba kaşığı suda ezerek bu salçayı güvercini kızartmış olduğun yağlı tencerede pişir. Izgaradan güvercini tabağa alıp üzerine lüzumu kadar ince tuz ve biber ektikten sonra salçayı da koy ve afiyetle tenavül buyur.

Ördek Yahnisi

Gerek ehli ve gerek yabani bir ördeği güzelce temizle. Ciğer ve yüreğini çıkar. Beş altı tane ufak soğan soy. Tavaya biraz tereyağı koyarak ciğer ve yürekten gayrısını yani ördek ile soğanları içine bırak. On dakika sonra soğanlar kızarmış olacağından o zaman ördeği çıkar. Soğanların ve yağın üzerine bir kaşık un koyarak bir tahta kaşık ile karıştır. Un kızarıp esmer bir renk alınca bir kâse sıcak suyu yavaş yavaş üzerine dök. Salça birbirini tutup kaynamaya başlayınca ördeği, ciğer ve yüreğini bir demet hâlinde maydanoz, dereotu, defneyaprağı ile beraber içine koyarak lüzumu kadar tuz ve biber ilave et. Tencerenin kapağını örterek hafif ateşte iki saat kadar kaynat.

Yürek Köftesi

İki kepçe kadar pirinci güzelce yıkayıp ihzar et. Yarısı et suyu olmak üzere bir tencereye miktar-ı kâfi su koyarak içine bir soğan ve tuz ve biber atarak kaynat. Pirinci bu suyun

içine atarak hafif ateşte bir saat pişir. Pirinç lapa gibi olmalıdır. Sonra bırak soğusun.

Ba'de koyun veyahut tavuk ve kuş yüreğini irice parçalara taksim ederek tereyağında kızart. Soğumuş pirinç lapasını parçalara taksim ile her birinin içine bir yürek parçası koyarak köfte gibi yap. Bir tavanın içine bolca yağ koyarak kızdır. Köfteleri yumurtaya batırıp una buladıktan sonra kızgın yağın içine koy ve güzelce kızart. Sonra tabağa alarak sofraya götür.

Salçalı Tavşan Yavrusu

Tavşan yavrusunu parçalayıp bir tencereye koy, bir baş soğana bir tane karanfil sokarak eti ve tuz ve biberi koyarak üzerini örtecek kadar su doldur ve yarım saat kadar kaynat. Tavada bir ceviz kadar tereyağını eriterek içine bir kaşık un koyarak biraz kavur ba'de üzerine tavşan yavrusu suyundan bir kâse su ilave ederek karıştır. Salça birbirini tuttuğu zaman on kadar küçük soğan ve bir baş sarımsak ile beraber tavşan etlerini içine vazet ve hafif ateşte yarım saat pişir.

Bir kâsede bir yumurtanın sarısını bir kaşık sirke ve bir parça salça ile güzelce çalka. Bunu, tencereyi ateşten indirerek ve kaşık ile karıştırarak içine dök.

Tavşan Fırını

İki kıyve soğan ve tuzlu suya bir kıyve tavşan etini koyarak ateşin üstüne vazet. Su kaynamaya başlayınca bir miktar doğranmış havuç, bir soğan, biraz tereotu ve bir defneyaprağı koyarak bir buçuk saat kaynat. Ba'de eti bir tepsi içine koy ve üzerine ufaltılmış ekmek içi ekerek fırına gönder. Bir çorba kâsesine ince ekmek dilimleri koyarak üzerine tavşan suyunu dök. Bu suretle hem et ve hem çorba yapılmış olur.

Yaban Keçisi Yahnisi

Miktar-ı kâfi domates keserek bir tencereye koyup ateş üzerinde biraz pişir. Av keçisi etini parçalayarak iki kaşık kızgın zeytinyağı içine at ve kızarıncaya kadar karıştır ba'de eti ve yağ diğer bir kaba koyarak tencereye bir kaşık un koyup kavur. Bunun üzerine yarım kadeh beyaz şarap, bir kadeh et suyu ve evvelce ihzar ettiğin domates suyunu üze-

rine koy, salçayı karıştırıp biraz pişirdikten sonra içine biraz dereotu, bir defneyaprağı, biraz maydanoz, dövülmüş bir baş sarımsak, tuz ve biber ile beraber keçi etinin parçalarını vazederek tencerenin üzerini örtüp yarım saat kadar kaynat. Bir miktar ekmeği ufak dört köşelere keserek tereyağında kavur. Sarımsak ile diğer unları tencereden çıkarıp diğerlerini tabağın içine koy ve ekmekleri de yanlarına dizerek sofraya naklet.

Dil Yahnisi

Koyun veya keçi dillerini on dakika kaynar suda bırak. Ba'de dillerin derisini çıkar. Bir tencerede bir iri ceviz kadar tereyağını eritip içine bir yemek kaşığı un koyarak bir tahta kaşık ile karıştırarak un esmer bir renk alıncaya kadar kavurduktan sonra üzerine bir kâse sıcak su ilave et. Dilleri bir miktar maydanoz, nane ve bir iki defneyaprağı, tuz ve biberi ile beraber bu salanın içine koyarak pişir. Ba'de tabağa alarak afiyetle tenavül et.

Kuzu Başı Kızartması

İki kuzu başını güzelce temizledikten sonra üst tarafından yar ve her bir parçası üzerine birer ceviz kadar tereyağı koy. Bunu bir tepsi derununa vaz ile tepsiye bir baş soğan, demet hâlinde maydanoz, nane ve defneyaprağı, birkaç kepçe su, tuz ve biber ilave et. Ba'de fırına idhal ederek bir saat kadar bırak. Ara sıra kaşık ile tepsideki suyu başların üzerine döküp ıslatmak icap eder.

