

*Komili*

# Ramazan Lezzetleri

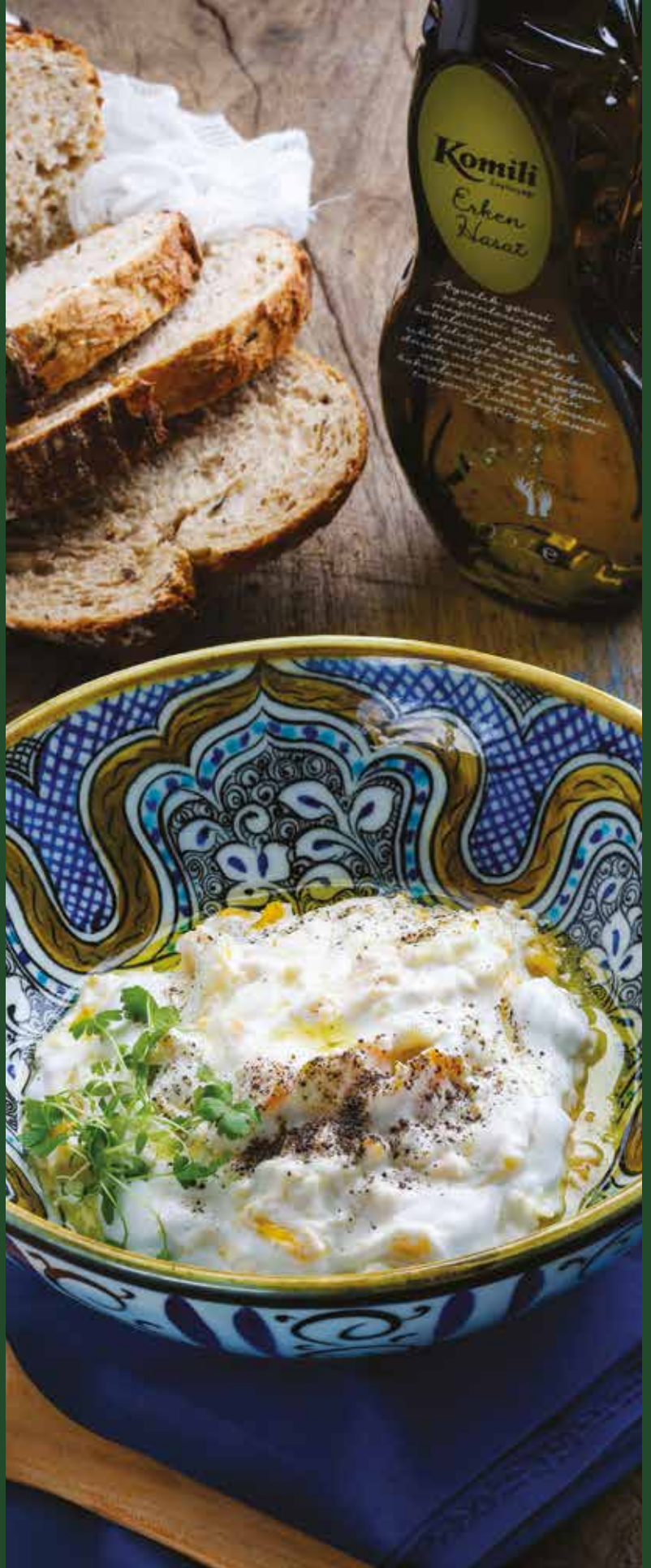
M. ÖMÜR AKKOR

Evel zaman içinde...  
Hilal görünmeden,  
ramazan başlamazdı.

**ANA**  
**GIDA**

  
ANADOLU GRUBU

65.YIL



*Komili*

# Ramazan Lezzetleri

M. ÖMÜR AKKOR

Evvel zaman içinde...  
Hilal görünmeden, ramazan başlamazdı.



# Komili

## Ramazan Lezzetleri

### **Yazan**

M. Ömür Akkor

### **Metin Redaksiyon**

SPU Reklam Ajansı

### **Fotoğraflar**

Semih Ural

### **Tasarım**

Haluk Sönmezer

### **Baskı**

Oluşur Basım Hiz. San. Tic. A.Ş.  
Yüz Yıl Mahallesi Mas-Sit. Matbaacılar Sitesi  
4. Cadde No: 52-53 Bağcılar / İstanbul / Türkiye

Görsel ve sözel içeriği, tanıtım amaçlı olmak dışında  
yayıncı izni olmadan kullanılamaz, çoğaltılamaz,  
dijital ortamda paylaşılabilir.

2015, İstanbul



## İÇİNDEKİLER

	ÖNSÖZ	05
	RAMAZAN <b>ESKİ ÂDETLER</b>	06 - 11
	RAMAZAN <b>MÂNİLER</b>	12 - 15
	RAMAZAN <b>GÜLLAÇ</b>	16 - 23
	ADİL USTA'NIN <b>PİDELERİ VE YAĞLI ÇÖREĞİ</b>	24 - 37
	RAMAZANDA <b>ANADOLU</b>	38 - 53
	RAMAZAN <b>ÇORBALARI</b>	54 - 67
	SICAK RAMAZAN <b>SERİN SAHUR</b>	68 - 85
	ZENNUP HANIM'IN <b>RAMAZAN YEMEKLERİ</b>	86 - 105
	RAMAZAN <b>ZİYAFET YEMEKLERİ</b>	106 - 129
	SICAK RAMAZAN İÇİN <b>SOĞUK ŞERBETLER</b>	130 - 137
	RAMAZAN <b>HELVALARI</b>	138 - 145
	BAYRAM <b>TATLILARI</b>	146 - 155
	KAYNAKÇA	156 - 157
	ÖLÇÜ CETVELİ	158 - 159

## M. ÖMÜR AKKOR

Uludağ Üniversitesi İktisat Bölümü mezunudur. Halen ikinci üniversite olarak Anadolu Üniversitesi Kültürel Miras ve Turizm bölümüne devam etmektedir. Doğu Akdeniz Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nde Anadolu Mutfak Tarihi, Osmanlı Mutfağı ve Türk Mutfak Tarihi dersleri vermektedir.

Türk mutfağı üzerine seyahatler yapan Akkor, "Türk mutfağı için 250.000 km" projesi ile 77 ile ait yemek kayıtlarını "M. Ömür Akkor Yemek Seyahatnamesi" ile arşivlemektedir. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayımlanmış 250'ye yakın makalesi olan Akkor yine ulusal ve uluslararası firmalarda Türk Mutfağı üzerine danışmanlıklar yapmaktadır.

## KİTAPLARI

### Türkiye'de basılan kitaplar

- **Bursa Mutfağı** (Gourmand Cookbook Awards Best Local Cuisine Book in Turkey 2009)
- **Selçuklu Mutfağı** (Gourmand Cookbook Awards Best Culinary History Book in the World 2012)
- **Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı Tarifler** (Gourmand Cookbook Awards Best Corporate Cookbook in Turkey 2012)
- **Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor** (Türkiye'nin ilk braille alfabeli görme engelli yemek kitabı. Best Fundraising and Charity Cook Book in the Europe 2013)
- **Anadolu'nun Eski Tadı - Ömür Akkor Yemek Seyahatnamesine Giriş Cilt.1** (Gourmand Cookbook Awards Best Corporate Cookbook in Turkey 2012)
- **Sağlıklı Şekersiz Tatlılar**
- **Türk Mutfağından Pratik Tarifler**
- **Alafranga Yumurta Tarifleri**
- **Osmanlı Mutfağı**
- **Ömür Akkor'la Mutlu Tarifler**
- **Ömür Akkor'dan Anadolu Tarifleri**
- **Pınar'la Kahvaltının Tadı**

### Yurt dışında basılan kitaplar

- **Best Egg Recipes**
- **Seljuks Cuisine**
- **Practical Recipes**
- **Ottoman Cuisine**

- **Healty Dessert**
- **Early Islamic Art Cuisine**
- **Recetas De Hueva**
- **Les Recettes a Base D'oeufs**
- **Recettes de Dessert Sains**
- **Postres Saludables** (Gourmand Cookbook Awards Best Translate Cookbook in Spain 2014)
- **Naturlish Süss**
- **Türkisch Kochen für Anfänger**
- **Anatolische Küche**
- **Sağlıklı Şekersiz Tatlılar** (Rusça)
- **Yumurtalı Tarifler** (Rusça)
- **Gerichte aus der Turkischen und Internationalen Küche** (Gourmand Cookbook Awards Best Innovative Cookbook in Germany 2014; Almanca Görme Engelliler Yemek kitabı)

### Dijital Kitaplar

- **Bursa Mutfağı**
- **Tüm yabancı yayınların e-kitap hali bulunmaktadır.**

### Sesli Kitaplar

- **Mutfaktan Güzel Kokular Geliyor** (Türkiye'nin ilk görme engelliler sesli kitabı)
- **Gerichte aus der Turkischen und Internationalen Küche**

## ÖNSÖZ

Türk mutfağı çalışırken iki husus her zaman beni yakından alakadar ederdi; birincisi, ramazan ve ramazanda yapılan yemekler, ikincisi de dedemin zeytinyağı mahseresi olması sebebiyle babaannemin zeytinyağı ile yaptığı yemekler.

Bu çalışma ile tam da istediğim gibi bir fırsat yakaladım. Hem ramazanda neler yenilip içildiği ile ilgili notlar hazırlayacak hem de bizim evde zeytinyağı ile pişirilen yemeklerden bahsedecektim. Öyle zeytinyağı yemekler derken "zeytinyağlılar"dan değil, zeytinyağı ile yapılmış baklava, ekmeğ, çorba ve et yemeklerinden bahsediyorum. Komili ile beraber hazırladığımız bu kitapta sağlıklı, hafif ve özellikle sıcak geçen ramazanlar için güzel tarifler sunmaya çalıştık. Bir yandan da Türk mutfak kültüründe yaşayan eski ramazanlar da bu tariflere eşlik etsin istedik.

Aileden gelen "zeytinyağı" mirasını ilk kez Komili ile beraber gittiğim hasat şenliği ile yaşarken, bu kitapla da devam ettirmiş oldum. Bu sebeple büyük Türk mutfak kültürü ve geleneklerini yaşatmaya yönelik desteklerinden dolayı Komili, Ana Gıda ve Anadolu Grubu ailesine teşekkürü borç bilirim.

Ramazan ayınızın bereketli, huzurlu ve bir arada geçmesi temennisi ile...

Zeytinyağı güzel olur börekte  
Sahurda yoğurda katık da ekle  
Mübarek ramazan ayı geldi  
Sofrana bir tabak daha ekle

**M. Ömür Akkor**

Altamura / Mayıs 2015



ESKİ RAMAZANLAR  
ESKİ ÂDETLER

## **Evvel zaman içinde... Hilal görünmeden, ramazan başlamazdı.**

Ramazan ayının başlangıç ve bitişini, Kadir Gecesi'nin ne zaman olduğunu tespit etmek İstanbul Kadısı'nın göreviydi ve kadının görevlendirdiği memurlar minarelerde hilali gözetlerdi. Hilali gördüklerinde şahitleriyle birlikte kadının huzuruna çıkılır ve mahkeme kurulur, hilali görenler 'Şu saatte gördüm. Bu gece ramazanın başlangıcıdır. Şahadet ederim' dedikten sonra şahitlerin de ifadeleri ile durum kesinleşince ramazan ayı başlamış olurdu. Tüm bu olan bitenler gizlilik içinde yapılır, ramazan kesinleşince mahkeme kapısında bekleyen mahyacılar çağırılır ve onların sayesinde ramazanın başladığı, halka duyurulurdu.

## **Ramazan Hazırlıkları**

Tüm İslam âleminde ve Osmanlı ülkesinde ramazan ayına çok önem verilirdi. Mübarek üç aylara girildiğinde evlerde hazırlık ve tedarik başlar, imkânları nispetinde herkes peynirler, zeytinler, reçeller, sucuklar, şerbetlik şekerler, şuruplar ve hoşafıkların yanı sıra güllaç ve çorbalık bakliyatları yavaş yavaş evlerinin kilerlerine yüklerdi. Ayrıca mutfakta kullanılan sahan, tencere, sini gibi bakır kapların hepsi kalaylanır, varsa sofranın eksikleri giderilirdi.

Ramazanda kullanmak üzere zarif kahve fincanları, su bardakları, kıymetli kaşıklar alınır, çocukların hoşuna gitsin diye sapı düdüklü kaşıklar mutlaka tedarik edilirdi.

Çarşı pazarlarda bakkallar, dükkanların içine ve önüne demet demet renkli bağlarla bağlanmış kuru sebzeler, güllaçlar, sucuklar, pastirmalar asar ve her türlü erzaklarını teşhir ederdi. Şekerci dükkanlarında türlü türlü reçel numuneleri birer ufak kap içine konulup tattırılır, dükkanlarda envai çeşit şerbetlik ve şerbet şekerleri bulunurdu.

Aktarlarda çorbalara ekmek için çeşitli baharatlar, Kur'an-ı Kerim okunurken yakmak üzere odağacı, amber kabuğu gibi buhurlar, tablalar üzerinde ağzı pamukla kapatılmış olan küçük şişeler içinde bumar denen yemekle beraber yenen hardallar, iftarda oruç bozmak için hurma ile çeşit çeşit, renk renk şekerler bulunurdu.

Cami kapılarının dışında tablalarda çeşit çeşit simitler, çörekler, en âlâ ramazan pideleri yer alırdı. Hali vakti yerinde olanların hısım ve akrabaya, konu komşuya ramazanlık göndermesi çok çok eski âdettendi.

## **Sıcak ramazanlar için kar ve buz vakıfları**

Osmanlı'da hayırseverler tarafından kurulmuş kar ve buz vakıfları vardı. Bu vakıflar yaz aylarında dağlardan şehre kar ve buz getirir ve ücretsiz olarak halka dağıtırdı. Vakıfların zaman zaman bu kar ve buzları şerbet yaparak halka dağıttığı da olurdu.

Osmanlı'da yaz aylarında kar ve buz dağıtmak hayır olarak sayıldığından vakıf kurma gücü olmayan bazı hayırseverler bütçelerine göre karcı esnafına sipariş verir ve bunları dağıtırdı. Buna da "kar üleştirme" adı verilirdi.



Sıcak yaz aylarında çalışan işçilere kar dağıtmanın sevap olduğu düşünöldüğünden, Anadolu'nun her sıcak yöresinde kar dağıtılır ve buna da "kar hayrı" denilirdi. Hatta 1663 yılında çeşmelerin suyunu soğutmak için Hatice Sultan Vakfı kurulmuştur. Bu vakıf yaz aylarına denk gelen ramazan ayında teravih namazından çıkan halka kar konulmuş ballı şerbet dağıtırdı.

### **Yardım**

Osmanlılar zamanında ramazan günlerinde tebdil-i kıyafet ile hali vakti yerinde bazı kimseler hiç tanımadıkları semtlerdeki bakkal, kasap, manav, fırın vb. dükkanlara gider, onlardan Zimem (borç) defterlerini isterlerdi. Herhangi birkaç sayfadan rastgele seçip, sayfaların toplamını yaptırıp, miktarını ödedikten sonra; "Bu borçları silin, Allah kabul etsin!" der, kendilerini tanıtmadan çeker giderlerdi. Borcu ödenen, borcunu ödeyenin kim olduğunu asla bilmezdi. Gizli verilen nafile sadakanın, açıktan verilen nafile sadakadan yetmiş kat daha sevap olduğunu bilen zevat, yardımlarını mümkün olduğunca gizliden yapmaya gayret gösterir, ecdadımız sağ ile verdiğini, sol elinden bile gizler, yaptıkları iyilikleri unuttur giderlerdi...

### **Ziyaretler**

Ramazan âdetlerinden biri de cami ve kabir ziyaretleridir. Envai camide teravih kılmak ve cami cami gezmek, Mevlevihane, dergâh, türbe ve kutsal emanetleri ziyaret etmek, tekkelerde iftar açmak, ramazanın ilk cumasını Ayasofya, ikinci cumasını Eyüp Sultan, üçüncü cumasını Süleymâniye Camileri'nde eda etmek, bu ziyaret âdetlerinin en mühimleriydi.

## SEYAHATNAMELERDE RAMAZAN

### **İbn-i Battuta**

#### **'Büyük Dünya Seyahatnamesi'**

Bir ramazan ayını Bilâd-ı Rûm'un ileri gelenlerinden iyi huylu bir sultan olarak nitelendirdiği Eğridir Sultanı İshak Bey'in yanında geçiren İbn-i Battuta, Türklerin o yıllardaki ramazan gelenekleri ve ramazan sofraları için şunları yazmış;

"Derken iftar zamanı girer ve art arda yöresel yemekler getirilirdi. Önce üzerinde yağlı ve şekerli mercimek bulunan, küçük tabaklara konulmuş birer tiritle iftar açılırdı. Bunlar teberrüken önce tirit yerler ve 'Peygamber Efendimiz Sallallâhu Aleyhi ve Sellem tiridi diğer yemeklerden üstün tutmuş olduğundan, biz de ona uyarak yemeğe tiritle başlarız' derler. Bundan sonra diğer yemekleri getirirlerdi. Ramazan boyunca değişik Türk şehirlerini gezerken, istisnasız her yerdeki iftarlarda bu sofranın düzeninin geçerli olduğunu gözledim."

### **Alman gezgin Dernchwam / 1555**

Ramazan ayının bittiğini gösteren bayram üç gün sürerdi. Sultan bir bayramda İstanbul'da olursa birçok eğlence düzenlenirdi. Jonglörler, kılıç dansçıları, akrobatlar, ip cambazları ve öteki hüner sahibi göstericiler gösteriler düzenlerdi. Karşılıklı ziyaretler yapılır, önemli insanlara saygılar sunulur, değerli armağanlar verilirdi. Davulcu, zurnacı ve diğer müzisyenler ev ev dolaşıp para toplardı.

Bayramın ilk günü sabah, önce Sultan'ın sonra paşaların eli öpülmeye gidilir ve ziyarete gelenlere yiyecek dağıtıldı. Denize kadırgalar indirilir, Kağıthane'den top atışı yapılır, kadırgalar Beşiktaş'a kadar gidip geri dönerdi. Şehirde her yerde müzik ve şarkı vardı. Hemen hemen her sokakta salıncaklar kurulur, sallananlar, sallayan gençlere birkaç akçe verir, gençler de onlara gül suyu veya portakal çiçeği suyu ikram ederlerdi.

### **Alman din bilimci Gerlach / 1575**

Gerlach, ramazan bitince minareleri aydınlatan tüm kandillerin kaldırıldığını, Şeker Bayramı'ndan önceki gece insanların alışveriş yaptığını yazmış. "Bayram süresince insanlar en iyi giysilerini giyer, yürüyerek ya da arabayla gezintiye çıkılır, akrabalar ziyaret edilirdi.

En popüler eğlenceler salıncak ve dönme dolaba binmekti. Ramazanda Müslümanlar her zaman yediklerini yer, özel perhiz uygulamazlardı. Ramazan Bayramı'nda sayısız koyun kesilir, et fakirlere dağıtırdı. Ayrıca ekmek ve para da dağıtılır, hastaların ziyaretine gidilir, öksüzlere yardım edilir, ölmüş yakınların mezarı ziyaret edilirdi. Bayramın ilk gününde bayramlaşılır, geçmişteki kırgınlıkların unutulması istenildiğinden barışılırdı."

### **Edmondo De Amicis / 1874**

Ramazan ayı başlamadan evvel halkın bu ayı daha rahat ve huzurlu bir şekilde geçirmesi için hükümet tarafından bazı tembihnâmeler neşredilirdi. Bunlar, bazı kuralları içeren bir nevi yönetmeliklerdi. Ramazan günleri ve gecelerinde bu aya hürmeten evlerin, sokakların ve dükkanların temizliğine itina gösterilmesi, padişahın şehri ziyaretleri sırasında ahalinin nasıl davranacağı, sosyal hayatın düzenini bozacak hareketlerden ve tavırlardan kaçınılması, bu tembihnâmelerle açık bir şekilde halka duyurulurdu.

### **H.G. Dwight / 1913**

Güneş gökyüzünde olduğu sürece gerçek müminlerin dudakları arasından hiçbir yiyecek veya içecek maddesi geçmez. Bir sigaranın tatlı avuntusuna bile müsaade edilmez. Ancak güneşin batışını haber veren topun ateşlenmesinden, bir beyaz saç telinin siyahından ayırt edilebildiği aydınlığa kadar yiyip içilir. Ramazanda güneş ufka doğru yaklaştıkça ışıklar yakılır, masalar kurulur, ekmekler bölünür, sular doldurulur, sigaralar hazırlanır, yemeğe başlama beklentisi içinde eller ağza giden yolun yarısına kadar kaldırılır. Gün boyu süren bu perhizin bozulduğu an, "iftar" olarak adlandırılır.





- RAMAZAN -  
MÂNİLER

Ulu Cami direk ister  
Söylemeye yürek ister  
Benim karnım toktur ama  
Arkadaşım börek ister

Alaylı olsun alaylı  
Tepsisi olsun kalaylı  
Zeytinyağı bolca olsun  
Yimesi olsun kolaylı

### **"Mâniler sahurun ve ramazan ayının haberci dörtlükleridir"**

şimdilerde bunu sadece böyle hatırlıyor ve mâniyle alakalı geri kalan ne varsa hepsini birden unutuyoruz.

Ramazan mânileri, şimdiye kadar Türk edebiyatında da basılı eserlerine pek rastlamadığımız bir konu. Eldeki tüm kaynaklar 3 vesikanın varlığından bahsediyor;

- 30 fasil ve 375 mânilik taş baskı olan Ali Emir'in mecmuası
- 40 fasil ve 473 mânilik "İstanbul mahalle bekçilerinin destanı ve mâni katarları"
- 120 fasil ve 1475 mânilik "Ramazannâme"

Tüm bu tarihi vesikaları alıp incelediğimizde aslında ramazan mânilerinin bir "kültür" olduğu, mânileri unutmaya başladıkça da ramazan kültürüne ait önemli detayların da unutulduğu çok açık görülmektedir.

Ramazan mânileri sadece edebi ve dil açısından değil dini, tarihi, içtimai, coğrafi, halk kültürü, dönemin özellikleri ve bunun gibi yönlerden de mutlaka incelenmesi gereken eserlerdir. Genel olarak içinde geçen konulardan bahsederseniz;

Minarelerde kandillerin yakılması, camilere mahya kurulması, güllaç baklavasının yenilmesi, şekerden ağaçların yapılması, fakir fukaraya yardım edilmesi, dargınların barışması, iftar ve sahur vakitlerinde top atılması, ramazan sıcak aylara gelirse Kız Kulesi'ne iftara gidilmesi, mahalle çocuklarının feneri taşlaması, feneri kırması, buna bekçinin kızması, bekçinin külahını kapmaya çalışıp alay etmeleri, bekçilerin sopalarını vurarak dolaşmaları, sopalarının uzunluğu, fener ve davulun bekçi alâmeti oluşu, kıyafet olarak barata giymesi gibi hususlar artık birkaçı dışında ne yazık ki tarih olmuştur.

Ayrıca mâniler; davulcunun kılıcının bulunması, Eyüp'e adak için gidilişi, cirit oynanması, Ayazma'nın mesire alanı oluşu, kalyonların sefere Beşiktaş'tan çıkışı, kürek kırılınca kürekçilere ihanda bulunulması, İstanbul kapıları, Yenikapı Mevlevihanesi, para çeşitleri, Aydın satırının şöhreti, kahvenin ibrikle pişirildiği, hamamlarda turşu yenildiği, İstanbul'un camileri, hamamları, mesireleri, kaybolan meslekleri, esnafları, kuşları ve birbiri ile alakası olmayan birçok hususta topluma ve o dönem yaşayışına önemli bir ışık tutmaktadır.

Guş et sadâyı bu gece  
Et merhabayı bu gece  
Benim devletli efendim  
Gördüler Ay'ı bu gece

mânisiyle başlayan ramazan ayı her güne ayrı mâni ile devam eder,

Bu gece on altı sayı  
Gidiyor ramazan ayı  
Yeniçeri padişahın  
Aldı bugün baklavayı

diyerek 15'inden sonra bayram telaşı başlar,

Gecelerin ayağına  
Baklavanın beyağına  
Gül suyundan abdest alın  
Buyurun bayram namazına

diyerek de ramazan ayı uğurlanırdı.

Ramazan mânilerinin bir diğeri önemli özelliği, yazıldığı ya da söylendiği dönemlerin mutfak kültürü açısından da önemli bir kayıt oluşturmalarıdır.

Nelerin yenildiği, içildiği, pazarda neler satıldığı, Boğaz'ın balıkları, güllaç türleri, ekmek çeşitleri, meşhur helvacılar gibi mutfak tarihi açısından önemli detaylara mâniler sayesinde ulaşmak mümkündür.

Ramazannâme adlı mâniler eserinde 122 bölüm var. Her bölümde de konu ile alakalı mâniler... Dilerseniz kitabın mutfak kültürü ile alakalı bölümlerine ve mânilere bir göz atalım;

### Reçeller faslı

Ye kebabı biberlice  
İç şerbeti amberlice  
Ehl-i keyfe safa verir  
Tel kadayıfı şekerlice

### Taamlar faslı

Cümlesinin başı ekmek  
Garib yiğit harcı keşkek  
Yağlı lokum samsa börek  
İftar vakti yenir tek tek

### Zahire faslı

Yufka bağırn ezdi bekçi  
Dünyasından bezdi bekçi  
Ramağanın zahiresin  
İlkbaharda düzdü bekçi

### Mübalğa zahire faslı

Yüzellibin güllaç almış  
Harcı hele pek çoğalmış  
Nohut böğrölce mercimek  
Üçyüz kile kadar olmuş

### Bekçi iftarı faslı

Beş on türlü reçeli var  
Ekşili çorbayla mumbar  
Pekmez şerbeti eylemiş  
İçine koymuş hayli kar

### Davulcu iftarı faslı

Ne sağa ne sola bazar  
Etmekle yahniyi kapar  
Baklava ile böreğin  
Sekiniği birden tıkar

### Üzümler faslı

Yediüerenin koruğu  
Sözümün budur doruğu  
Amasya da nazik olur  
Bir yere tilki kuyruğu

### Paçacı faslı

Bak bekçinin izanına,  
Açlık da geçmiş canına,  
Paça yaptıрмаğa varmış,  
Paçacının dükkanına

### Balıklar faslı

Uskumru gerçi mu'teber,  
Gayet leziz olur lüfer,  
İstavrid ile ispari,  
Bir balık vardı adı dülger

---

Özellikle Boğaz'daki balık popü-  
lasyonu konusunda bilgi veren  
en az on mâni daha mevcut. Hem  
ramazan sofralarında balığın  
çokça bulunuşu hem de artık  
Marmara Denizi'nde aynı po-  
pülasyona sahip olunmadığını  
kıyaslamak açısından önemli  
olduğunu düşünüyorum.

---

### İftar faslı

Saldım fırına kuzu  
Hem çokça komuşlar tuzu  
Ben bir lokma alamadım  
Yedi hiç kalmadı tozu

### Meyve faslı

Ayuanın da rengi sarı  
Zerdali yanuri bari  
Kocayemişi pirlere  
Medh edelim tatlı narı

### Baklava faslı

Derde devadır baklava  
Cana safadır baklava  
Yiyemedim anı doyunca  
İbret-nümâdır baklava

### Şekerler faslı

Şekerin lezzeti hoştur  
Sanma ki bal ona eştir  
Misk ile perverde olmuş  
Akide cümleye baştır

\* Mâniler yazılırken kitaptan imla dü-  
zeltilmesi yapılmadan alınmıştır.





- RAMAZAN -  
GÜLLAÇ

**Benim sözlerime gülün  
Sözü meusiminde bilin  
Ramazana mahsus ancak  
Baklavalık güllaç alın**

Osmanlı ve Türk ramazan kültüründen geriye kalan en önemli miras, eski âdetleri, yemekleri, gelenekleri şimdilerde pek hatırlamasak da güllaçtır. Güllaç denince akla ramazan, ramazan denince de güllaç gelmektedir. Pek tabii güllaç da güllü aştan güllaca dönüşürken, tariflerde de değişmiştir.

13. yüzyıla ait en eski tarifine göre, güllaç yapraklarını hazırlamak için buğday nişastası ve su veya çirpılmış yumurta akıyla yapılan sulu bir hamur saca dökülürdü. Bugün ise güllaç hamuru mısır nişastası ve sudan yapılmaktadır.

Güllaç, saray mutfağına ilk kez 1489 yılında alındı. Kastamonulu Ali Usta, elinde kalan yufkaları, saray görevlilerinin Kastamonu gezisi sırasında şekerli sütle ıslayıp bir tatlı haline getirdi. Orada bu tatlıyı beğenen saray görevlileri, bu tatlıyla beraber Ali Usta'yı da saraya tatlıcı-başı olarak götürdüler.

Osmanlı döneminde güllaç yaprakları varak olarak adlandırılmıştır. Osmanlı sarayına 1573-1574 yılları arasında 19740 varak alınırken, 1642 - 1654 yılları arasında ise 10300 adet varak alındığı saray mutfağı kayıtları arasındadır.

Turabi Efendi, kitabında varak yapımını "Bir çanağa 20 yumurtanın beyazını koyup iyice çirpin, sonra yavaş yavaş yarım kilogram kadar buğday nişastası ilave ederek, iyice karıştırın, sonra ince bir hamur oluşturacak kadar su ilave edip karıştırın. Fazla ısınmasını önlemek için önceden altına bir buçuk santimetre kadar kül yapıştırdığınız yuvarlak ve çok az kubbeli bir demir sacı odun kömürü ateşi üzerine yerleştirin. Orta derece ısınınca, uygun bir kaşıkla hamurdan bir büyük yemek tabağı büyüklüğünde veya daha büyük bir yufka oluşturacak kadarını sacın ortasına dökün. Bir dakikadan daha az bir zamanda bu yufka hazır olacak. Bu, bembeyaz ve pelür kağıdı kadar ince olmalı" diyerek anlatmıştır. Varak yapımı ustalık gerektirir, varağın kalın olması güllacı lapa yapar, ince olması ise parçalanmasına neden olur.

Osmanlı sultanlarının sofralarından eksik etmediği güllaç, genellikle şeker şerbetiyle yapılır, gül suyu, misk, kaymak, Şam fıstığı, badem veya fındık da katılırdı. Güllaç yaprakları bohça, muska veya rulo şeklinde sarılırdı. Yaprakların yumurtaya bulanarak kızartıldığı ve şerbete atıldığı bir çeşidi de vardı.

Şimdilerde neredeyse sadece bir çeşitini yaptığımız güllacın derseniz Osmanlı mutfağında yapılan birkaç tarifine beraber göz atalım;



*Komili*



## GÜLLAÇ BAKLAVASI

### **MALZEMELER**

- 10 adet güllaç yaprağı
- 2 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı gül suyu
- 1 parça misk
- 1 kase dövülmüş fındık
- 1 kase dövülmüş badem

### **ŞERBET İÇİN**

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker

- Şerbet için su ve şekeri ocağa koyun ve kaynamaya bırakın.
- Sütü ısıtıp gül suyu ve misk ilave edin.
- Güllaç yapraklarının 5 tanesini ıslatıp bir tepsiye yayın.
- Ortasına badem ve fındıkları ilave edip 5 kat daha güllaç yaprağı ilave edin.
- Tepsideki güllaçı dilimleyin.
- Son olarak üzerine kaynar şerbeti ekleyip demlenmeye alın.
- 15 dakika sonra servis edin.



*Komili*



## GÜLLAÇ PALUDESİ

### **MALZEMELER**

- Kırık güllaç yaprakları
- 1 parça misk
- 2 yemek kaşığı gül suyu

### **ŞERBET İÇİN**

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker

- Şerbet için su ve şekeri ocağa koyun ve kaynamaya bırakın.
- Şerbet kaynayınca içine güllaç yapraklarını ilave edin.
- Bir pelte halini alıncaya kadar bekleyin.
- Daha sonra bir kaşıkla servis tabağına alıp üzerine gül suyu ve misk gezdirip servis edin.



***Komili***



## YUMURTA GÜLLACI

### HAMURU İÇİN

- 200 g un
- 250 ml süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- Bir fiske kaya tuzu
- Kızartmak için Komili natürel sızma zeytinyağı

### İÇİ İÇİN

- 1 su bardağı kıyılmış badem içi
- 1 su bardağı şeker

### ÜZERİ İÇİN

- Gül suyu

- Tüm hamur malzemelerini bir kaptan çırpın.
- Yapışmaz bir tavayı Komili zeytinyağı ile hafifçe yağlayın.
- Hazır olan hamuru yarım kepçe olacak şekilde tavada önlü arkalı incecik pişirin.
- Tüm hamura bu işlemi yapın.
- Hazır olan bu hamurlara şekerli badem karışımı yayıp rulo halinde sarın.
- Bu rulo halindeki güllaçları birkaç parçaya bölüp servis tabağına yerleştirin.
- Üzerine gül suyu serpiştirerek servis edin.





ADIL USTA'NIN  
PIDELERİ VE YAĞLI ÇÖREĞİ

İspirli Adil Usta'nın babası fırıncı, karısı fırıncı, iki oğlu fırıncı, kızı fırıncı, torunlar ellerinizden öper onlar da fırıncı... Allah yerinde dinlendirsün, hayattayken ekmeklerini hem yedim hem de ondan hikâyelerini dinledim.