Kuzu Pilavı

Kuzunun but tarafından bir parçasını soğuk su içinde bir müddet bırak. O sırada bir tencere içinde ceviz kadar tereyağı erit. Üzerine bir kaşık un koyarak ve karıştırarak güzelce kavur sonra yavaş yavaş konulmak şartıyla bir bol kâse sıcak su ilave et. Ba'de kuzu etini, üzerine bir karanfil saplanmış bir baş soğan, tuz ve güzelce yıkanmış bir kâse pirinç ile salçanın içine koyarak ara sıra karıştırmak üzere bir saat kadar pişir. Eğer lüzumu olur ise üzerine sıcak su da koy. Ekl edileceği zaman arzu olunur ise biber konulur.

Salçalı Koyun Başı

Koyun başlarını ikiye böl. Tuzlu kaynar suya koy. Buna bir karanfil tanesi sap-

lanmış bir baş soğan ile bir diş sarımsak, iki havuç, biraz tereotu veya maydanoz ve bir tane de defneyaprağı ilave et ve bu suretle bir saat kaynat.

Bir yumurta kırıp sarısını al. İçine bir çimdik un biraz hardal, yarım kaşık sirke koyarak güzelce çalka. Sonra yarım kadeh zeytinyağını damla damla akıtarak bu terbiyeyi koyu bir krema hâline getir. Kaşık tahta olmalı ve daima bir tarafa doğru karıştırılmalıdır. Bu salçaya tuz ve biber koyarak ikmal et. Sonra başın kemiklerini ayırarak etini tabağın içine koy ve üzerine bu salçayı dök.

Koyun Dili Fırını

Mubayaa olunan koyun dillerini güzelce yıkayıp bir saat kadar soğuk suda bırak. O sırada iki havuç, bir şalgam, bir pırasa, dört soğan, biraz kıvırcık salatayı temizleyerek parça parça kes. Biraz yemek yağını bir tavada eriterek ve bu sebzeyle içine atarak güzelce kavur. Dilleri tuzlu soğuk suya koyarak kaynat. Su kaynamaya başlayınca kavrulmuş sebzeyle içine vazet. Hafif ateşte üç saat kadar pişir.

Sonra dilleri çıkararak derilerini soy ve her birini boylu boyunca dörder parçaya taksim et. Biraz maydanoz ve tereotunu ince kıyarak ihzar eyledikten sonra dilleri bir tepsiye koyarak maydanoz ve dereotunu üstüne ve etrafına serp ve biraz da yağ ilave ederek fırına gönder ve bir çeyrek saat orada bırak. Sebze ile kaynamış et suyu güzel bir sebze çorbası olacağı gibi kızaran diller de gayet nefis ve leziz olur.

Koyun Haşlaması

Bir koyun gerdanını tuzlu ve soğuk üç kıyye suya koyarak ateşe vazet, su kaynamaya başlayınca bir küçük lahanayı dört parça ederek ilave eyleyip hafif ateş üzerinde iki saat kadar kaynat. Sonra et ile lahananın nisfından ziyadesini çıkar. Et suyunun içine bir avuç pirinç atarak yirmi beş dakika pişir. Bu suretle hem söğüş yapılmış olur, hem de sebzele bir pirinç çorbası meydana gelir.

Yağsız Koyun Kızartması

But tarafından koyun eti olarak parça parça kes. Bir tava içinde ve hafif ateş üzerinde kızart. Eğer et tavaya yapışır ise üç kaşık su koy ve bir tahta kaşık ile karıştır. Üzerine bir karanfil sokulmuş bir baş soğan ile parça kesilmiş iki havuç ve bir şalgamı tava veya tencereye koyarak güzelce kavruluncaya kadar karıştır. Sonra eti, sebzeyle bir tabağa alarak tavaya bir kaşık un koy ve esmerleninceye kadar kavur: O zaman üzerine bir kadeh su koy. Kaynamaya başlayınca kavrulmuş et ve sebzeyle koyarak ve içine bir parça dereotu ve bir defneyaprağı atarak tencereyi ört. Bir saat kaynadıktan sonra beş altı tane patates ilave eyle. Patatesler piştiği zaman kızartma hazırlanmış olur.

Antika Kebabı

Koyun etini parça parça doğrayıp bir gece sirke ile beraber tencereye koyarak kapğını ört. Sirke kalmayınca kadar ara sıra kaşıkla karıştırarak pişir. Üzerine bir kaşık un serpererek biraz kavurduktan sonra bir kâse sıcak suyu yavaş yavaş ilave et. Bir soğan ile bir dal nane ve iki dal maydanoz koy, hafif ateşte pişir. O sırada birkaç tane şalgamı koyarak biraz bolca yağla ve bir parça şekerle beraber tavaya koyarak kızart ve bunu kebabın üzerine dökerek yavaş yavaş pişirmekte devam et.

Soğanlı Kebap

Koyun etinin göğüs tarafından bir miktar alıp parça parça edildikten sonra kaynar suya atarak yirmi dakika o hâlde bırak. Ba'de etin kemiklerini ayırarak kemiksiz eti bir tarafa koy. Miktar-ı kâfi küçük soğanları temizleyerek kızgın et yağı içine vazetip kızarıncaya kadar bir tahta kaşık ile karıştır. Ba'de kemiksiz eti, ince kıyılmış bir patates, tuz ve biberi, bir parça maydanoz ve dereotu ile bir defneyaprağı kavrulmuş soğanların üzerine koy. Eti içine atmış olduğun sudan da bir su kupası su koyarak tencereyi kapat ve hafif ateşte pişir.

Kaşık Kebabı

Bir koyun gerdanını bir saat soğuk suda bırak. Temizlendikten sonra boylu boyuna yarararak kemiklerini çıkar ve bir kâğıt tomarı yapar gibi bükerek bir iplik ile bağla ve arasına birkaç parça kuyruk veyahut et yağı ile bir diş sarımsak vazet. Evvelce kızdırılmış bir tavanın içine koyarak her tarafını kızart. Ba'de dört soğanla iki havuç doğrayarak ilave et. Birkaç dakika sonra üzerine bir kupa su koyarak üstünü ört ve fırına ver. Kaşık ile yenilebilecek dereceye gelinceye kadar pişir.