1890'da Ali dede Rusya'ya, Harkova'ya gidip oranın en ünlü fırınında çalışmaya başlar. On yıl sonra kendi fırınına açan Ali dede, 1915 Rus İhtilali ile yurda geri döner. Oğullarından en küçüğü Adil evde değildir. Zonguldak'a madene çalışmaya giden Adil, babasının dönmesiyle baba mesleğine başlar. Önce İzmir, sonra Aydın Kemer Barajı fırını, sonra Batman, Bitlis, en sonunda da Bursa durağı olur. Her yerde başka maya, her yerde başka un, her yerde başka ustalık...

71,5 kilo, iki çuval unu tahta teknesinde elle yoğurur. Hamuru tekne, kendi fırının kapısında dinlenirken, karısı Müşerref Hanım'ın getirdiği çayı Erzurum şekeri ile kıtlama yapar içerdi. Karısı mayalanan hamuru işleyip ekmek haline getirdikten sonra, Adil Usta fırınının başına geçer, günler de böylece akıp giderdi.

Ramazan, Adil Usta için "çalışmak" demektir. Sadece Adil Usta için değil, Doğan ailesi için "çalışmak" demektir aslında. Bitlis'te evinin altında fırını, yanında karısı, dizinde çocukları, fırının içinde hep beraber pideyi mayalarlardı. Adil Usta'nın pideleri kadar "yağlı ramazan çöreği" de pek meşhurdu.

İpek eleklediği 70 randımanlı unla hamur tutar, şeker, kaya tuzu, zeytinyağı ile bir güzel yoğururdu. Şekil verdiği hamuruna yumurta sürer, üstünü de susamla kaplayıp odun fırında gevrekleşene kadar pişirirdi.

İftar saatine yakın mahalleyi saran pide ve çörek kokusu upuzun kuyruğun habercisi olurdu. Bir yandan mahallenin pidesi, bir yandan Müşerref Hanım'ın taş fırında pişen güveci Bitlis'teki ramazanların en lezzetli yanıydı...

Adil Usta, iyi ramazan pidesi yapabilmek için hamurun suyu çok alması, unun yüksek kaliteli olması ve pidenin de yüksek ısıda pişmesi gerektiğini söylerdi. Maya olarak çiçek ya da nohut mayası kullanan Adil Usta, mayalanma süresinin her mevsimin ısısına bağlı olarak değiştiğini, ekmeğin mayalanma sürecinde hacminin üçte ikisi kadar kabarması gerektiğini belirtirdi.

Ustalığın, fırıncılık yaptığı her şehirde farklı olduğunu, Bursa'da daha kabarık pide sevilirken, Bitlis'te daha gevrek ve sık tırnaklı pidenin sevildiğini, Karadeniz'de ise diğer yerlere göre iki kat daha büyük hamurla pide yapıldığını söylerdi.



*Komili*



## ADİL USTA'NIN RAMAZAN PİDESİ

### **MALZEMELER**

- 1 kilo un
- 50 g Komili natürel sızma zeytinyağı
- 850 g su
- 20 g kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 20 g maya (ekşi ya da çiçek mayası da kullanabilirsiniz)

### **ÜZERİ İÇİN**

- 1 adet yumurta sarısı
- Susam
- Çörek otu

- İlk önce unun tamamını, suyun 700 gramını, tuzu, mayayı ve şekeri güzelce yoğurun.
- 5 dakika dinlendirip kalan suyu ve Komili zeytinyağını ilave edin.
- Hazır olan hamuru 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak şekil verip üzerinde ıslak bir tülbentle beklemeye alın.
- Hamur kabardıktan sonra pidelerin üzerine yumurtanın sarısını sürün.
- Parmaklarınızla üzerine kare şekilleri yapıp, susam ve çörek otuyla süsleyip, 240 derece fırında 12-15 dakika arasında pişirip servis edin.



*Komili*



## HURMALI RAMAZAN PİDESİ

### MALZEMELER

- 1 kilo un
- 50 g Komili natürel sızma zeytinyağı
- 850 g su
- 1 kase ayıklanmış hurma
- 20 g kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 20 g maya (ekşi ya da çiçek mayası da kullanabilirsiniz)

### ÜZERİ İÇİN

- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı kaynar su

- İlk önce unun tamamını, suyun 700 gramını, tuzu, mayayı ve şekeri güzelce yoğurun.
- 5 dakika dinlendirip kalan suyu, 4'e bölünmüş hurmayı ve Komili zeytinyağını ilave edin.
- Hazır olan hamuru 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak şekil verip üzerinde ıslak bir tülbentle beklemeye alın.
- Bu esnada 2 yemek kaşığı suyla unu güzelce karıştırıp, bir anda sıcak suyu ekleyip karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız bu karışıma şifa ya da bulamaç denir
- Hamur kabardıktan sonra pidelerin üzerine hazırladığınız bu şifayı sürün.
- Parmaklarınızla üzerine kare şekilleri yapıp 240 derece fırında 12-15 dakika arasında pişirip servis edin.



*Komili*



## YAĞLI RAMAZAN ÇÖREĞİ

### MALZEMELER

- 1 kilo un
- 600 g su
- 100 g Komili natürel sızma zeytinyağı
- 60 g şeker
- 10 g kaya tuzu
- 20 g maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep

### ÜZERİ İÇİN

- Çörek otu
- Yumurta sarısı

- Un, su, kaya tuzu, maya, şeker, mahlep ve Komili zeytinyağıyla hamur tutun.
- Tuttuğunuz hamuru 30 dakika dinlendirin.
- Sonra hazırladığınız bu hamuru 10 cm çapında bir rulo haline getirin.
- Daha sonra üzerine bastırarak yassı hale getirin.
- Hazır olan hamuru verev şekillerde kesip üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu atın.
- 200 derece fırında 25 dakika pişirip servis edin.





*Komili*



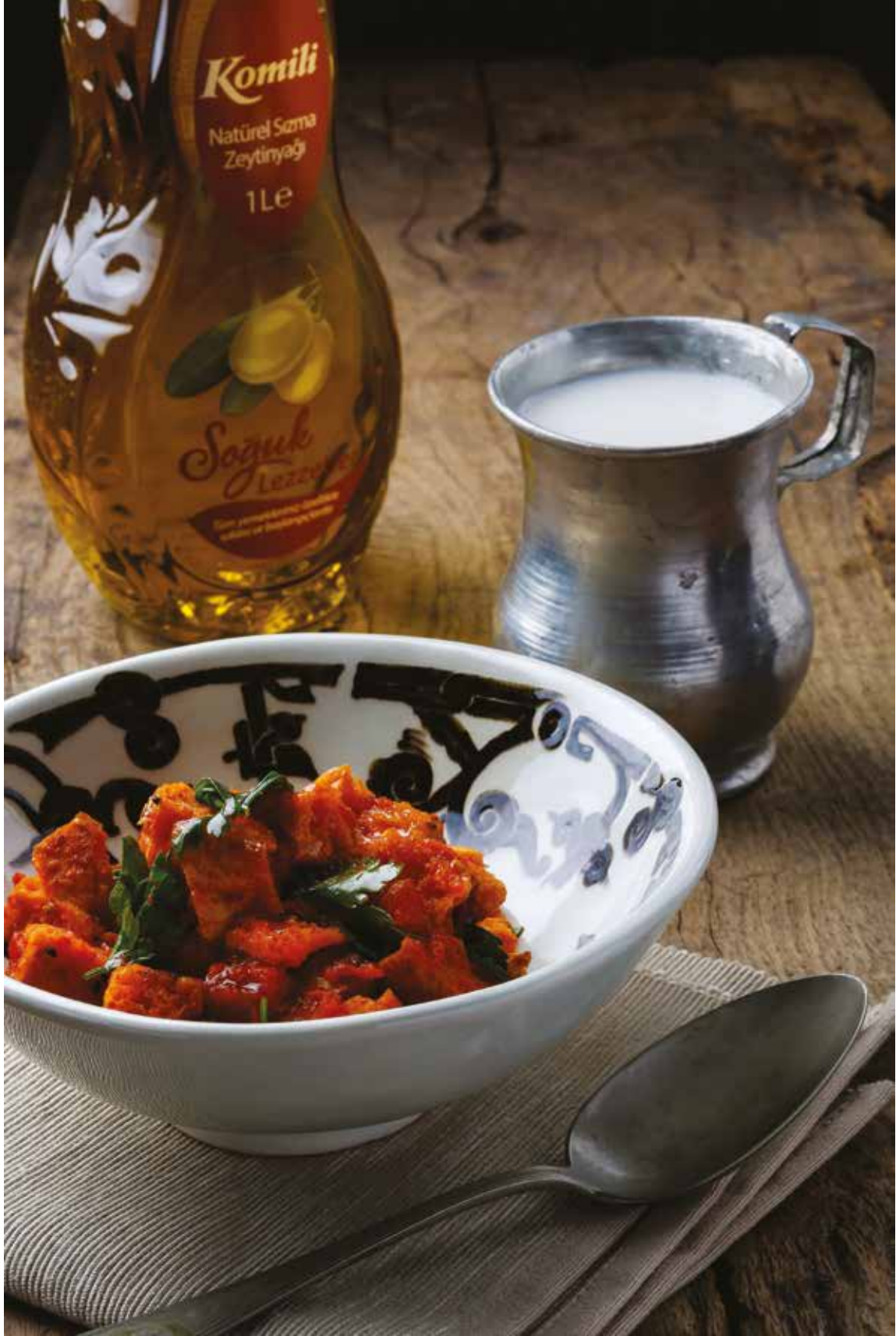
## REÇELLİ PİŞİ

### **MALZEMELER**

- Hazır ekmek hamuru
- Kızartma için Komili riviera zeytinyağı
- 1 kase ayva marmelatı (herhangi bir marmelat olabilir)
- 1 bardak su

- Ekmek hamurlarını dilediğiniz büyüklükte koparıp Komili zeytinyağında kızartın.
- Ayva marmelatı ve suyu bir güzel çırpıp pişileri hazırladığınız bu su ile ıslayın.
- Veyahut pişileri bu suya banarak afiyetle yiyin.

Eski bir tarif olan reçelli pişi, Osmanlı mutfağında "ramazan süzüntüsü" olarak da geçerdi.



*Komili*



## EKMEK AŞI

### **MALZEMELER**

- 1/2 adet bayat ramazan pidesi
  - 10 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 4 adet tarla domatesi
  - 1 yemek kaşığı biber salçası
  - Yarım demet maydanoz
  - 1 yemek kaşığı nar ekşisi
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Bayat pideleri küp küp doğrayın ve kurumaya bırakın.
  - Ekmekler ne kadar kuru olursa o kadar lezzetli olur. Bunun için birkaç gün bekletebilir ya da 100 derece fırında 1 saat bekletebilirsiniz.
  - Soğanı yemeklik doğrayın ve bir tencerede Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın.
  - Daha sonra domatesi, salçayı, tuzu, karabiberi, nar ekşisini ekleyin ve kaynamaya bırakın.
  - Kaynamaya başlayınca altını kısın.
  - 15 dakika sonra içine bayat ekmeklerinizi atın ve birkaç dakika daha pişmeye bırakın.
  - Bu arada maydanozları yaprak yaprak ayıklayın.
  - Yemeğin altını kapatıp maydanozunu ilave edip servis edin.



*Komili*



## MÜŞERREF HANIM GÜVECİ

### **MALZEMELER**

- 12 adet kuzu pirzola ya da kemikli kuzu eti
  - 5 adet patlıcan
  - 4 adet domates
  - 2 adet yeşil biber
  - 2 adet taze kırmızı biber
  - 1 adet kuru soğan
  - 10 diş sarımsak
  - 5 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - 2 yemek kaşığı biber salçası
  - 1/2 su bardağı su
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Patlıcan ve domatesleri soyun ve irice doğrayın.
  - Soğanı ve biberleri yemeklik kıyın.
  - Toprak bir güveci ısıtın.
  - Altına soğanı ve kuzu pirzolarını koyup Komili zeytinyağı ile pirzolarını mühürleyin.
  - Daha sonra üzerine sırası ile patlıcanı, biberleri, sarımsakları ve domatesleri yerleştirin.
  - Bir kasede su ile salça ve baharatları karıştırın.
  - Hazırladığınız sosu güvece ekleyin ve kapağını kapatın yahut folyo ile sarın.
  - Ocağın altını kapatıp, 180 derecede önceden ısıtılmış fırında ilk olarak 30 dakika, daha sonra 160 derece fırında 90 dakika pişirin.
  - Pişen güveci fırından çıkarıp güzelce karıştırın.
  - 10 dakika dinlendirip servis edin.



RAMAZANDA  
ANADOLU

Ramazan ayı şimdilerde günlük hayatın sıradanlığı içinde yaşansa da geçmişte ramazan daha gelmeden çok evvelinde Anadolu'da hazırlıklara başlanır, her evde ramazanın gelmesine yakın haftalarda telaş giderek artardı.

Neler neler yapılmazdı ki... İftarda ve sahurda yemek üzere her biri birbirinden lezzetli erişteler, kuskuslar, çeşit çeşit reçeller ve kuru yufkalar evin hanımları tarafından özenle hazırlanırdı. Ramazan ayı için yapılan bu yufkaları birkaç evin hanımı bir araya gelerek her gün bir evin ihtiyacını karşılayacak şekilde günlerce önceden hazırlardı. Şimdilerde şehir merkezinde yapılmayan bu yufkalar Anadolu'nun bazı köylerinde hâlâ yapılmaktadır. Hazırlanan bu kuru yufkalarla iftar ve sahur için yufka tatlısı, peynirli gözleme yapılır, ayrıca yufkalar sade olarak da yenirdi.

Sahurda tok tutsun diye hamur işleri, erişteler, pilavlar ve hoşaf türleri masada muhakkak bulunurdu. İftar saati geldiğinde hazırlanan sofrada; türlü simit ve çörekler, çeşit çeşit reçeller, her çeşidinden peynir ve zeytin, düğün çorbası, içli yumurta, sebze ve et yemekleriyle dolmalar bulunurdu.

Ramazan sadece sofraları değil, tüm şehir hayatını şenlendirir, iftardan sonra sahura kadar meydanlarda çeşitli eğlenceler kurulurdu. Sabah ezanına kadar şehir canlılığını korurdu. Karagöz ile Hacivat gösterileri, şimdilerde eskisi kadar ilgi görmese de geçmişte ramazan eğlencelerinin vazgeçilmezleri arasında bulunurdu.

İftar ile sahur arasında geçen zamanda teravih namazı için büyük camilere giden halk, namazdan sonra kahvehanelerdeki gösterileri izlemek için oralara akın ederdi.

Hali vakti yerinde olanlar evlerinin bahçelerinde kurdukları büyük iftar sofralarında dostlarının yanı sıra semtin fakirlerini de ağırlarlardı.

Ramazan sona yaklaşır, bayram gelmeye yakın ise ramazan uğurlanmaya başlanır hatta davulcuların mânileri de yavaş yavaş değişirdi. Ramazanın son iftarından sonra da davulcular;

Gecelerin ayağına  
Baklavanın beyazına  
Gül suyundan abdest alın  
Buyurun bayram namazına...

diyerek tüm ahaliyi bayram namazına çağırırdı.





*Komili*



## YUFKA EKMEK

### **MALZEMELER**

- 1 kilo un
- 600 g su
- Yarım ay bardağı Komili riviera zeytinyağı
- 20 g kaya tuzu

- Un, su, tuz ve Komili zeytinyağı ile bir hamur tutun.
- Daha sonra bu hamuru küçük bezeler haline getirin ve dinlenmeye alın.
- Hamur dinlendikten sonra un ve oklava yardımı ile açın.
- Açılan hamurları sıcak sacda nl arkalı pişirin.
- Kullanacağınız kadarını sıcak olarak, kalanını ise soğuduktan sonra kurutup beze sararak saklayın.

Ve tüm ramazan ayı boyunca kullanın.



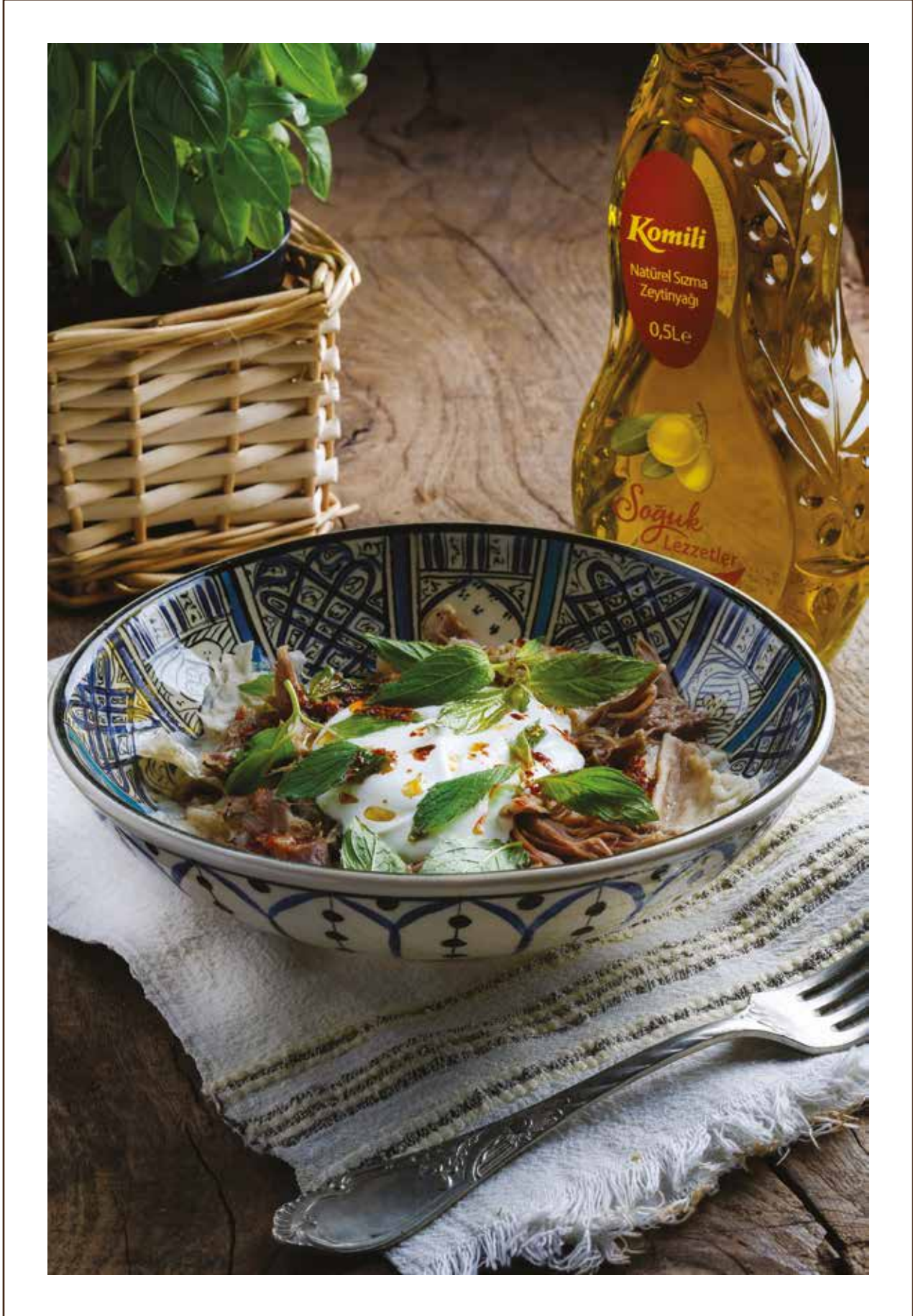
*Komili*



## YUFKA EKMEKLİ SIKMA

### MALZEMELER

- 1 kalıp beyaz peynir
  - 1 adet kuru soğan
  - Yarım çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - Yarım demet yeşil soğan
  - Yarım demet maydanoz
  - 1 yemek kaşığı biber salçası
  - Yufka ekmek
- Yufka ekmekleri kareler halinde kesin.
  - Soğanı yemeklik doğrayın ve Komili zeytinyağı ile tavada kavurmaya başlayın.
  - Bu esnada maydanoz ve yeşil soğanı ince ince kıyın ve beyaz peyniri bir çatal yardımı ile ezin.
  - Birkaç dakika sonra kavrulmuş soğana biber salçasını ekleyin ve bir dakika daha beraberce kavurun.
  - Sonra içine maydanoz, yeşil soğan ve peyniri ekleyip güzelce harmanlayıp altını kapatın.
  - Hazır olan harcı kestiğiniz lavaşların içine koyup teker teker sarın.
  - Maydanoz saplarını sıcak suda hafifçe ıslatıp hazırladığınız sıklmaların ortasına güzel bir düğüm atın.
  - Dilerseniz tabakların yanına acı biber salçası sürerek servis edin.



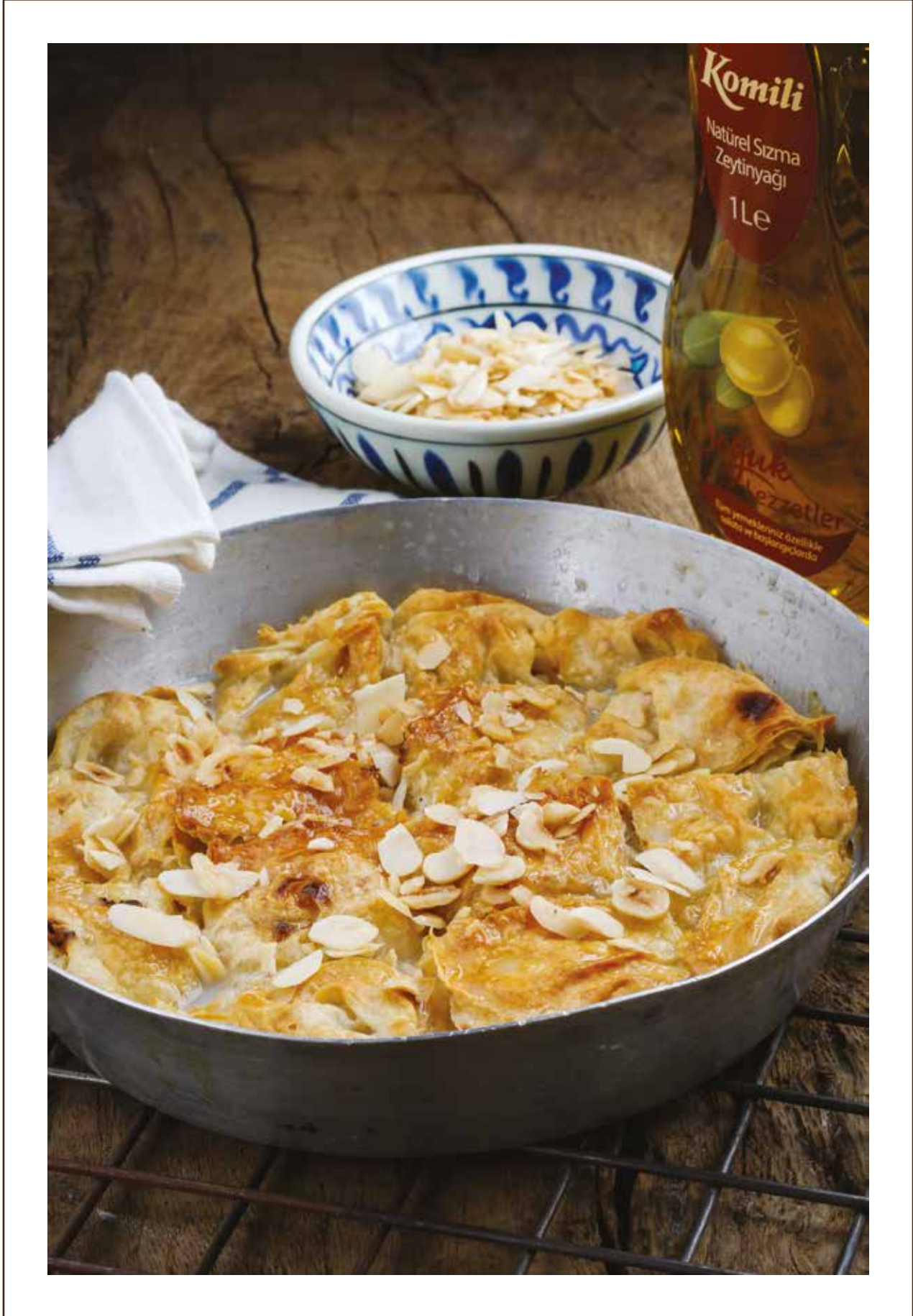
*Komili*



## YUFKA EKMEKLİ TİRİT

### MALZEMELER

- 4 adet yufka ekmek
  - 6 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 4-5 parça kemikli kuzu eti (yaklaşık 500 g)
  - 7 su bardağı su
  - 2 kase süzme yoğurt
  - 12-20 yaprak taze nane
  - 5 diş sarımsak
  - Karabiber
  - Pul biber
  - Kaya tuzu
- Suyu, kemikli kuzu etini, tuzu ve karabiberi tencereye koyun.
  - Ateşin altını orta hararete getirin ve yaklaşık 2 saat kaynatın.
  - 2 saat sonra eti suyundan çıkarıp kemiklerinden ayırın.
  - Etləri tekrar yemeğın suyunun içine didikleyin ve kaynamaya bırakın.
  - Bu esnada ekmekleri servis tabağına elinizle parçalayarak yerleştirin.
  - Sarımsağı ezip süzme yoğurtla karıştırın.
  - Kaynayan et ve suyundan ekmeklerin üzerine dökün.
  - Üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave edip nane yapraklarını ekleyin.
  - Komili zeytinyağını bir tavada yakıp ocaktan alın ve pul biber ekleyin.
  - Pul biberi yakmadan hemen yemeğın üzerinde gezdirerek servis edin.



*Komili*



## YUFKA EKMEKLİ SÜTLÜ BAKLAVA

### MALZEMELER

- 8 adet kuru yufka ekmek
- 400 g kırık fındık
- 150 g eritilmiş tereyağı
- Komili natürel sızma zeytinyağı

### ŞERBET İÇİN

- 1,5 litre süt
- 1,5 kilo şeker

- İlk önce şerbeti yapmak için sütü ve şekeri kaynatıp soğumaya bırakın.
- Yufka ekmekleri parmak uçlarınızla ıslayın.
- Yufka büyüklüğünde bir baklava tepsisini Komili zeytinyağı ile yağlayın.
- Islanan yufkaları aralarına tereyağı sürerek 4 kat üst üste koyun.
- Orta bölüme fındığı güzelce yayıp tekrar 4 kat yufkaya aynı işlemi yapın.
- Hazır olan baklava tepsisini ateşe koyarak orta hararete ve sürekli çevirerek pişirmeye başlayın.
- Altı üstü güzelce kızarana kadar pişirip ocaktan alıp dilimleyin.
- Dilimledikten sonra soğuyan şerbeti ilave edip 10 dakika dinlendirip servis edin.





*Komili*



## EKMEK DOLMASI

### MALZEMELER

- 1 adet dolmalık ekme 
- 300 g kıyma
- 5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı  am fıstığı
- 4 yemek kaşığı kuş üzümü
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- 1 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- Karabiber
- Kaya tuzu

- Ekmeğin üzerine bir kapak açın ve ekmeğin içini çıkarın.
- Bir tavada yemeklik doğradığınız soğanı Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın.
- Birkaç dakika sonra kıymayı, karabiberi, tuzu ve  am fıstığını ilave edip kavurma işlemine devam edin.
- 10 dakika sonra kuş üzümünü, domates salçasını ve yarım su bardağı su ilave edip pişmeye bırakın.
- 5 dakika sonra maydanozu ve ufaladığınız ekme  i lerini ekleyip altını kapatın.
- Hazırladığınız dolma içini ekmeğe doldurduktan sonra ekmeği bir tencerenin içine oturtun ve altına iki adet metal bıçak yerleştirip tencerenin altıyla temasını kesin.
- Et suyunu tencerenin içine ve ekmeğin kenarlarına döküp tencereyi ocağa koyun.
- İçindeki su bitene kadar kısık ateşte ağzı kapalı olarak pişirmeye devam edin.
- Suyunu çekip ekme  buharıyla yumuşayınca servis edin.

İzmir ve çevresinde ramazan ayında en çok yapılan yemeklerden biridir ekme  dolması. Bu yemek için mahalle fırınlarında özel dolmalık ekme  bulunur. Tariflerin her ilçede farklılık gosterdiği bu dolmada siz de damak tadınıza göre yeşil biber, kırmızı biber, domates ekleyerek harcınızı hazırlayabilirsiniz.



*Komili*



## YUMURTALI KÖFTE

### MALZEMELER

- 5 adet yumurta
- 1 çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet yeşil soğan
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı isot ya da kırmızı pul biber
- Domatesin kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın.
- Soğanı ve yeşillikleri incecik kıyın.
- Bir tepsiye ince bulguru koyun ve üzerine küp doğradığınız domatesi, salçaları ve isotu ilave edip yoğurmaya başlayın.
- Bir kaseye su koyup yanınızda bulundurun ve yoğururken elinizi arada bir ıslatın.
- 15 dakika yoğurduktan sonra yeşillikleri ilave edin.
- Birkaç dakika daha yoğurup beklemeye alın.
- Bir tavanın içine Komili zeytinyağını ilave edip yumurtaları kırın. Yumurtaları çok karıştırmadan sarısı ve beyazı ayrı kalacak şekilde kavurun.
- Hazır olan yumurtaları yağı ile beraber köftenin üzerine ekleyin.
- Bir kaşık yardımı ile karıştırıp servis tabağına alın ve sıcak olarak bol yeşillikle servis edin.



*Komili*



## VIŐNE SULU BOSTANA

### **MALZEMELER**

- 3 adet domates
  - 3 adet salatalık
  - Yarım demet kıyılmış maydanoz
  - Yarım demet kıyılmış yeşil soğan
  - Yarım demet kıyılmış taze nane
  - 1 yemek kaşığı kuru nane
  - 4 yemek kaşığı nar ekşisi
  - 1 su bardağı viŐne suyu
  - Komili natürel sızma zeytinyağı
  - Kaya tuzu
- Domates ve salatalığı ezme salata gibi incecik doğrayın ve bir karıştırma kasesine alın.
  - Daha sonra iÇine doğranmış yeşillikleri, tuzu, naneyi ve nar ekşisini ekleyip güzelce harmanlayın.
  - ViŐne suyunu ilave edip sulandırın ve servis kaselerine alın.
  - Üzerine Komili sızma zeytinyağı gezdirerek servis edin.



RAMAZAN  
ÇORBALARI

Türk ve Osmanlı mutfağının belki de en önemli yemek pişirme biçimi çorbadır. Tahıl ve çoğu zaman içine et, balık ya da tavuk konularak pişirilen çorba, bir öğün yemek yerine de geçer.

Yeniçeri ocağının birliğini sembolize eden çorba kazanının devrilmesi başkaldırı göstergesidir ve burada "çorba" simgesel bir işarettir. Yine savaş esnasında çorbanın kaynadığı kazanın düşman eline geçmesi bir yeniçeri ortası için büyük bir mahçubiyet olarak kabul edilmektedir.

Kısaca çorba şimdilerde alelade bir başlangıç olarak algı lansa da büyük Türk mutfak kültürü için çok çok önemli manevi anlamlara sahiptir.

15. yy. ve sonrasında da sofralarda daha da çeşitlenen çorba 18. ve 19. yy.'da ise altın çağını yaşamaktadır. 18. yy.'a ait bir yemek kitabında soğuk içilen balık çorbasından, 19. yy.'da İstanbul seyahatnamelerinde soğuk francala çorbasından bahsedilmesi, bu çeşitliliğin önemli göstergelerindedir. Hatta II. Mahmut tarafından açılmış batılı anlamda ilk tıp fakültesi Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahane hocalarından Mehmet Kamil, yazdığı ilk Türkçe yemek kitabımız olan Melce'üt Tabbahin'in önsözünde bu çeşitlilikten sıkılarak

Yahni kebâb-u mâst-bâ hergiz neyâyed piş i mâ  
Ey tâl'-i bed baht-ı mâ hep şûrba hep şûrba

Önüme asla yahni, kebab ve bozcaaş gelmez  
Ey kötü talih bizim bahtımıza hep çorba hep çorba mı  
gelecek

dizeleri ile kitabına başlar.

Tutmaç, oğmaç, ciğer, badem, çerkes, düğün, tavuk suyu, mantı, buğday ve ayran çorbaları her dönem en meşhur çorbalar arasındadır. Bunların dışında bozca, erişte, erik, işkembe, pirinç, kelle, paça, sumak, nane, balık, un, tatar, nohut, süt, mestane, ekşili, hamur, lohusa, kulak, ak, bozca çorbaları en çok bilinen çorbalar arasındadır.

Yine mutfak kültürümüzde çorbayı ortadan yemek kimse bilmese de içinde büyük bir nezaket barındırır. Tah-ta kaşıkla ortadan çorba içilirken, kaşığın ortadan ikiye uzunlamasına bölündüğü kabul edilip, kaşığın yarısı du-dağa değdirilir, diğer yarısı çorbanın kasesine daldırılır. Böylece hiçbir zaman dudağınıza değen taraf, kasedeki



orba ile temas etmez. Hatta mevlevilikte ortadan çorba içilirken masada su içmek istenirse kaşıklar masaya bırakılır, su içmek isteyen kişi suyunu içip bardağını masaya bırakıncaya kadar hakkı olan bir kaşık çorbayı biz içeriz korkusuyla çorba içmeye devam edilmez.

orbaların belki de en çok rağbet gördüğü sofralarsa iftar sofralarıdır. İster yaz ister kış olsun, iftar sofralarında çorba bulunmaması pek mümkün değildir. Günümüzde mercimek, ezogelin, yayla, tavuk suyu gibi pek az eşi-di hafızamızda tutsak da, büyük Türk mutfak kültüründe çorba önemli bir yere sahiptir. Hastaya tavsiye edilir, yoksula dağıtılır, misafire ikram edilir...