Portekiz Kebabı

Bir tencereye doğranmış eti koyarak ve bir kepçe su ilave eyleyerek kızarıncaya kadar kavur. O sırada üç dört domatesi diğer bir kapta ateşe koyarak yumuşayınca ez ve suyunu bir miktar dereotu, maydanoz, bir defneyaprağı, dövülmüş bir baş sarımsak, tuz ve biber ile beraber etin üzerine koy. Tencereyi kapayarak mutedil ateşte pişir.

Kebablı Taze Fasulye

Parça parça kesilmiş etleri bir tavaya veya tencereye koyarak mutedil ateş üzerinde kavur, üzerine yarım kupa su, bir dal tereotu, bir defneyaprağı, dövülmüş bir diş sarımsak, tuz, biber ilave et.

Yeşil fasulyenin iki uçlarını kırıp ipliklerini çıkardıktan sonra tuzlu kaynar suya atarak yirmi dakika kaynat sonra güzelce süzerek etin üzerine koyup yirmi dakika beraber pişir.

Bundan güzel bir çorba yapmak için iki üç baş soğanı ince doğrayıp yağda güzelce kızarttıktan sonra üzerine fasulyeyi pişirdiğin sudan lüzumu kadarını koy ve bir çeyrek saat ateşte bırak.

Yürek Sotesi

Koyun yüreğini irice parçalarla kes. Bir tencereye biraz et yağı koyarak kızdır. Sonra ince doğranmış iki baş soğan ile yürek parçalarını yağın içine atarak birkaç dakika pişir. Ba'de eti iki sıcak tabak arasına koyarak soğumasını temin eyle. Tavaya bir kaşık un koyarak esmerleninceye kadar kavur, bir tah-ta kaşık ile karıştırarak yarısı beyaz şarap olmak üzere bir kadeh suyu yavaş yavaş dök.

Tuz ve biberini biraz maydanoz, dereotu ve bir defneyaprağı da koyarak yirmi dakika kadar hafif ateşte pişir. Sonra kızartılmış yürekleri bu salçanın içine koyarak biraz ateşte bırak.

Yumurtalı Ispanak

Ispanakları ayıkladıktan sonra kaynar suda haşlamalı ve iyice kıymalı tereyağı ile ateş üzerinde pişirilip tabağa çekilir ve yanına çilbir yumurta ve ufak ufak kızartılmış ekmek dizilir.

Salçalı Koyun Eti

Münasip miktar koyun etini doğrayıp tereyağı içinde kızartmalı ba'de kırmızı salça ilave ederek iki saat ateşte pişirmeli, et iyice piştikten sonra içine diğer bir kapta pişirilmiş şalgam, bezelye, havuç ile soğan içine dökülüp kaplara boşaltılmalıdır.

Tereyağlı Lahana

Lahanayı iyice ayıkladıktan sonra iki yahut dört parça edip sıcak tuzlu suda pişirmeli. Ba'de süzerek ufak ufak doğrayıp diğer bir tencerede tereyağını eritip lahanayı içine atmalı, üzerine un serpilerek biraz süt veya et suyu ilave edip bir çeyrek saat kadar hafif ateşte pişiriniz.

Sebze Köftesi

Kaynar tuzlu suya bakla, fasulye, mercimek, havuç, patates, şalgam, hıyar, kereviz, kuzukulağı, ıspanak atınız, ba'de çıkararak ufak ufak doğradıktan sonra üzerine tereyağı ve ekmek kırıntısı döküp ve bir de yumurta kırıp iyice karıştırıp ezme hâline getiriniz. Sonra yuvarlaklar yapıp una batırıp tereyağı ile kızartınız. Âlâ bir sebze köftesi olur.

Şalgam Silkmesi

Şalgamları ufak ufak doğrayıp kaynar tuzlu suda pişiriniz. Şalgama bir miktar tereyağı yahut sadeyağ ilave ederseniz, piştiği esnada tencereyi ara sıra silkiniz. Hafifçe kızardığı vakit ekmek içini üstüne dökünüz.

Tereyağlı Pırasa

Bir miktar pırasayı ayıklayıp yeşil kısımlarını kâmilten çıkarınız. Kaynar tuzlu suya atıp piştikten sonra çıkarıp süzünüz. Bir miktar tereyağı ilave edip tekrar ateşe koyar üs-

tüne de bir miktar ekmek kırıntısı serpersiniz. Üzerine et suyu, tuz ve biber ilaveyi unutmayınız. Ba'de bir tabağa vazeder ve üstüne kızarmış ekmek koyarsınız.

Kuzu Beyni Kızartması

Kuzu beynini sıcak su içinde haşladıktan sonra kıymalı, ba'de bir tabağa koyup üzerine beyaz salça, ince doğranmış soğan ve mantar ve biraz da et peltesi ile ihzar edilen salça ilave etmelidir.

Peynirli Yumurtalı Sebze Böreği

Altı küçük enginar alarak beherini dört parça kesiniz. Bunlarla bir avuç bakla, nohut ve ıspanağı ayrı ayrı tuzlu ve kaynar suda pişiriniz. Süzdükten sonra ıspanakları doğrayıp içine bir kaşık zeytinyağı dört kaşık rendelenmiş peynir ve üç yumurta katınız.

Zeytinyağıyla iyice yağlanmış bir tabağın içine ekmek kırıntısı ile bir miktar peynir keserek serpmeli, sebzeleri bunun üzerine ilave ile tekrar üstüne bir miktar ince doğranmış ekmek kırıntısı ve peynir serpererek hafif ateşli bir fırında kızartınız.

Domates Dolması

Büyük domateslerden bir miktar alıp sap taraflarından yuvarlak bir parça kesip çıkarmalı, biraz zeytinyağında pişiriniz. Ufak ufak doğranmış pastırma, maydanoz, kekik ilavesiyle birkaç dakika pişiriniz ve hepsini bir havan ile eziniz. Aynı zamanda et suyuna batırılmış bir miktar ekmek içi ile biber ve bir de çiğ yumurta katınız. Bunlarla domatesleri doldurunuz. Üzerine bir miktar zeytinyağı döküp ve biraz da ekmek kırıntısı serpererek kızartınız.