*Komili*



## LEBENİYE

### MALZEMELER

- 250 g yağsız kuzu kuşbaşı
- 1 kilo süzme yoğurt
- 10 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet yumurta
- 1 kaşık un
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı nane
- Karabiber
- Kaya tuzu

- Kuzu etini su, tuz, karabiber ile 1 saat haşlayın.
- Haşlanan etleri tencereden çıkarıp didikleyin ve tekrar tencereye koyun.
- İçine haşlanmış nohutu, pirinci, karabiberi ilave edip 30 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Diğer tarafta başka bir tencerede yoğurdu, yumurtayı ve unu iyice çırpın ve kısık ateşte ocağa koyun. Hiç durmadan çırpmaya devam edin, ta ki yoğurdunuzdan dumanlar çıkıncaya kadar.
- Diğer tarafta hazır olan tencerenin altını kapatıp yoğurdunuzu karıştırarak ağır ağır ilave edin.
- Bir tavada Komili zeytinyağını kızdırın ve bir kepçenin içine naneyi koyun.
- Kepçeyi çorbanın üzerine getirip Komili zeytinyağını ilave edin ve kızaran nanelerin çorbanın üzerine dökülmesini bekleyin.
- Güzelce karıştırıp servis edin.



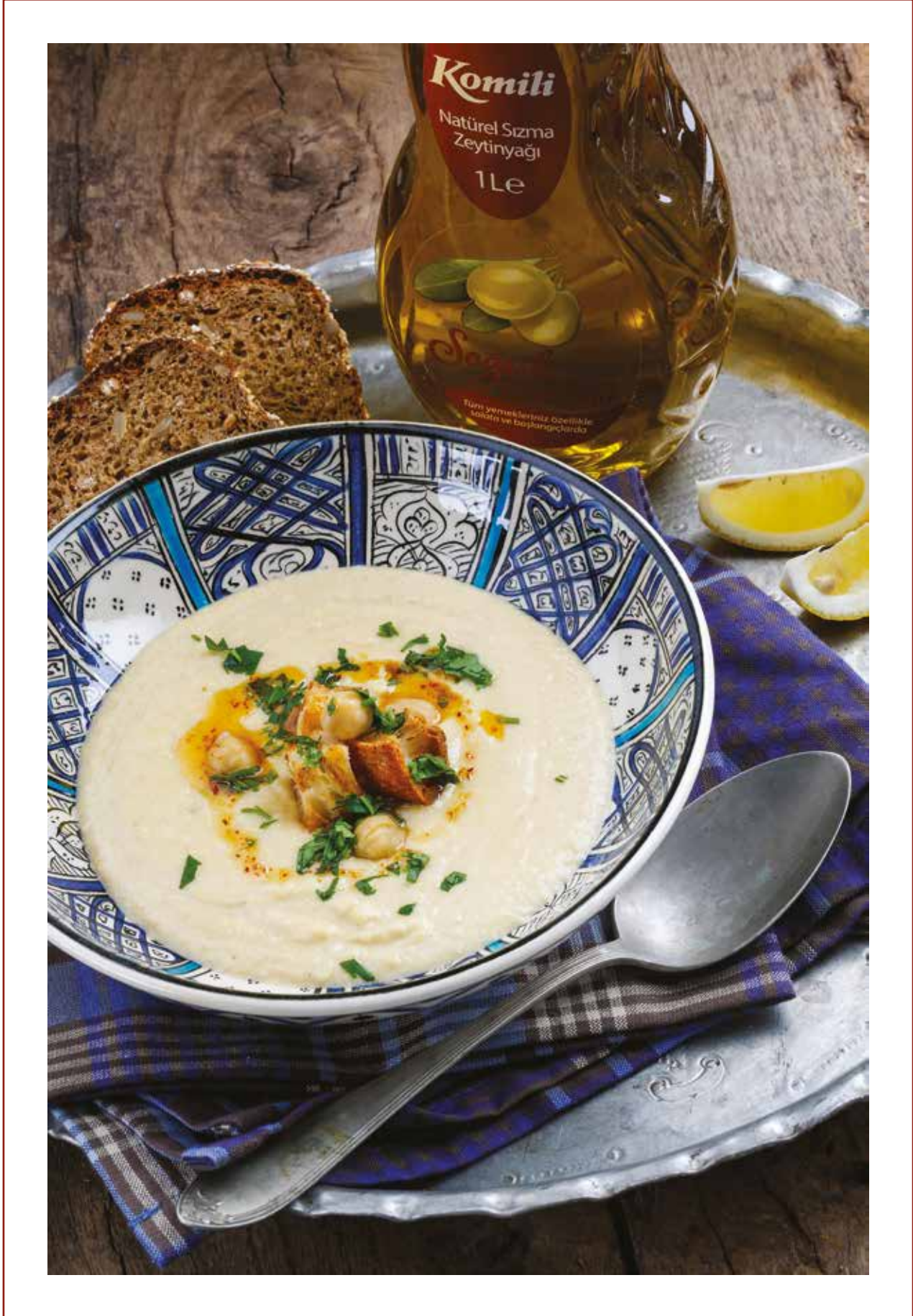
*Komili*



## BADEM ÇORBASI

### MALZEMELER

- 1 su bardağı toz badem
  - 2 su bardağı süt
  - 2 su bardağı su
  - 1 su bardağı et suyu
  - 1 adet muskat rendesi
  - 1 yemek kaşığı kıyılmış kereviz yaprağı
  - 2 yemek kaşığı un
  - 4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Un ve Komili zeytinyağını bir tencerede birkaç dakika kavurup toz bademi ilave edin.
  - Beraberce karıştırmaya devam ederken sütü ekleyin.
  - Biraz koyulaşmaya başlayınca sürekli çırparak suyu ve et suyunu ilave edin.
  - Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
  - Daha sonra tuzu, karabiberi ve muskat rendesini ekleyin.
  - Son olarak kereviz yapraklarını ekleyip kısık ateşte 5 dakika kaynatıp servis edin.



*Komili*



## HUMUS PAÇASI

### MALZEMELER

- 2 kase humus
- 3 kase et suyu
- 5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- Kızarmış pide parçaları
- Kıyılmış maydanoz
- Servis için limon

### HUMUS İÇİN

- 2 kase haşlanmış nohut
- 3 diş sarımsak
- Yarım su bardağı tahin
- 2 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- Yarım çay bardağı su

- Haşlanmış nohutu rondoya koyun, üzerine sarımsak, tahin, Komili zeytinyağı, kimyon, su ve tuzu ilave edin.
- Tüm malzemeyi rondoda çekin ve humusu hazır edin.
- Humus ve et suyunu bir tencereye koyun ve kaynamaya bırakın.
- Tenceredeki humus kaynamaya başlayınca servis tabaklarına alın.
- Üzerine kızarmış ekmek ve zeytinyağında hafifçe yaktığınız pul biberleri ilave edin.
- Son olarak ince kıyılmış maydanozu üzerine ilave edip limonla servis yapın.





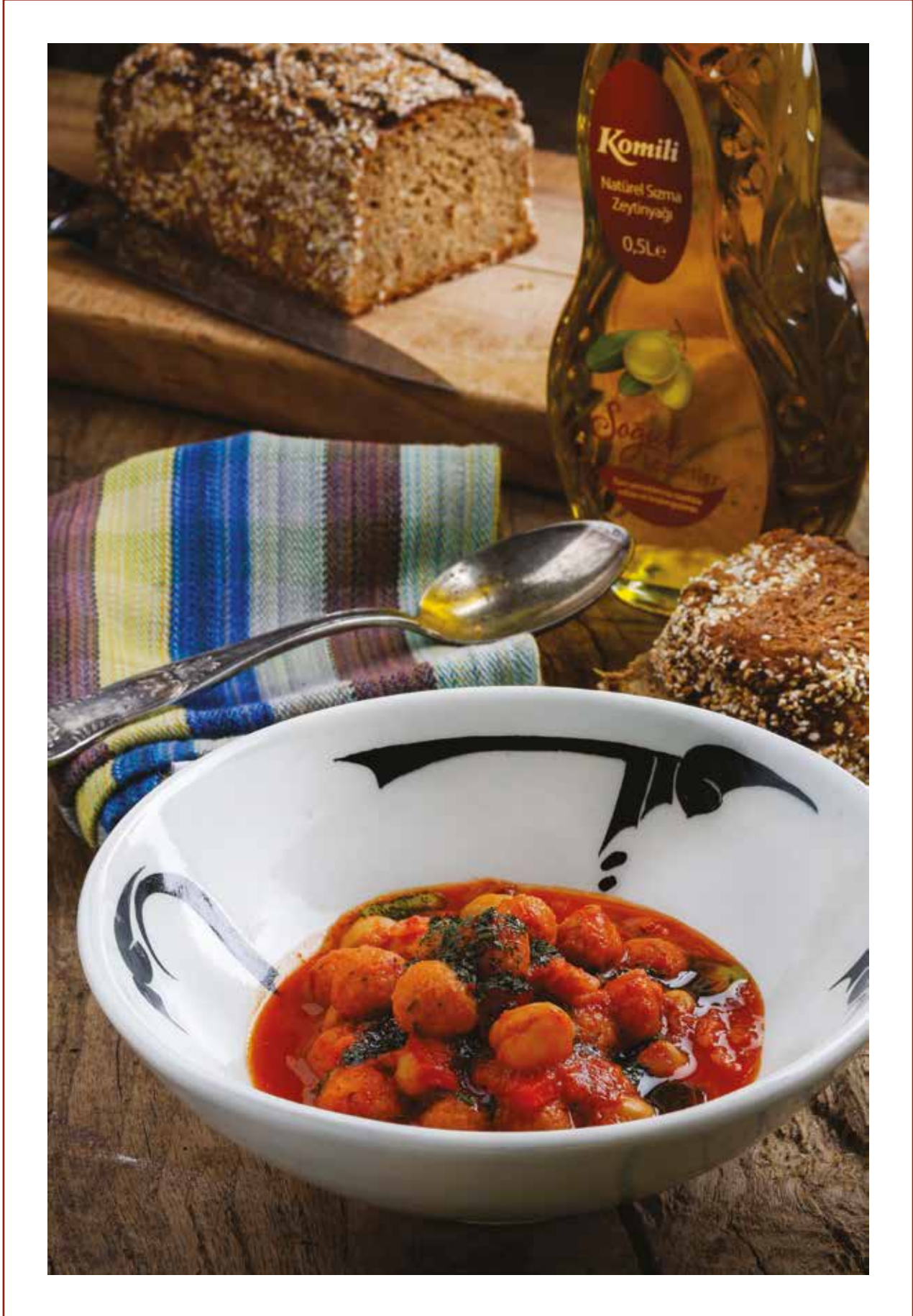
*Komili*



## ARPA ŞEHRIYELİ DOMATES ÇORBASI

### **MALZEMELER**

- 6 adet rende domates
  - 1 su bardağı arpa Şehriye
  - 5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 2 su bardağı su
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - 1 yemek kaşığı un
  - Kırılmış maydanoz
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Bir tencerede zeytinyağında unu kavurmaya başlayın ve daha sonra arpa Őehriyesini ilave edin.
  - Birkaç dakika sonra domates salçasını, karabiberi ve tuzu ilave edin.
  - Birkaç dakika daha geçince domates rendesini ekleyin ve kavurmaya devam edin.
  - Tüm malzeme birbirine geçince suyunu ekleyip kaynamaya bırakın.
  - Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika pişirip kırılmış maydanozla servis edin.



*Komili*



## EKŞİLİ YAHNI

### MALZEMELER

- 250 g kuzu kuşbaşı
- 1 çay bardağı pirinç
- 10 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 kase haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- Kaya tuzu

### KÖFTESİ İÇİN

- Yarım su bardağı ince bulgur
- Yarım çay bardağı sıcak su
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kuru nane

- Bir tencerede Komili zeytinyağının yarısı ile kuzu etini 10 dakika kavurun ve üzerine suyunu ve tuzunu ekleyip etinizi 1 saat kadar kaynamaya bırakın.
- Bu esnada köftesi için tüm malzemeyi bir kaptan yoğurun ve misket büyüklüğünde yuvarlayın.
- Hazır olan köfteyi 3 dakika kaynar suda haşlayıp kenara alın.
- Etiniz pişince bir süzgeç yardımıyla sudan alın ve elinizle didikleyin.
- Didiklediğiniz etleri tekrar et suyuna pirinç ve nohutla beraber koyun ve pişmeye bırakın.
- 25 dakika sonra salçaları ve nar ekşisini ilave edin.
- Birkaç taşım kaynayıncaya hazırladığınız köfteleri ekleyin.
- Ekşili yahni pişmeye devam ederken, kalan Komili zeytinyağında naneyi yakmadan kavurun ve tencereye ilave edin.
- Altını kapatıp servis yapın.



SICAK RAMAZAN  
SERIN SAHUR

Ramazan artık yılın en sıcak günlerine geliyor. Sofralarımızda ise geçmiş ramazan sofralarının aksine daha sebzeli, daha az etli ve daha hafif yemeklerin yeri artıyor. Sıcak ve ağır yemekler vücudumuzu sandığımızdan daha çok zorluyor. Hal böyle olunca da bu sıcak yaz günlerinde yenebilecek serin yemekler ve içecekler imdadımıza yetişiyor.

Her mevsimin başka başka yemeklerinin olduğu büyük Türk mutfak kültürümüzde yaz için de tarifler oldukça fazla. Bol malzemeli, salçalı, baharatlı kış yemeklerinin yerine daha az malzemeli, soğuk ve serinletici tarifler mutfakta kendini daha da gösteriyor. Böylece yemeği yapanın mutfakta geçirdiği süre de kışa göre azalıyor.

Bu yemekler arasında soğuk çorbalar, hepimizin en çok bildiği yazlık ve serinletici yemekler arasında başı çekiyor. Bu çorbaların yanı sıra büyük Türk mutfağında birbirinden farklı ve lezzetli birçok yemek daha bulunuyor.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan bu serinletici yemeklerin ve içeceklerin özellikle bu sıcak ramazan günlerinde sahurda tüketilmesi rahat bir ramazan ayı ve sağlığımız için çok çok önemli... Şimdi dilerseniz bu "serin sahur tariflerinin" bir kısmına birlikte göz atalım.



*Komili*



## SOĞUK YOĞURT ÇORBASI

### **MALZEMELER**

- 2 kase haşlanmış buğday
  - 2 kase süzme yoğurt
  - 1 kase haşlanmış nohut
  - 1 su bardağı su
  - 1 demet dereotu
  - 1 demet taze reyhan
  - 1/2 demet taze nane
  - 1 yemek kaşığı kuru nane
  - Kaya tuzu
  - Komili natürel sızma zeytinyağı
- Yoğurdu derin bir kaptaki su ile beraber iyice çırpın.
  - Tüm yeşillikleri ince ince kıyıp yoğurda ilave edin.
  - Kaya tuzunu, kuru naneyi, haşlanmış nohutu ve buğdayı da ilave edin.
  - Üzerine bir miktar Komili natürel sızma zeytinyağı gezdirerek servis edin.





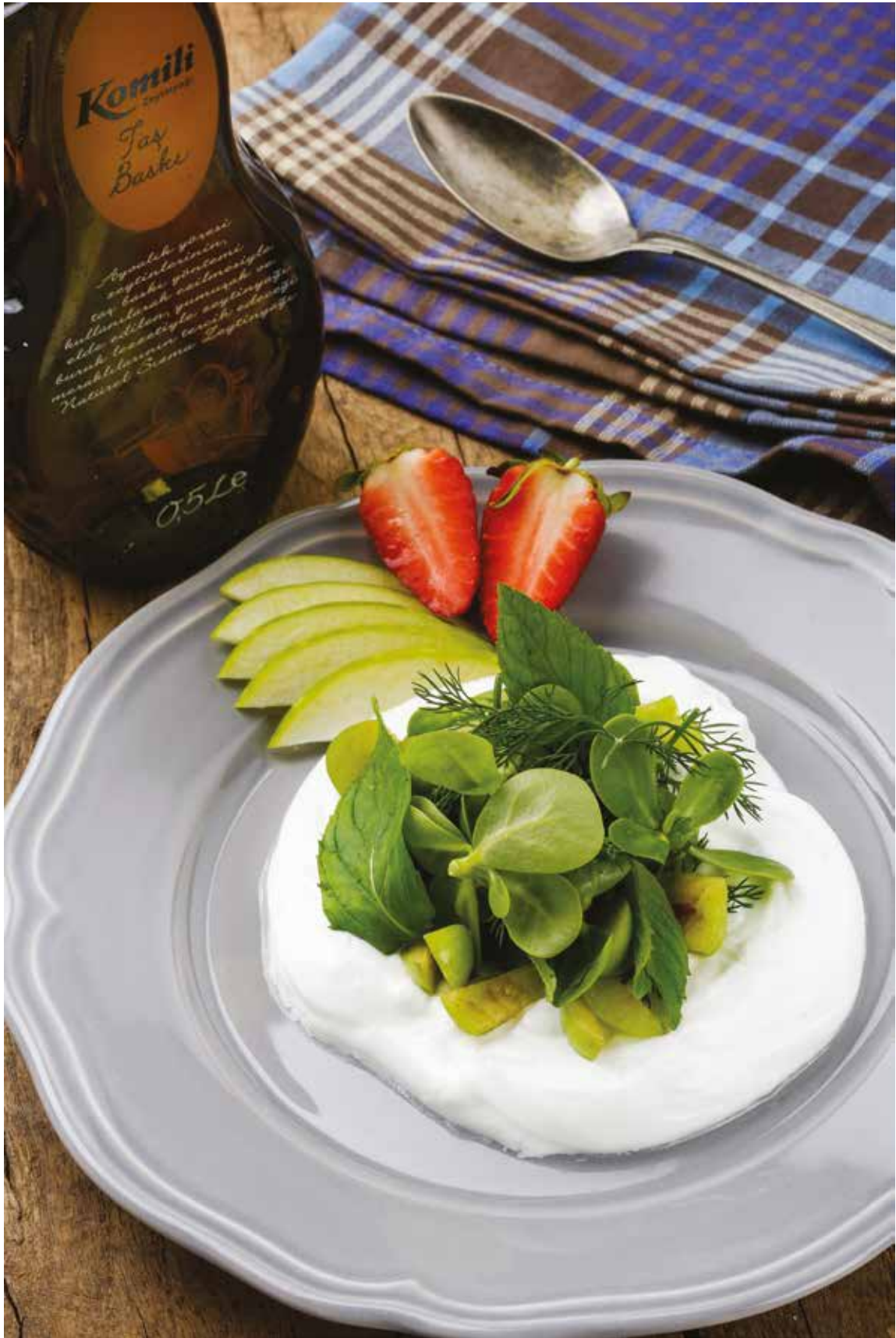
**Komili**



## SOĞUK KÖZ BİBER ÇORBASI

### Malzemeler

- 8 adet taze kırmızı biber
  - 3 adet tarla domatesi
  - 10 yemek kaşığı Komili Erken Hasat zeytinyağı
  - 1 su bardağı domates suyu
  - 2 diş sarımsak
  - Yarım limonun suyu
  - 5 tatlı kaşığı çırpılmış labne peyniri
  - Taze baharatlar (kekik, fesleğen, reyhan)
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Biberleri tüm olarak, domatesleri de iri parçalara bölerek bir fırın tepsisine yerleştirin.
  - Daha sonra tuzu, taze baharatları, karabiberi, sarımsağı ve Komili zeytinyağını ekleyip fırında yüksek ateşte (220 derece) 20 dakika pişirin.
  - Fırından çıkınca üzerine bir kapak kapatarak terletin.
  - 10 dakika sonra biber ve domatesleri soyup tüm malzemeyi rondoda çekin.
  - Limon suyu ve domates suyunu ekleyip güzelce karıştırın.
  - Biraz soğuyunca servis tabağına alıp labne peyniri, taze baharatlar ve birkaç damla Komili zeytinyağı ile servis edin.



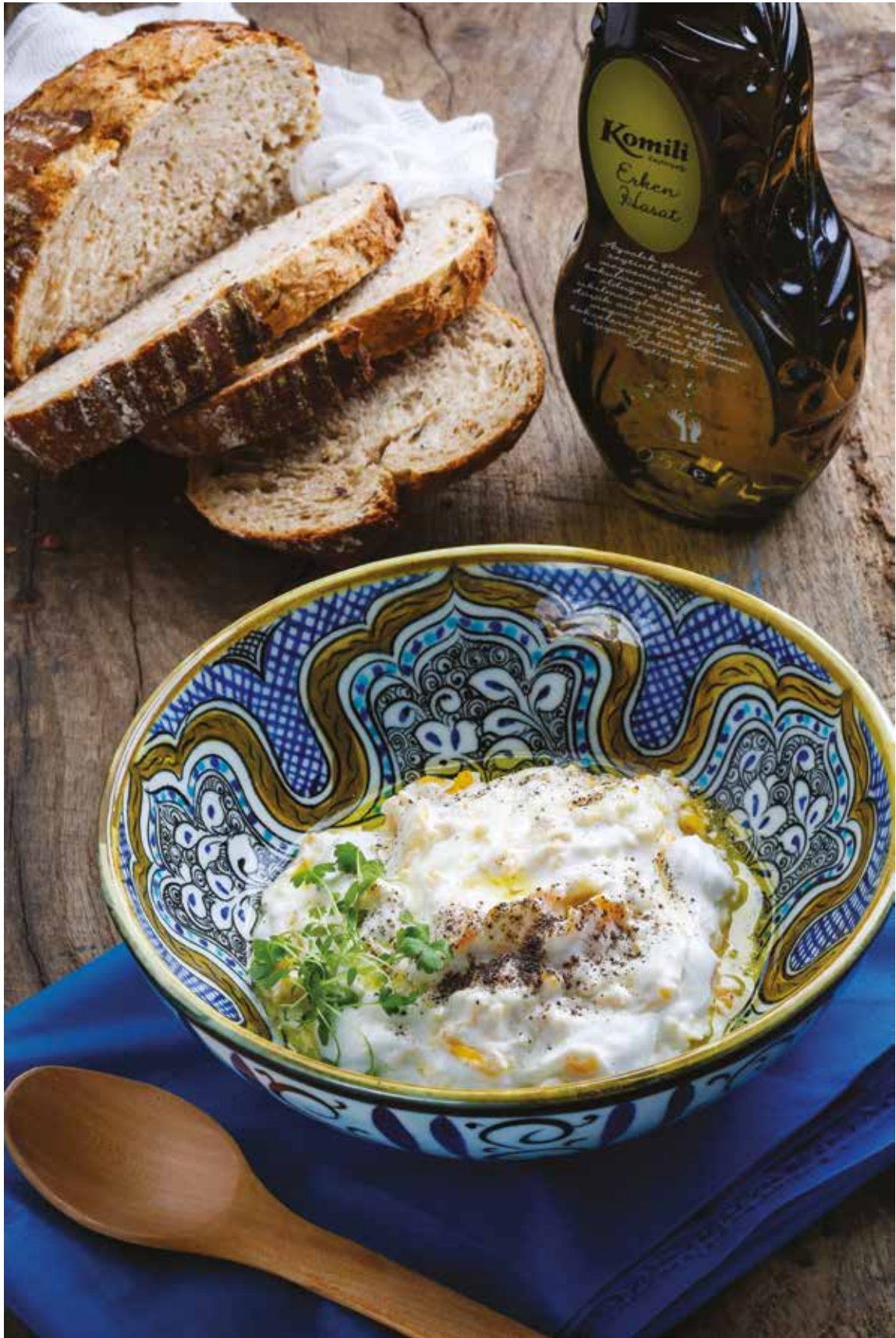
*Komili*



## OTLU CACIK

### **MALZEMELER**

- 1 kase süzme yoğurt
  - 1 adet elma
  - Birkaç adet erik
  - Ayıklanmış semizotu, dereotu, taze nane, fesleğen
  - Komili Taş Baskı zeytinyağı
  - Kaya tuzu
- Kaya tuzu ve süzme yoğurdu iki yemek kaşığı Komili zeytinyağı ilave ederek güzelce çırpın.
  - Elma ve eriği istediğiniz gibi dilimleyin.
  - Bir servis tabağının ortasına yoğurdu serin ve üzerine yeşilliklerle beraber elma ve eriği de ekleyin.
  - En üste Komili zeytinyağı gezdirerek servis edin.



*Komili*



## MIKLA

### **MALZEMELER**

- 6 adet yumurta
  - Yarım ay bardağı Komili Erken Hasat zeytinyağı
  - 1 diş sarımsak
  - 1 kase süzme yoğurt
  - Kaya tuzu
  - Karabiber
- Sarımsağı kaya tuzu ile ezip yoğurda katın.
  - Yoğurt ve sarımsağı birkaç dakika çırpın.
  - Komili zeytinyağını bir tavaya koyup üzerine yumurtaları kırın.
  - Tavayı ocağa koyup altını açın.
  - Yumurtaları ara ara karıştıarak pişirin.
  - Hazır olan yumurtayı biraz soğutup yağıyla beraber yoğurda katın.
  - Üzerine karabiberle servis edin.
  - Dilerseniz soğuk da servis edebilirsiniz.



*Komili*

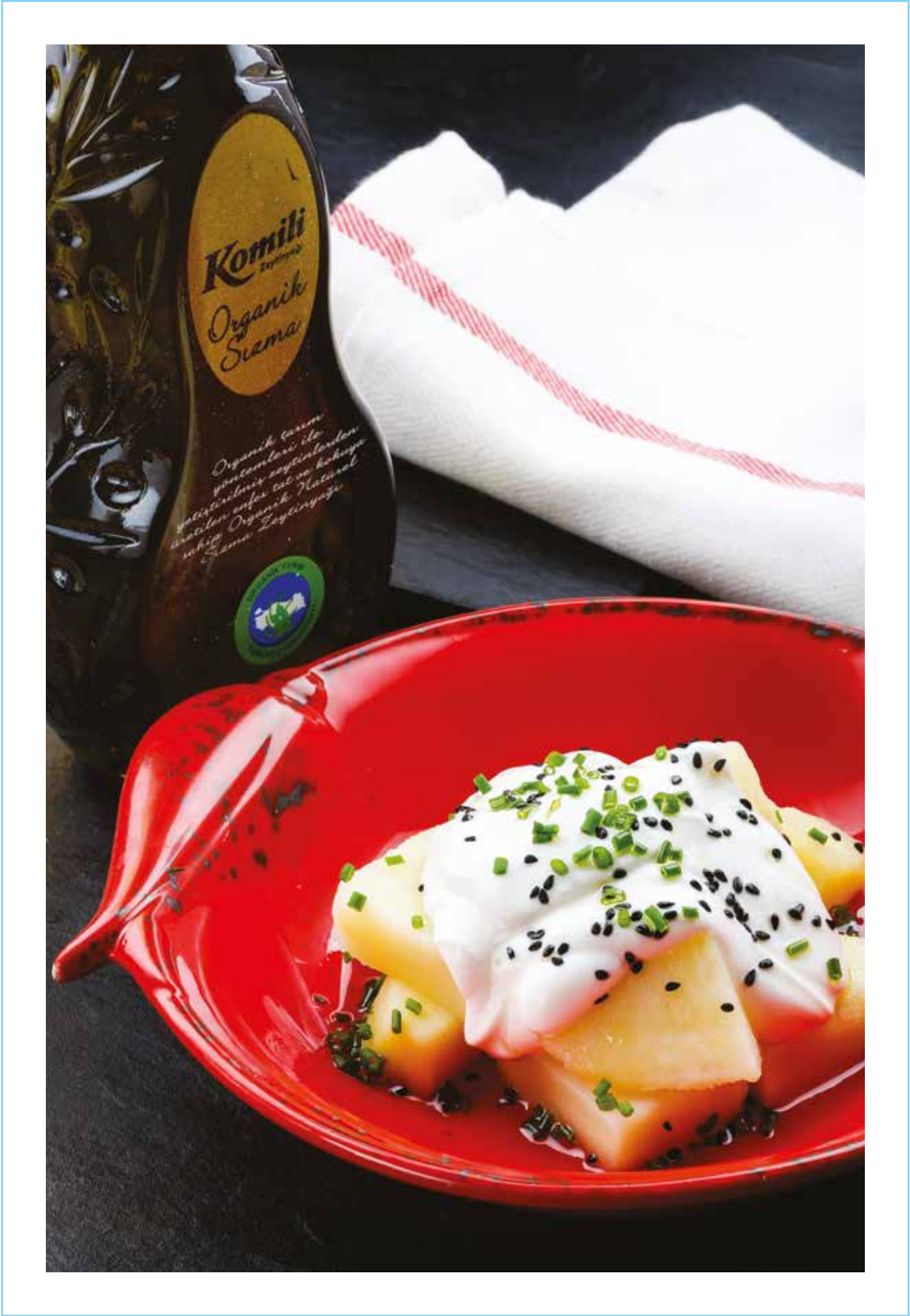


## ÇAM FISTIKLI MÜCVER

### **MALZEMELER**

- 2 adet rendelenmiş kabak
  - 3 adet yumurta
  - 3 yemek kaşığı un
  - 1/2 demet kıyılmış maydanoz
  - 1/2 demet kıyılmış yeşil soğan
  - 1/2 demet kıyılmış dereotu
  - 1/2 demet kıyılmış taze nane
  - 2 yemek kaşığı susam
  - 2 yemek kaşığı çam fıstığı
  - Komili riviera zeytinyağı
  - Çırpılmış labne peyniri
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Kabakları derince bir karıştırma kabına alın.
  - Üzerine ince kıydığınız maydanoz, taze nane, yeşil soğan ve dereotunu ilave edin.
  - Yumurtaları karışımın üzerine kırın.
  - Un, tuz ve karabiber ekleyip güzelce karıştırın.
  - Hazır olan mücveri Komili zeytinyağı ile yağladığınız tavaya birer kaşık olacak şekilde yerleştirin.
  - Üst taraflarına susam ve çam fıstığı ekleyin ve sonra da bu tarafını pişirin.
  - İki tarafı da güzelce kızarıncaya servis tabağına alın.
  - Mücverlerin üzerine labne peyniri ve kavrulmuş susam koyarak servis edin.





*Komili*



## YOĞURTLU PATATES SALATASI

### **MALZEMELER**

- 3 adet haşlanmış patates
  - 1 kase yoğurt
  - 1 çay kaşığı çörek otu
  - Komili Organik Sızma zeytinyağı
  - Frenk soğanı
  - Kaya tuzu
- Patatesleri soyup küp küp doğrayın ve bir servis kasesinin ortasına alın.
  - Yoğurdu kaya tuzu ile güzelce çırpıp patateslerin üzerine yayın.
  - En üstüne doğranmış frenk soğanı, çörek otu ve Komili zeytinyağı ekleyerek servis edin.



*Komili*



## YUMURTA PİYAZI

### **MALZEMELER**

- 4 adet haşlanmış yumurta
  - 2 adet domates
  - 100 g köy peyniri
  - Bir tutam maydanoz
  - 3 adet taze soğan
  - 1 limonun suyu
  - 5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 1 çay kaşığı pul biber
  - Kaya tuzu
- Yumurtaları küp küp doğrayın.
  - Domatesin kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın.
  - Köy peynirini küp küp doğrayın.
  - Taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın.
  - Hazırladığınız tüm malzemeyi bir kaba koyup üzerine limon suyu, Komili zeytinyağı, kaya tuzu ve pul biberi ekleyip yumurtaları dağıtmadan dikkatlice karıştırdıktan sonra tabağa alıp servis edin.
  - Dilerseniz lavaş ekmek arasında dürüm olarak da servis edebilirsiniz.



*Komili*



## BUZ KASESİNDE HOŞAF

### MALZEMELER

- 250 g kuru kayısı
- 500 g şeker
- 1 litre su
- 2 adet çubuk tarçın

- Kayısları 6 saat suda dinlendirin.
- Daha sonra bir tencerede kayısları, şekeri, suyu ve tarçını 20 dakika kaynatın.
- Soğutup buz kasesinde servis yapın.

### Buz kasesi yapımı;

Buz kasesini yapmak için iç içe geçen iki kase gerekli. Kasenin büyük olanını su ile doldurup içine isteğinize göre çubuk tarçın, nane yaprağı vb. koyabilirsiniz. Daha sonra üzerine küçük olan kaseyi koyup streç film yardımı ile tutturup dondurun. Bu kaseyi dilerseniz hoşaf, dilerseniz meyve servisinde kullanın.

“Sultan Mahmut devrinin şeyhülislamlarından Dürrişade'nin şikemperverliği, konağında pişirttiği yemeklerin nefaseti, sofra takımlarının zenginliği, iftar sofralarının çeşitliliği ve azameti dillere destan olup, o dönem şeyhülislamın tantanalı ve haşmetli sofrasında bulunup nefis yemeklerini yemeye can atmayan devlet adamı yoktur. Hatta o kadar ki, bu ünlü sofrayı padişah dahi görmek ister. Sonunda padişah bir ramazan günü yolu üstündeki konağa uğrar ve iftara kalır. Çorbası, eti, sebzesi yendikten sonra, sofraya altın sahanla pilav ve adi cam kâselerde hoşaf geldiğini gören padişahın 'Gümüştan aşağı düşmeyen bu zengin ve tantanalı sofra takımlarının arasında o canım hoşafı koyacak güzel kristal bir kâse bulamadın mı da o adi camlara koydun a efendi!' demesi üzerine şeyhülislam 'Şevketlim, hoşafa buz katmış olsa idik, sulandırması dolayısıyla hoşafın kıvamını bozar ve tadını kaçırırdı. Bu sebeple buzu kâse şeklinde oyarak hoşafı buza koyduk' demiştir.”