Helvacı Kabağı

İki kaşık kadar pirinci yıka. Yuvarlak kesilmiş üç dört soğanla tereyağı içinde pişir. Üzerine sıcak et suyu dökmeli, diğer taraftan kaynar tuzlu suda helvacı kabağını pişir, ufak ufak doğra. Tuz ve biber ektikten sonra pirincin üzerine boşalt. Pirinç pişince üstüne bir miktar ekmek içi kırıntısı ile rendelenmiş peynir serpererek fırına veriniz.

Barbunya Fasulyesi

Barbunya fasulyesini soğuk suya atıp doğranmış soğan ilavesiyle pişirmeli (Fasulye taze ise sıcak suya atılacaktır). Ba'de bir miktar tereyağı, yarım kaşık un, tereotu, maydanoz daha ilave ederek hafif ateşte yarım saat kadar pişiriniz. Arzu edilirse içine birkaç parça et dahi ilave edebilirsiniz.

Tas Kebabı

Arzu edilen miktarda etin siyah tarafından ufak ufak kuşbaşı kesmeli, akşamdan ince kıyılmış soğan içinde tuz ve biber ekererek sabaha kadar bırakınız. Sonra tencereye bir miktar yağ ile birlikte koyup kaynatmalı, kavrulma derecesine gelince domates salçası ilave ederek iyice yumuşayınca kadar pişirmelidir.

Ciğer Köftesi

Kuzu ciğerinin siyah ve beyazı birlikte olarak yüreğiyle güzelce kıyıp tuz, biber, tereotu, nane, tazebahar ve biraz da pirinç ile iyice karıştırınız. Sonra kuzunun üzerinden evvelce çıkarılmış olan içyağını ufak ufak bohça hâlinde keserek kıymadan içine kâfi miktarda koyarak tekrar bohça örter gibi örtmeli ve tepsiye dizerek fırında kızartınız.

Pastırmalı Yumurta

Sahanda bir miktar yağ eritip gayet ince ve ufak doğranmış pastırmayı içine yaymalı, üzerine birkaç yumurta kırıp hafif ateşte veyahut fırında pişirmeli ve üzerine tuz ve biber ekip kemal-i lezzetle tenavül etmeli.

Balıkli Yumurta

Bir sahana sade yahut tereyağı koyup eritiniz. Baş ve kuyrukları koparılmış ve iyice temizlenmiş hamsi balığını sıra ile diziniz ve üzerine nüfuza göre yumurta kırıp fırında pişiriniz. Piştikten sonra tuz ve biber ekmedi.

Enginarlı Yumurta

Bir miktar enginarın göbeğini alıp suda haşlayıp pişirmeli. Ufak ufak kesilmiş ekmek kabuklarını sadeyağda kızartınız, kaynar suda birkaç yumurta dondurup yumurta ve ekmek kabuklarını enginar göbeklerinin içine ilave ediniz. Üzerine domates salçası koyduk-

tan sonra biraz daha pişiriniz, tuz ve biber ektikten sonra tenavül ediniz.

Sütlü Yumurta

Dondurulmuş yumurtaları halka halka kesiniz, hafif ateşte soğanı yağda sarartmak üzere kavurmalı ve bir miktar süt ilave etmeli. Tuz ve biber ektikten sonra yumurtaları koymalı, biraz daha pişirmeli, ikinci defa pişirildiği esnada et suyu ilave edilecek olursa daha nefis olur.

Yumurta Dolması

Yumurtaları haşladıktan sonra uzunluğuna ikiye parçaya bölmeli ve sarılarını çıkarmalı ve bunları bir sahadanda tereyağı, süt, ekmek içi ve mantar, ince doğranmış sebze ile ezip tuz, biber ekmeli ve sonra yumurtaların beyazlarını doldurmalı. Fıstık, üzüm dahi ilave edilebilir.

Yumurtaların üzerine kızartılmış ekmek kabuğu serptikten sonra eritilmiş tereyağı gezdirilmeli ve hafif bir ateşte yahut da fırında pişirilmelidir.

Yürek Izgarası

Koyun yüreğini alarak ortasından yarıp ikiye böl. Üzerine bir ağır şeyle hafifçe vurarak düzlet. Üstüne biraz zeytinyağı koy. Ezilmiş ekmek içi ile ince kıyılmış maydanoza bula ve ızgaraya koyarak kuvvetli ateşte iki tarafını pişir.

Paça Fırını

Koyun paçası alarak güzelce yıkadıktan sonra içine biraz un konulmuş soğuk suya vazederek pişir. Bu pişmek tam altı saat devam etmelidir. Paça kaynar iken bir soğan, maydanoz, dereotu ve defneyaprağı konulur ise âlâ olur sonra paçanın kemiklerini çıkar. Bir iri ceviz kadar tereyağını eritip bir büyükçe kaşık unu yağda kavur ve bir tahta kaşık ile karıştırarak üzerine bir kâse sıcak su ilave et. Bu salça koyulaşınca biraz gravyer yahut kaşar peyniri koy. Ba'de bir tepsiye bu salçadan bir miktar vaz ile koyun paçalarını üzerine diz ve mütebaki salçayı üstüne geçir. Mutedil hararetili fırında kızart.

Dana Yahnisi

Dana etini parçalayıp bir tane karanfil sokulmuş soğan ile beraber bir tencereye koy.

Et biraz pişmeye başlayınca bir kadeh tuzlu suyu kaşık kaşık ilave et. Bir kaşık su ısınınca diğerini koymak icap eder. Tencereyi kapayarak üç çeyrek saat kadar hafif ateşte pişir. O sırada biraz ıspanak, kereviz, hindiba ve emsali bir sebzeyi güzelce ayıklayıp bol su ile yıka ve kaynar tuzlu suya koyarak on dakika bırak. Ba'de sebzeyi sıkıp suyunu akıtarak keskin bir bıçak ile gayet ince doğra. Tencere-deki eti çıkararak bir tabağa koy ve bu kıyılmış sebzeyi et suyunda pişir ve bunu etin etrafına koyarak sofraya götür.

Bezelyeli Dana Yahnisi

Parçalanmış dana etini bir tencereye koyarak ve bir tahta kaşık ile karıştırarak güzelce kızart. Sonra üzerine bir kupa su, bir soğan, biraz dereotu, bir defneyaprağı ve bir miktar maydanoz koy. Üç çeyrek saat sonra yeşil bezelyeyi tencereye koyarak kapağını ört. Bezelyeler pişinceye kadar kaynat.

Arap Kebabı

Bir iri ceviz kadar tereyağını kızdırıp içine parça parça kesilmiş dana etini ve doğranmış bir baş soğanı koy. O kavrulduğu sırada bir kâse pirinci güzelce yıkayıp tencereye at ve bir tahta kaşık ile birkaç dakika karıştır. Pirinç sararınca bir kâse ılık su koy. Tuz ve biberini biraz dereotu ile bir defneyaprağını ve birkaç dal maydanozu içine at. Bir enginarı dört parça ederek ilave et ve tencereyi kapat. Tabh hitam bulmazdan bir çeyrek saat kadar evvel birkaç tane zeytin ile cüzi miktar safran koy.

Sebzeli Dana Yüreği

Bir tencerede lüzumu kadar yağ erit, yağ kızarıncaya bir dana yüreğini koyarak kızart. O zaman yarım su kupası beyaz şarap, bir kupa su, bir iplikle bağlı demet hâlinde olduğu hâlde dereotu, defneyaprağı, maydanoz, on kadar küçük soğan, o kadar da doğranmış havuç ilave et ve hafif ateşte üç saat kadar pişir.

Kremalı Kızartma

Bir dana küreğini bıçakla birkaç yerinden yarıp buralara birer parça yağ koyduktan sonra fırında kızart. Bir tencerede ceviz kadar tereyağını eritip içine bir kaşık un ilave

ederek bir tahta kaşık ile rengi sararıncaya kadar kavur. Sonra yarım kupa kremayı yarım kupa et suyuna karıştırarak kavrulmuş unun üzerine dök ve karıştır. Salça kendisini tuttuğu yani koyulanmaya başladığı sırada tabh hitam bulmazdan bir çeyrek saat evvel kızartmanın üzerine dökerek beraber kaynat.

Terbiyeli Dana Haşlaması

Dana etini parça parça keserek tence-reye koyup üzerini örtecek kadar su doldur ve ateşin üzerine koyup kaynat. O sırada bir tavaya ceviz kadar tereyağı ve yağ kızınca bir büyükçe kaşık un koyarak bir tahta kaşık ile karıştırıp kavur. Unun rengi esmerlenince bir kâse et suyu ile sulandır. Salça kaynamaya başlayınca et ve on kadar ufak soğan ile tuz ve biberi içine koyarak hafif ateş üzerinde yarım saat kadar bırak. O esnada bir yumurtanın sarısını iki kaşık sirke ve biraz salça ile güzelce çalkayıp terbiye yap ve bunu yemeni bir elek ile karıştırarak diğer elek ile tencereye dök ve derhâl ateşten indir.

Dana Dalağı

Bir dana dalağını alıp bir tahta üzerine koy ve derisini kolayca çıkarmak için bıçağın yassı tarafıyla üzerine vur. Sonra dalağı bir miktar tereyağı, bir yumurta, iki kaşık un, tuz ve biberle karıştır. Bayat ekmeği muntazam surette ince dilimlere kes ve her dilim üzerine dalaktan bir kısmını sür. Dalak ortasında kalmak suretiyle iki dilimi birbiri üzerine koy.

Bir beyaz kıvrıkcık lahanayı ayıklayarak yapraklarını kaynar tuzlu suya atarak bir çeyrek saat haşla. Bir tencerede bir miktar yağ kızdırarak o dalak sürülmüş ekmeğin dilimlerini iki taraflı olarak mükemmelen kızart. Ba'de lahanayı güzelce süzerek üzerine ilave edip tencereyi kapa ve beş dakika hafif ateşte bırak.

Enginarlı Sığır Kebabı

Sığır etini bir tokmak veya iri bir bıçak ile güzelce döv. Bir tencerede biraz yağ iyice kızdırdıktan sonra bir baş doğranmış soğan ile beraber eti içine koy ve ara sıra bir kaşık su koyarak hafif ateşte güzelce kızart.

İki tane enginarı temizleyerek beherini dörder parça yap. Biraz dereotu, bir defneyaprağı, bir miktar maydanozu demet gibi bağlayarak enginar ile beraber etin üzerine bırak. Tuz ve biberini ve bir kâse suyu da ilave et. Üzerini kapayarak bir saat kaynat.

Sığır Yüreği

Sığır yüreğini biraz içyağı ve miktar-ı kâfi maydanoz ile kıyma hâline getir. Aynı miktarda ekmeğin içini sütte ıslatarak bu kıymaya ilave ile beraber bir diş dövülmüş sarımsak, tuz ve biber ve bir yumurta sarısı koy. Eğer hamur biraz kalınca olur ise biraz süt ilave et. Bir pasta kalıbını yağlayarak dibine bir kâğıt koy ve hamuru üzerine doldur. Sonra kalıbı kenarları dışarıda kalmak üzere içine sıcak su bulunan bir tencereye yerleştirerek yarım saat kadar fırına attır.

Bu yürek salata ile soğuk ekl olunur.

Yahut salça ile sıcak olarak tenavül edilir. Salçası bervech-i âtî imal edilir:

Bir ceviz kadar tereyağını eritip içine bir kaşık un koy. Tahta bir kaşık ile karıştırarak un esmer bir renk alınca üzerine yavaş yavaş bir kupa sıcak su dök. Bir soğan, biraz dereotu, maydanoz, bir defneyaprağı, tuz ve biber koyarak kaynat. Kaynamak başlayınca ateşin kenarına çekerek yirmi dakika yavaş yavaş pişir. Sonra bir kahve kaşığı hardalı biraz sirkede ezerek buna ilave et.