ZENNUP HANIM'IN  
RAMAZAN YEMEKLERİ

Babaannem Zennup Hanım Halep'te doğmuş, Antep'te büyümüş ve Kilis'e gelin gelmişti. Bu kısacık cümleden çıkartacağımız en önemli anlam ise, babaannem Zennup Hanım'ın büyüleyici yemekleriydi.

Zennup Hanım, gerçek bir mutfak kadınıydı. Sabahın 4'ünde mutfaka girer ve evdeki telaş sabah ezanı ile başlardı. Zaman zaman havan sesiyle, zaman zaman da gecedan yapmaya başladığı dil çorbasının kokusunun tüm evi sarmasının yarattığı hevesle uyanırdık. Şimdilerde mutfakla bu kadar alakamın olmasının sebebi, babaannemin evinde uyuduğum uykulardır aslında....

Babaannem için mutfak geçiştirilecek bir iş değildi, her aşamasını acele etmeden, baştan savmadan ve sevgiyle yapmak gerekirdi. Dedemin bir kilo getirdiği bamyayı ezilmesin diye iki ayrı tencerede pişirir, pirinç unu kullanacağı zaman pirinci yıkar, güneşe serer ve kuruduktan sonra saatlerce havanda döverdi. Tüm yemekleri kısık ateşte pişirir ve neredeyse her yemeğin içine bir parça zeyt eklerdi.

Bizde zeytinyağına zeyt denilirdi. Dedem Uzun Efendi'nin Kilis'te zeyt mahseresi vardı. Tüm hava durumu bültenlerinde Güneydoğu'da verilen Kilis aslında şehir merkezi olarak Akdeniz'deydi ve dedemin zeytinliklerinin tamamı da Akdeniz bölgesinde bulunurdu. Soframızdan ne zeytinimiz ne de Uzun Efendi mahseresinin zeytinyağı eksik olurdu. Tabii ki bundan 30 yıl evvelinden bahsediyoruz...

Babaannem zeyti her yemekte kullanırdı; sabah sofrada zahterin yanında, tavada kavurduğu yumurtada, kızarttığı kimyonlu domateste ya da simit aşında hep zeyt vardı. Öğlene yaptığı mücedderenin soğanı mutlaka zeytte kızarır, bulgur pilavını demlenmeye yakın zeytle tavlardı. Akşam masaya ilk gelen çorbanın nanesi de zeytle yakılır ve nasıl olursa çorbanın üstü yemyeşil zümrüt gibi olurdu. Bunu nasıl yaptığını ise yıllar sonra öğrendim.

Zennup Hanım çorbanın üstüne nane ya da kırmızı biber yakacaksa yağın çiğ olmasını istemez, yağı hafifçe ısıtırdı. Ama bunun içine atacağı nane ya da kırmızı biber kısa sürede yanacağı için naneyi ya da biberi yağı ısıttığı tavaya koymaz, bir kepçeye koyar ve çorbanın üstünde tutardı. Yağ kızdığı zaman tavayı alır ve içindeki yağı kepçeye döker, kepçenin içinde kızaran naneler çorbanın üzerine kendiliğinden dökülürdü. Kepçeden taşan yağın çorbaya döküldüğü an çıkan ses de, çorbanın lezzetinin



sesiydi. Yemeklerin bir sesi olduğunu babaannemin mutfağında öğrenmiştim doğrusu.

Babaannem mutfakta mutluydu. Tüm uğraşı beraberce yenen yemeklerde suratımızda oluşan garip mutluluk ifadesi ile bize de bu mutluluğu bulaştırmaktı. Onun mutfakta hiç kızdığını, bağırdığını bilmem. Mutfağına büyük bir saygı ile yaklaşır, orada pişirdiği nimetlere yaraşır bir tavır içinde mutfakta bulunurdu. Mutfaktaki ekmeğe, tuza hürmeti hiçbir zaman bitmezdi.

Bizim evde her mevsim yemek yemek ayrı bir keyifti ama ramazan geldi mi, akan sular dururdu; hatta bu sular ramazana bir ay kala dururdu. Babaannem ramazan için ekme­kler, hoşaflar, sebze kuruları, salçalar, ekşiler, turşular, tatlılar hazırlardı. Zaman zaman onun tüm bu hazırlıkları kilerden taştığında, tüm Kilis ramazanda bizde yemek yiyecek sanırdık... Her iftar sofrasına bir misafir ister, hafta sonu uzayan ramazan eğlenceleri ile sahur da boş geçmezdi.

Onun unutulmaz yemekleri ile büyüdüm. Ne sabah bizim için yaptığı süt tiritini unuturum, ne de loğlazlı pazısını ama size bu bölümde rahmetli babaannemin yedikçe bizleri gülümseten en sevdiğim ve onun en sevdiği yemeklerinden birkaç tarifi yazmak istiyorum. Özellikle de ramazanda yaptıklarını. Aradan geçen onca zamana rağmen tatları hâlâ damağımda...





*Komili*



## PAZILI KÖLÜK AŞI

### **MALZEMELER**

- 2 su bardağı mercimek
- 2 yemek kaşığı pirinç
- Yarım demet pazı
- Yarım çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 8 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- Kaya tuzu

- Mercimek ve pirinci güzelce yıkayıp bir tencereye alın.
- Üzerine suyunu ilave edip kaynamaya bırakın.
- Kaynamaya başlayınca, üzerinin kefini alıp tuzunu ilave edin ve 25 dakika pişmeye bırakın.
- 25 dakika sonra ince ince kıydığınız sarımsakları bir tavaya alıp üzerine Komili zeytinyağını ilave edin.
- Tavayı ocağa koyup sarımsakları yakmadan yaklaşık 2 dakika kızartıp yağı kölük aşına ekleyin.
- Bu aşamada limon tuzunu ve ince ince kıydığınız pazının sadece saplarını da tencereye ilave edin.
- 15 dakika daha pişirip kölük aşının altını kapatın ve bu esnada üzerine ince ince kıydığınız pazının yeşil kısımlarını ilave edip servis yapın.

Kölük Aşı sadece pazı ile yapılmazdı. Patlıcanlısı, kabaklısı, semizotlususu da bizim sofralarda hep bulunurdu. Kimi zaman biber salçalı, kimi zaman kimyonlu, kimi zaman yanında bir tas yoğurt, kimi zaman da sadece sacda pişmiş bir yufka ekmeğinin yanında taze yeşil soğanla enfes bir ikili olurdu.



*Komili*



## NANELİ DOMATES SALATASI

### **MALZEMELER**

- 4 adet tarla domatesi
- 8 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 demet taze nane
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı ipek biber
- 4 yemek kaşığı nar pekmezi
- 4 yemek kaşığı sirke
- Kaya tuzu

- Tarla domateslerini soyun ve iri küpler halinde doğrayın.
- Naneleri yaprak yaprak ayıklayıp, sarımsağı ince ince kıyın.
- Bir karıştırma kabına sirkeyi, nar pekmezi, ipek biberi, sarımsağı, kaya tuzunu ve Komili zeytinyağını koyup güzelce karıştırın.
- Domatesleri ve naneleri güzelce harmanlayıp bir servis tabağına koyun ve üzerine hazırladığınız sosu ilave ederek servis edin.

İpek biber Antep'in en kaliteli pul biberi, nar pekmezi de tatlı nardan yapılan, ekşiden daha çok tatlı olan en lezzetli pekmezdi. Bu salata yaz gelsin de babaannem yapsın diye beklediğimiz en lezzetli Zennup Hanım salatasıydı. Büyükler domatesleri yesin, suyu da bize kalsın diye sofranın sonunu beklerdik. Sonra da ekmekleri bana bana afiyetle yerdik.



*Komili*



## MUHAMMARA

### **MALZEMELER**

- 7 adet taze kırmızı biber
- 6 dilim etimek
- Yarım kase kıyılmış ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- Yeterince kaya tuzu

- Kırmızı biberi ayıklayıp irice doğrayın.
- Doğradığınız kırmızı biberi, sarımsağı, etimeği, kimyonu ve tuzu rondoya koyup irice kalacak şekilde çekin.
- Sonra bir karıştırma kabına alıp içine ince kıyılmış ceviz içi, Komili zeytinyağı ve nar ekşisini ilave edin.
- Hazır olan muhammarayı servis tabağına alın ve üzerine ceviz içi, nar ekşisi ve Komili zeytinyağı koyarak servis edin.

Babaannem muhammarayı sadece taze kırmızı biberle yapardı.





*Komili*



## ZEYT'ÜL LABNE

### **MALZEMELER**

- 2 kilo yoğurt
- Yarım litre Komili natürel sızma zeytinyağı
- Kuş üzümü
- Taze zahter (taze kekik)
- Kuru domates
- Kaya tuzu

### **Yoğurdu süzmek için bez**

- İlk önce yoğurdu süzmek için bezinizi ıslayıp bir kabin içine serin.
- Yoğurdu kaya tuzu ile iyice çırpın.
- Daha sonra yoğurdun yarısını beze koyun ve üzerine yarım bardak su dökün.
- Yoğurdun kalanını ekleyip yarım bardak su daha ilave edin.
- Bezin ağzını toplayıp bir yere asıp 5 saat süzmeye bırakın.
- Daha sonra süzülen yoğurdu buzdolabında süzmeye devam edin ve en az 3 gün daha süzün.
- 3 gün sonra iyice kuruyan yoğurdu bezden çıkarın.
- Elinize Komili zeytinyağı sürün ve yoğurttan misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- Daha sonra bir kavanoza Komili sızma zeytinyağını koyun.
- İçine hazırladığınız yoğurt toplarını, kuş üzümünü, zahteri ve kuru domatesi ilave edin.
- Serin bir yerde 2 hafta dinlendirdikten sonra iftarda ya da sahurda sıcak pidenin yanında servis edin.

Zennup Hanım bu tarifi ramazana neredeyse bir ay kala yapardı. Biz de tüm ramazan hem iftarda hem sahurda afiyetle yerdik. Zennup Hanım yoğurdunu hep kendi süzdi, daha iyi süzülmesi için ilk önce bezini ıslar, daha sonra onun tabiri ile "yoğurdu yıkayarak" bezin içine koyardı. Yoğurt bu yıkanma işlemiyle ekşiliğinden kurtulur ve hafif tatlı enfes bir lezzette olurdu. Daha sonra süzduğu yoğurdu muhakkak birkaç damla zeytinyağı ile 15 dakika eliyle çırpıp ve yoğurdun yağını bırakıp daha da parlamasını ve lezzetlenmesini sağlardı.



*Komili*



## SEBZELİ BULGUR PİLAVI

### **MALZEMELER**

- 2 su bardağı bulgur
- 1/2 su bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 2 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 2 adet kırmızı biber
- 4 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 baş sarımsak
- 3 yemek kaşığı kuru nane
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 3 su bardağı su
- Karabiber
- Kaya tuzu

- Patlıcanları alacalı, domatesleri tam olarak soyun.
- Daha sonra tüm sebzeleri istediğiniz gibi doğrayın.
- Önce tencereye Komili zeytinyağını alıp güzelce ısıtın.
- Daha sonra patlıcanları kızartmaya başlayın.
- 5 dakika sonra soğanları, yine 5 dakika sonra biberleri ekleyin ve beraberce kavurmaya devam edin.
- Birkaç dakika sonra bulguru, salçayı, naneyi, domatesleri, karabiberi, tuzu ve ucunu kestiğiniz bir baş sarımsağı kabuğuyla beraber tencereye ekleyip güzelce harmanlayın.
- Suyunu ilave edip kaynamaya bırakın.
- Kaynamaya başlayınca altını kısıp suyunu çekene kadar yaklaşık 25 dakika pişirmeye devam edin.
- Suyunu çekince altını kapatıp 15 dakika dinlendirip servis edin.



*Komili*



## EKŞİLİ BAMYA

### **MALZEMELER**

- Yarım kilo ayıklanmış bamya
- 1 kase haşlanmış nohut
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet tarla domatesi
- 5 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı sıcak su
- Yarım çay bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- Kaya tuzu

- Soğanı yemeklik doğrayın.
- Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.
- Sarımsakları ince ince kıyın.
- Sıcak suya limon tuzunu ilave edip erimesi için biraz bekletin.
- Bir tencerede Komili zeytinyağında soğanı kavurmaya başlayın.
- Birkaç dakika kavurduktan sonra bamyayı, haşlanmış nohutu ve domatesleri ilave edin.
- Suda erittiğiniz limon tuzunu ve tuzu ilave edin.
- Kaynamaya başlayınca yemeğin altını kısıp kapağını kapatın.
- Karıştırmadan yaklaşık 30 dakika pişirin.
- 30 dakika sonra dinlenmesi için tencereyi kenara alın ve en az 1 saat dinlendirip servis edin.

Biz ailecek bamyayı çok severdik. Babaannem dedemin çarşıdan getirdiği taze bamyanın yanında mutlaka sof domatesi (Antep'e özgü yerel bir domates türü) olduğunu da bilirdi. Bizde ikisi bir olmazsa bamya pişmezdi.



*Komili*



## FASULYELİ ŞİVEYDİZ

### MALZEMELER

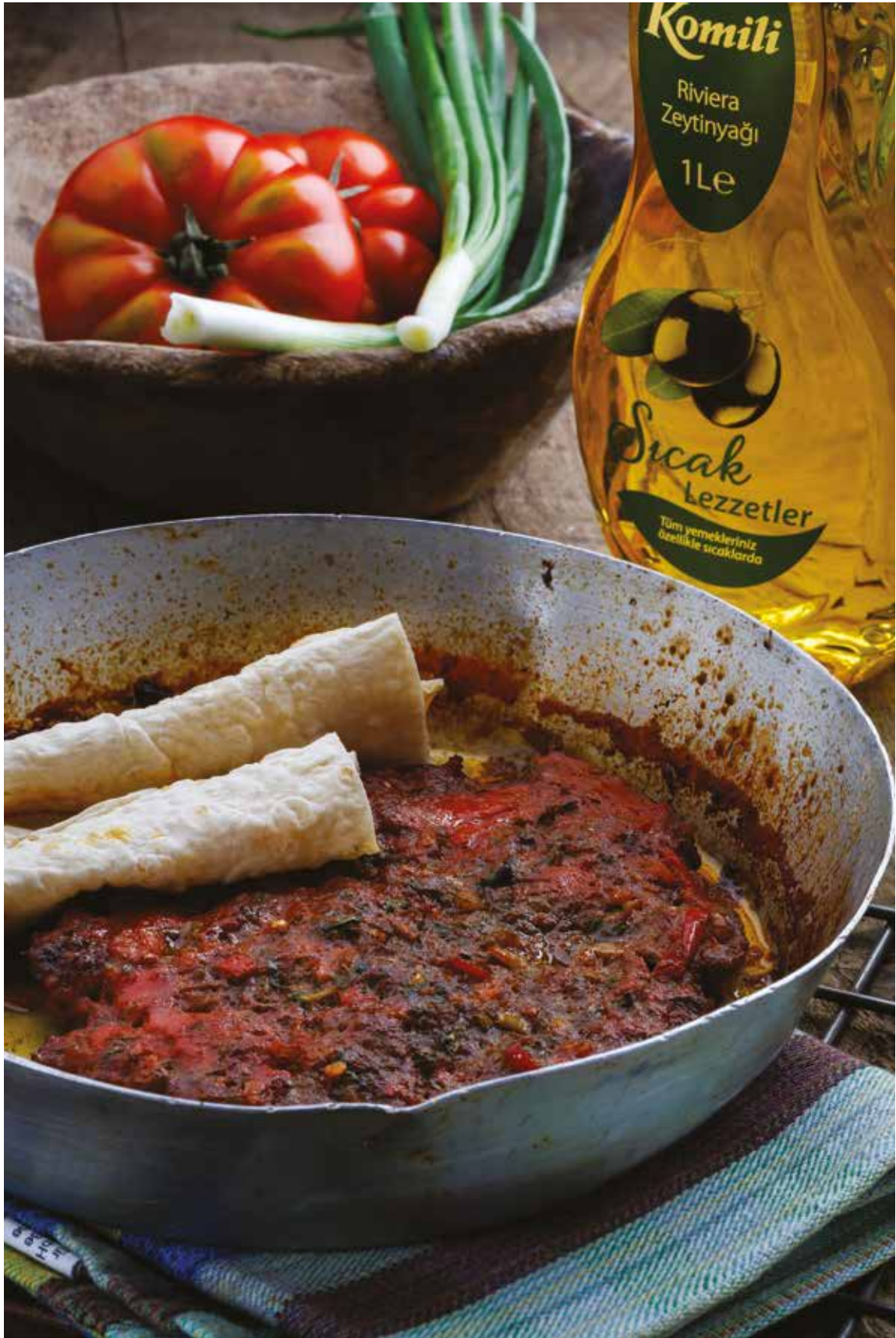
- 1 kilo taze fasulye
- Yarım kilo kuzu kuşbaşı
- 10 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1 kase haşlanmış nohut
- 4 su bardağı su
- 1 kilo süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- Haspir
- Karabiber
- Kaya tuzu

- Fasulyeleri ayıklayıp önce uzunlamasına ikiye sonra da ortadan ikiye kesin.
- Kuzu etini 4 yemek kaşığı Komili zeytinyağı ile ilk önce hızlı, daha sonra kısık ateşte kavurmaya başlayın.
- 10 dakika sonra suyunu, tuzunu karabiberini ilave edin ve yaklaşık 45 dakika pişmeye bırakın.
- 45 dakika sonra fasulyeleri ve nohutları ilave edip 30 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Yemeğiniz pişmeye yakın, başka bir tencereye yoğurdu koyun.
- Üzerine unu ve yumurtayı ekleyip iyice çırpın.
- Yoğurdu biraz ılıklaştırmak için yemekten 2 kepçe kaynayan suyu yoğurda ilave edip tencereyi ocağa koyun.
- Tencerenin altını kısık ateşte açın ve kaynayanaya kadar hep karıştırarak pişirin.
- Yoğurt iyice ısınınca iki tencerenin de altını kapatın.
- Yoğurdu fasulyeli tencereye ağır ağır ekleyip karıştırın.
- Yemeğin üzerine bir tutam haspir gezdirin ve yemeği dinlenmeye bırakın.
- Bir tavada Komili zeytinyağının kalanını güzelce ısıtıp tencereye ekleyin ve birkaç kez karıştırıp servis edin.