Sığır Yüreği Tavası

Bir sığır yüreği alıp ince ince kes ve yarım saat kadar süt içine bırak. O sırada limon kabuğunu pek ince rendeleyip bir kâse içinde tuz, biber ve bir avuç un ile karıştır ve yürek parçalarını iyice süzerek bu mahluta bulaştır. Bir tavada kızdırılmış yağ içine atarak yürekleri on dakika kızart. Sıcak sıcak tenavül et.

Sığır Yüreği Fırını

Sığır yüreğini büyükçe murabba parçalara taksim edip her bir parçayı bıçakla bir taraftan yararak oraya birer parça kuyruk veyahut et yağı koy. Bir tepsiye tuz ve biber, bir defneyaprağı, biraz dereotu ve maydanoz

ile sirke koyarak yürek parçalarını bunun içinde on iki saat bırak.

Sonra bir tavaya biraz yağ koyarak yürekleri bunda güzelce kızart. O sırada bir iki baş soğanı ince kıyarak bir tencereye bir sıra soğan ve bir sıra yürek olmak üzere yerleştir. Üzerine de evvelce etin içinde kaldığı sirkeyi biraz kırmızı şarap ilave ederek etleri örtünceye kadar doldur. Kapağını kapayıp kenarlarını hamur ile yapıştır. Mutedil hararetli fırında beş saat kadar pişir.

Sığır Yüreği Kebabı

Bir tavada ceviz kadar tereyağını eriterek parçalanmış sığır yüreğini içine koy, güzelce kızart, sonra buna iki pırasayı kıyarak ilave edip üzerine iki kepçe de su doldur ve beş dakika kaynat. Arzu olunur ise biraz sirke konulur.

Beyin Izgarası

Koyun, dana yahut sığır beyni alıp iki saat soğuk suda bırak. Suyu sık sık değiştir. Sonra üzerindeki deriyi çıkar. İçine biraz sirke konulmuş tuzlu ve kaynar suya atarak on dakika kaynat. O sırada biraz maydanoz, dereotu, körpe kerevizi ince ince kıyarak ihzar et. Bir tabaka beyaz kâğıdı zeytinyağına batırarak beyni iki kat sebzenin arasında olarak kâğıda koy ve kâğıdı bükerek bir paket hâline getir. Sonra ızgaraya koyarak on dakika kadar iki tarafından kızart.

Dolma Kebabı

Lahananın büyük yapraklarından üç dört tanesini on dakika kaynar suya atarak haşla sonra bu yaprakları bir tabağın üzerine serilmiş bir tülbindin üzerine koy. Bir miktar kuzukulağını, bir kıvırcık salatayı, bir baş soğanı, biraz maydanozu güzelce doğra. Yağlı dana ve sığır etini de ufak ufak kes. Bu sebze-ye bir kaşık un, iki yumurta, tuz ve biber ile bir fincan ufanmış beyaz ekmeğin içi ilave ederek etle beraber cümlesini güzelce karıştır. Cümlesini haşlanmış lahana yaprakları üzerine koyarak tülbendi topla ve bir iplik ile bağlayıp bir çığın yap. Ba'de bir tencereye koyarak üzerine su doldur. Kaynamaya başladıktan yarım saat sonra tencereye iki havuç, lahanadan bir miktar, bir şalgam ve bir saat

sonra da dört tane patates at.

Bu sebze ve patatesler doğranmış olacaktır. Patates piştikten sonra çikını çıkarıp muhteviyatını bir tabağın üzerine vazet ve diğer sebzeyi de bir kevgir ile alarak etrafına koy ve tenavül buyur. Tencerede kalan su güzel bir çorba olur.

Lahana Turşulu Kebap

Biraz yağlı dana veya sığır eti alıp doğrayarak bir tencereye koy. Üzerine soğuk su doldurarak üç saat kadar kaynat. O sırada hayli miktarda lahana turşusunu, soğuk suda yıkadıktan sonra doğrayarak bir kat bundan ve bir kat kaynamış sığır etinden koyarak bir kuşhaneyi doldur ve üzerine örtülünceye kadar et suyunu dök. Sonra bir fırında veya hut mutedil ateşte bir saat kadar pişir.

Şekerli Lahana Turşusu Bastısı

Miktar-ı kâfi lahana turşusunu soğuk su ile yıkadıktan sonra suyu kalmamak için ellerinin arasında güzelce sık. Bir baş soğanı soyup halka halka kes ve bir ceviz kadar tereyağı içinde kavur. Üzerine turşuyu ilave ederek üzerini kapayıp mutedil ateşte iki saat kadar pişir. Ba'de bir kaşık un koyarak güzelce karıştır, iki üç parça şeker eritilmiş yarım kupa beyaz şarap ilave ederek bir çeyrek kadar kaynat.

Karalahana Bastısı

Bir karalahanayı güzelce ayıkladıktan sonra on dakika kadar tuzlu kaynar suda bırakarak haşla ve iri iri parçalara kes. Bir tavada bir miktar tereyağını eriterek sebzeyi tuz ve biberi ve biraz sirke ile beraber yağın içine koyarak birkaç dakika kavur.

Soğan Kızartması

İri kırmızı soğanlardan birkaç tanesinin kabuklarını soy. Biraz yemek yağı kızdırarak içine doğranmış ekmeğin kabuğu parçalarını atıp kızart ve sonra bunları yağdan çıkar. Bir kaşık unu mezkûr yağda kavurarak rengi esmerleştiği zaman bir tahta kaşık ile karıştırarak bir kâse sıcak suyu yavaş yavaş içine dök. Tuz ve biberle beraber biraz kekik otu, maydanoz, bir defneyaprağını ve soğanları koyarak tencereyi örtüp bir saat kaynat. Sonra ekmeğin parçalarıyla soğanları bir çukur tabağa

koy ve salçanın içinde bir kahve kaşığı hardalı ezdikten sonra cümlesini eklemek ve soğanların üzerine dök.

Kereviz Ezmesi

Bir kök kerevizi ince ince doğra, bir tencereye koyarak üzerine su doldur. Su çekildikten ve kereviz yumuşadıktan sonra onları ez. Bir tavaya biraz tereyağı eriterek tamamıyla kızdığı zaman kereviz ezmesini içine boşalt ve kızarınca kadar karıştır sonra bir kaşık et suyu ile iki kaşık sirke ilave et ve beş dakika ateşte bıraktıktan sonra tenavül buyur.

Patlıcan Kızartması

Bir kaşık unu bir kadeh soğuk sütte ez ve buna bir fındık kadar tereyağı ilave et. Bir çeyrek saat ateş üzerinde karıştır. Tuz ve biberini koyarak ocağın yanında bırak. Patlıcanları soy ve yuvarlak yuvarlak keserek una bulaştır. Gayet kızgın zeytinyağı içine at. Her iki tarafı kızardığı zaman bir delikli kepeç ile çıkarıp bir tabağa diz. Üzerine evvelce ihzar etmiş olduğun salçayı dökerek tenavül buyur.

Marul Bastısı

Lüzumu kadar marulu alarak dış yapraklarını kopardıktan sonra göbeklerini güzelce yıkayıp tuzlu ve kaynar suda on dakika bırak. Ba'de soğuk sudan geçir ve süzülmesi için ellerinin arasında sık. Ba'de bir iplik ile orta yerinden bağla. Bir tencerenin içine parça parça kesilmiş kuyruk yağını koyarak üzerine bir kâse et suyu dök. Tuz ve biberini ilave eyledikten sonra marulları içine at ve tencerenin kapağını kapayarak mutedil ateşte bir saat pişir.

Mahlut Salata

İki adet iri patatesi suda pişir. Kabuğunu soyarak tekerlek tekerlek kes ve üzerine bir kepeç su dök. Bir tütünlü ringa balığını baştan kuyruğuna kadar yarararak onu bir miktar domates ile beraber beş dakika kaynar suya bırak. Sonra balığın kılçıklarını, domatesin çekirdeklerini çıkar ve bunları üç küçük soğan ile beraber tekerlek tekerlek kes. İki diş sarımsağı ez. İki kaşık zeytinyağıyla iki kaşık sirkeyi tuz ve biber koyarak güzelce çalka.

Evvela patatesleri bu salçanın içinde biraz ısıtarak sonra tabağa koy. Hazır edilen balık, soğan, sarımsak ve domates üzerine vazedererek salçayı da üstüne dök. Bu salata ekl olunmazdan bir saat evvel ihzar edilmeli ve tabağın üzeri kapalı bulundurulmalıdır ki lezzetli olsun.

Çoban Salatası

Patatesleri ve bir miktar kuyruk ve yahut et yağını ufak ufak keserek bir tavada eritilen biraz yağın içine at. Bir hayli defalar karıştır. Patatesler her taraftan kızarınca tuz ve biberle beraber bir miktar sirke koyarak üzerini kapatıp daha mutedil ateşte pişirmeye devam et. O sırada yabancı hindiba salatasını yıkayıp beyzi salata tabağına koyarak üzerine patatesli salçayı dök. Bu salata sıcak olarak ekl olunur.

Hıyarlı Salata

Hıyarın kabuğunu soyarak değirmi değirmi kes. Üzerine bolca iri tuz koyarak bir saat kadar o hâlde bırak. Ba'de bir kevgir derununa koyup bıraktığı suyu tamamıyla süz. Birkaç tane yeşilbiberi ızgara üzerine koyarak pişir, kabuklarını soyup bir tarafa koy. Miktar-ı kâfi domatesi ikiye bölerek çekirdekleri çıkar. Bir turşu balığını - uskumru, kolyoz gibi irilerden olmalıdır - yıkayıp ortasından yarararak kılçıklarını çıkardıktan sonra ince ince boydan boya olarak kes. Bir salata kâsesinde iki kaşık zeytinyağıyla iki kaşık sirke ve kıyılmış maydanoz ve tuz ve biberi güzelce çalka. Bir ufakça soğanı da doğrayarak domates, pişmiş biber, hıyar ve balık ile beraber kâseye koy ve karıştır.

Balıklı Makarna

Bolca kaynar ve tuzlu suya makarnayı at. Su tekrar kaynamaya başlayınca ateşi azaltarak yirmi beş dakika aynı derecede pişir ve sonra makarnayı süz. O kaynar suyu evvelce alıp ihzar edilmiş olan herhangi bir balık üzerine dök. Sıcak suda birkaç dakika kalması balığın derisini ve kemiklerini çıkarmak kolay olur. Sonra balığı küçük küçük doğra, makarnayı, bir miktar tereyağını, gravyer yahut

kaşar peynirini ve balığı karıştır. İçerisi yağlanmış bir tepsi veya kuşhaneyi sıcak fırına koyarak kızart.

Nohutlu Makarna

Bir avuç kırılmış nohudu soğuk suda beş saat bırak sonra büyücek bir tencereye soğuk su ve tuz ve bir baş soğan ile beraber koyarak pişir.

Miktar-ı kâfi makarnayı ufak ufak kırarak tuzlu ve kaynar suda bir iki dakika kaynatıldıktan sonra tencereyi ateşten kaldırarak yirmi dakika öyle bırak.

O sırada pişirdiğin nohutları güzelce ez. Mükemmelen süzölmüş olan makarnaya karıştır, bir tavada biraz tereyağını eriterek makarnayı tuz ve biberi ile beraber içine koy ve birkaç defa altını üstüne çevirerek kızart.

Ormancı Makarnası

Makarnayı bol tuzlu ve kaynar suya atarak su tekrar kaynamaya başlayınca ateşi azaltarak on beş dakika o hâlde bırak. Miktar-ı kâfi beyaz mantarı ayıklayarak bir tencereye koyup üzerine et suyu dökerek ateşe koy. Kaynamaya başlayınca ateşi mutedil bir hâle getir. Mantarlar pişince makarnayı güzelce süzerek üzerine koy. Bir iri ceviz kadar da tereyağıyla lüzumu kadar tuz ve biberi ilave ederek iki üç dakika kadar ateşte bırak ve karıştır.

Kavun Kompostosu

Mubayaa olunan bir kavun bazı kere olmamış ve tatsız çıkar. Onu atmaktan ise komposto yapmak daha iyidir. Bir kavunu soyup ufak ufak keserek bir tencereye koy ve üç kâse kavuna bir fincan kadar şeker ilave et. Tencereyi kapayıp ateşe koy. Çatal kavunlara kolayca girince pişmiş olur. Bir tabağa koyarak üzerine biraz da limon suyu ilave edilir ise pek âlâ bir tatlı olur.

Elma Ekmeği

Miktar-ı kâfi elmayı soy, çekirdeklerini çıkar ve parça parça keserek bir tencereye koy. Bir kepçe su ile on iki parça şeker ilave ederek elmaları kolayca ezilmeye başlayınca ya kadar pişir.

O sırada bir ekmeği ince dilim keserek üzerlerine tereyağı sürüp fırında kızart.

Sonra her birinin üzerine elma ezmesinden bir miktarını sürerek daha üstüne bir kaşık toz şekeriyle çalkanmış yumurta beyazından biraz koyarak fırına gönder. On dakika kadar kalsın.

Sütsüz Krema

Bir kâse suda miktar-ı kâfi çikolatayı erit, diğer bir kâseye iki yumurta kırarak güzelce çalkala. Bir kaşık ile karıştırmakta devam ederek yavaş yavaş erimiş çikolatayı ilave et. Sonra bir tepsiye dökerek fırında beş dakika kadar pişir.

Ananas Tatlısı

Yüz dirhem pirinci bir kıyye süt içinde pilav hâline gelinceye kadar kaynatınız. Yağlanmış savaren kalıbı içine doldurup kar üzerinde yarım saat kadar bırakınız. Ba'de kalıbı ılık suya batırıp bir tabak üzerine çeviriniz. Kalıp hâline gelmiş olan pirincin üzerine ananasları dilim hâlinde dizerek üzerine sıcak kayısı salçası dökünüz.

İrmik Pastası

İki yüz gram kadar irmik bir kıyye süt içinde bir gram vanilya şekeri ilavesiyle karıştırıp kaynatınız, kaynadıktan sonra indirip sekiz adet yumurtayı içine çalkayıp irmiğin içine karıştırınız. İçi yağlı ve dövölmüş pek simet ile sivanmış şarlot kalıbının içine doldurup kaynar su içinde pişiriniz ve sonra kalıba dökünüz.

Pandispanya

On iki yumurtayı bir kıyye kadar şeker ile ağır ateşte iyice dövünüz. Ba'de bir kıyye un ilavesiyle karıştırınız. Karıştıktan sonra yarım kıyye kadar âlâ tereyağını eritip tekrar karıştırınız. İyice karıştıktan sonra yağlı bir tepsiye döküp fırında üç çeyrek saat kadar pişiriniz.

Limon Salçası

Bir kaşık erimiş tereyağı içine iki üç limon sıkıp miktar-ı kâfi maydanoz doğrayıp karıştırarak olursanız limon salçası hasil olur.

Beyaz Salça

Bir kupa süte on, on iki yumurta sarısı ile iki kaşık un ve bir kaşı da tereyağı ilave edip iyice karıştırınız, ba'de ateş üzerine koyup sıcak et suyu ilave ederek iki saat kadar

kaynatıp indir ve süzünüz.

Domates Salçası

Bir okka taze domates ile bir miktar havuç ve kereviz doğrayıp ateşte iyice pişiriniz. Piştikten sonra indirip süzünüz.

Hardal Salçası

İki kaşık kadar tereyağını eritip içine bir kahve kaşığı sarı hardal ile beş altı yumurtanın sarısını ilave edip iyice karıştırmalı, tereyağı iyice eridikten sonra indiriniz.

Et Suyu Salçası

Bir kaşık tereyağını iki kaşık un ile ateşte karıştırınız ve diğer taraftan ihzar edeceğiniz bir kâse et suyunu üzerine dökünüz.

KAYNAKÇA

- Ahmet Mithat Efendi. (1306). "On Altıncı Musahabe: Tagaddi". *Musahabat-ı Leyliye*, İstanbul: Kırk Anbar Matbaası.
- Aytaş, G. (2002). "Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler I". *G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C/S. 22(1): 133-148.
- Aytaş, G. (2002). "Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler II". *G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C/S. 22(3): 199-220.
- Aytaş, G. (2003). "Batılılaşma Maceramızda Türk Romanına Yansıyan Tipler III". *G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C/S. 23(1): 133-146.
- Buğra, T. (2001). *Küçük Ağa*. İstanbul: Ötügen Neşriyat.
- Demiryürek, M. (2015). "Savaştan Doğan Bir Tip: 'Harp Zengini'", *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, C/S: 493-508.
- İnceoğlu, M. E. (2015). *Osmanlı'da Millî İktisat Uygulamaları ve Harp Zenginleri*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Tarihi Anabilim Dalı, İstanbul.
- Kacıroğlu, M. (2009). "Millî Mücadele ve Erken Dönem Cumhuriyet Romanında Harp Zenginleri", *Karadeniz Araştırmaları*, S. 20: 117-136.
- Mahmut Sadık. (1922). "Musahabe: Acaba Çıldır mı?..", *Peyam Sabah*, 26 Ağustos 1922: 3.
- Mahmut Yesari. (1967). *Çoban Yıldızı*, İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitapevleri.
- S. Tevfik. (1335). "Yeni Yemek Kitaplarından: Ev Hanımının Kolay Yemekleri", İstanbul: Kütüphane-i Sudi.
- Vural, M. K. (2016). "Savaş Yıllarında Millî Bir Burjuvazi Oluşturma Çabası Olarak 'Harp Zenginleri' ve Buna Yönelik Eleştiriler", *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, C/S. XVI(32): 109-131.

Citation Information/Kaynakça Bilgisi

Özlük, N. (2019). Millî Mücadele Dönemi'nde Yatağını Yorganını Mezada Çıkaranlara Karşı Şaraplı Torik Yahnisi Tarifli Yemek Kitabı, *Jass Studies-The Journal of Academic Social Science Studies*, Doi number: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS8000>, Number: 74 Spring 2019, p. 135-153.