Şiveydiz, kışın bol yeşil sarımsak ve soğanla yapılır, yaz geldiğinde ise babaannem bu enfes tarifi taze fasulyeliye çevirirdi. İyi ki de çevirirdi.

Şiveydizin en mühim kısmı, yoğurdunun kesilmemesiydi. Bunun için Zennup Hanım "Yoğurdu hiç durmadan tahta kaşıkla aynı yöne karıştırıcaksın" der, "bu işlemi yaparken dünya kelamı da etmeyeceksin, unutma!" diye eklerdi.





*Komili*



## KIYMA TAVA

### **MALZEMELER**

- Yarım kilo yağlı kıyma
  - 4 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
  - 1 adet taze kırmızı biber
  - 2 adet yeşil biber
  - 1 adet domates
  - Yarım demet maydanoz
  - 1 adet kuru soğan
  - 4 diş sarımsak
  - 2 adet ince dilimlenmiş patlıcan
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - 1 yemek kaşığı biber salçası
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Tüm sebzeleri incecik kıyın ve bir karıştırma kabına alın.
  - Kıymayı, tuzu, karabiberi ve salçaların yarısını kaba ekleyin ve güzelce yoğurun.
  - Bir fırın tepsisini Komili zeytinyağı ile yağlayıp dilimlenmiş patlıcanları tepsiye dizin.
  - Üzerine kıymayı eşit şekilde yayın.
  - Kalan salçaları yarım su bardağı suda eritip tepsinin üzerine dökün.
  - Dilerseniz tepsinin üzerine ilave olarak domates, soğan ve biber dizerek 200 derece fırında 35 dakika pişirip servis edin.



- RAMAZAN -  
ZİYAFET YEMEKLERİ

13 Ramazan 1324 / Salı  
**Kadirhane Asitanesi İftarı**

### **Birinci Sofra**

Şehriye çorbası, kızartma kesme et, yumurta, börek, baklava, patlıcan, kabak, kereviz, dolma, pilau.

### **Diğer sofralar (2, 3 ve 4)**

Et, bamya, börek, baklava, kereviz, ıspanak, pilau.

Ta'amhaneye on sofraya açılmış ve tamamen oturulmuştur. Muahharan ayakta hizmet edenler içinse ayrıca sofraya kurulmuştur.

### **Malzemeler**

Lahm, kasaptan 20 okkalık bir adet koyun alınmıştır. Kifayet etmiş ve geriye de kalmıştır.

Ekmek, on okka çarşıdan alındı. İki okka da yeumiye alınan ekmek ki 12 kıyyedir. İçeriden 30 adet somun alınmış, başa baş gelmiştir. Simit 20 adettir.

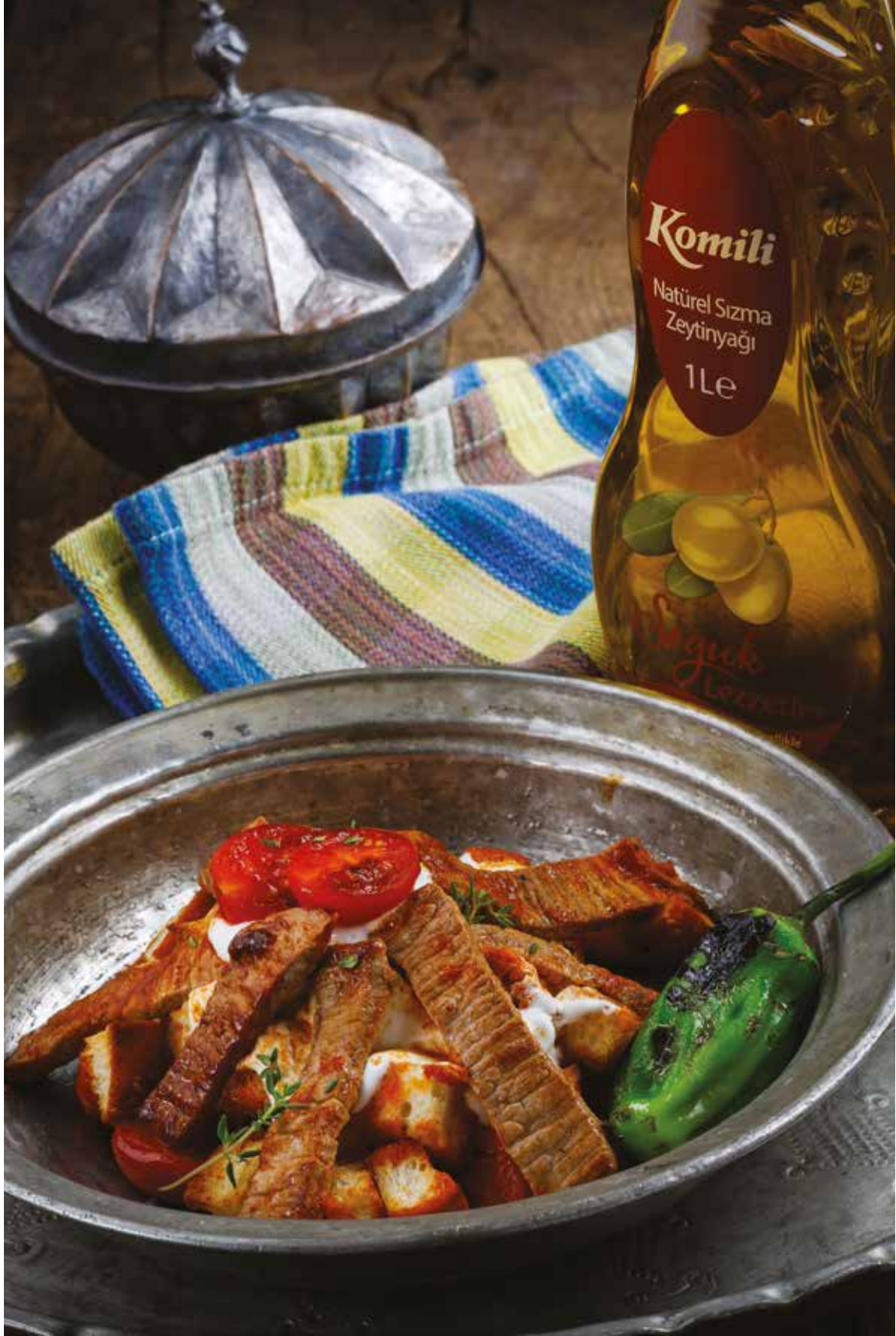
Pide ise 1 adettir.

Kahve, Ulvi Dede tarafından ifâ olunmuş ve tevziat ise uşak Ali Ağa, Niyazi Efendi, Deruiş Ahmet, Şerafettin Efendi tarafından ifâ olunmuştur.

### **Ziyafet yemeklerinde sofraya protokolü;**

1. sofrada sadrazam, baş defterdar, nişancı ve vezirler,
2. sofrada Anadolu ve Rumeli defterdarları,
3. sofrada kazaskerler bulunurdu.

Bazen 4. sofraya da kurulur, burada da mabeynler otururdu.



*Komili*



## PİDELİ KEBAP

### MALZEMELER

- Yarım adet bayat ramazan pidesi
  - 500 g ince dilimlenmiş dana bonfile
  - 4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 2 adet domates ya da yarım kase kiraz domates
  - 1 tatlı kaşığı domates salçası
  - 1,5 kase çırpılmış süzme yoğurt
  - 2 yemek kaşığı tereyağı
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Ekmekleri ve domatesleri küp küp doğrayın ve bir yemek kaşığı Komili zeytinyağıyla genişçe bir tavada kavurmaya başlayın.
  - Diğer bir tavada bonfileleri tereyağı ve zeytinyağıyla hızlı ateşte soteleyin ve bu esnada içine kaya tuzunu ekleyin.
  - Birkaç dakika sonra bonfilelere domates salçası ve karabiberi ilave edin.
  - Ekmekler hazır olunca servis tabağına koyun ve üzerine çırpılmış yoğurdu yayın.
  - En üste de bonfileleri ekleyip servis edin.
  - Dilerseniz yanına kızarmış biber ve domates de ekleyebilirsiniz.



*Komili*



## İSLİM KEBABI

### MALZEMELER

- 1 kilo kemer patlıcan
  - 500 g dana bonfileden kuşbaşı
  - 4 adet domates
  - 4 adet yeşil biber
  - 1 adet kuru soğan
  - 2 yemek kaşığı domates salçası
  - 1 su bardağı su
  - 2 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
  - Kızartma için Komili riviera zeytinyağı
  - Yeterince kürdan
- Soğanla birlikte domateslerin ve biberlerin ikisini yemeklik doğrayın.
  - Eti iki yemek kaşığı Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın ve daha sonra soğanı, tuzu, karabiberi ilave edin.
  - Birkaç dakika sonra yemeklik doğradığınız biber ve domatesi ekleyip altını kısın ve 20 dakika kısık ateşte pişirin.
  - Etiniz pişerken patlıcanları alacalı soyup uzun şeritler halinde doğrayın.
  - Patlıcanları altın sarısı olana kadar zeytinyağında kızartıp bir kağıdın üzerinde yağını çektirin.
  - Ufak bir kaseye patlıcanları artı şeklinde yayın ve hazır olan et sotenizden ortasına yerleştirip bohça şeklinde kapatın.
  - Hazır olan kebabı bir fırın tepsisine yan yana dizin.
  - Kalan domates ve biberleri dilimleyip bir kürdan yardımı ile islim kebablarının üzerine tutturun.
  - Salçayı su ile karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.
  - Sosu fırın kabına döküp 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servis edin.





**Komili**



## DOMATES PİLAVI

### MALZEMELER

- 1,5 kilo tarla domatesi
  - 1,5 su bardağı pirinç
  - 4 yemek kaşığı Komili Soğuk Sıkma zeytinyağı
  - Yarım demet kıyılmış roka
  - Yarım demet kıyılmış maydanoz
  - Yarım demet kıyılmış dereotu
  - Yarım demet kıyılmış kuru soğan
  - 2 diş kıyılmış sarımsak
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 tatlı kaşığı şeker
  - Karabiber
  - 1 çay kaşığı kaya tuzu
- Domatesleri soyup küp küp doğrayın.
  - Sarımsağı bir tencerede 2 yemek kaşığı Komili zeytinyağı ile hafifçe kavurup üzerine domatesleri ekleyin.
  - Domatese pirinci, tuzu, karabiberi ve şekeri ekleyin.
  - Kaynamaya başlayınca altını kısip suyunu çekene kadar, yaklaşık 30 dakika, arada karıştırarak çok kısık ateşte pişirin.
  - Pirinçler pişince altını kapatıp tüm yeşillikleri ve tereyağını ekleyip güzelce harmanlayın.
  - Kalan 2 yemek kaşığı Komili zeytinyağına 1 diş sarımsak rendeleyip tatlandırın.
  - Pilavınızı servis tabağına alıp üzerine sarımsakla tatlandırduğunuz Komili zeytinyağını gezdirerek servis edin.



*Komili*



## ŞEYH'ÜL MIHŞI

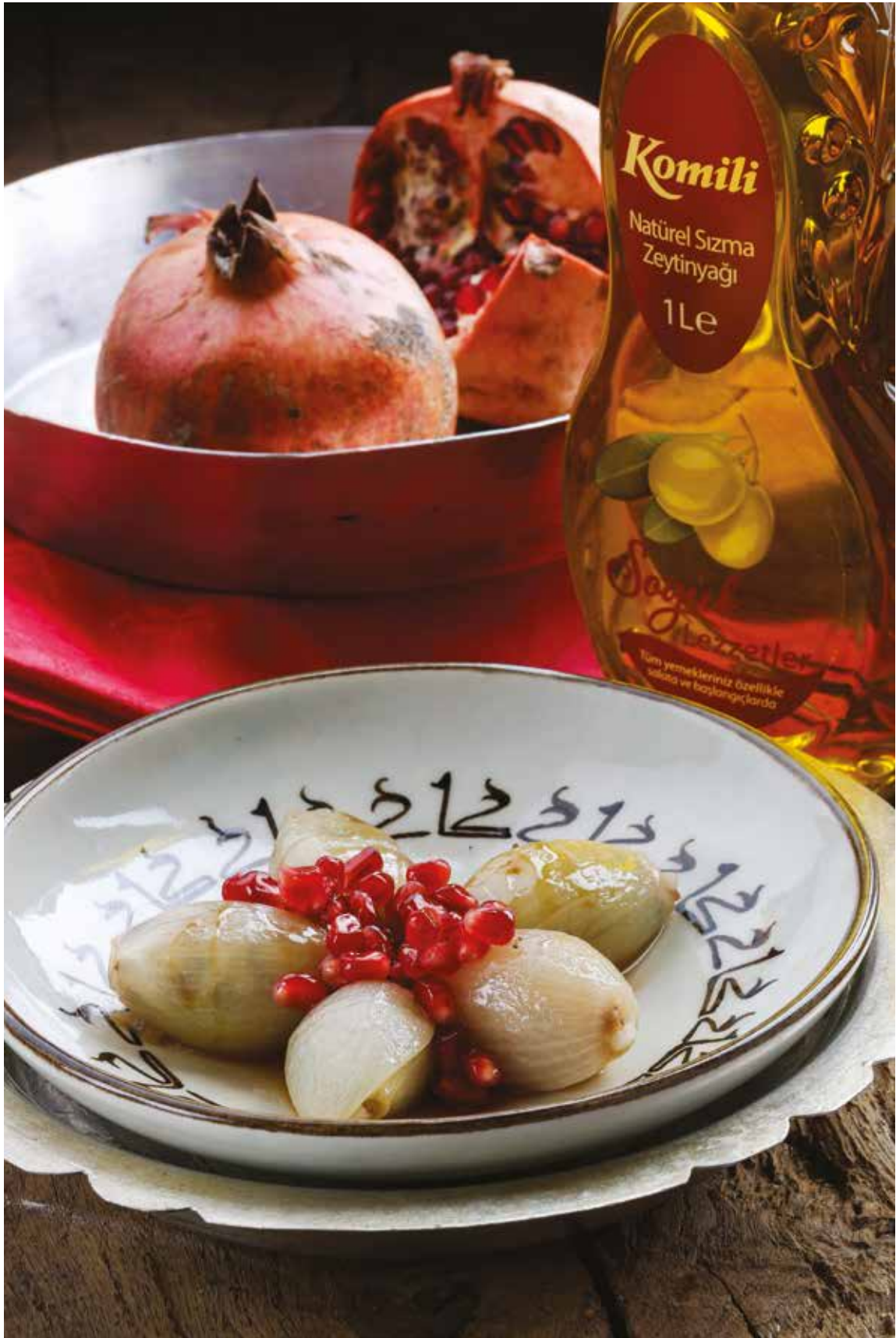
### MALZEMELER

- 15 adet ufak kabak
- Yarım kase haşlanmış nohut
- 300 g kıyma
- 1 adet kıyılmış soğan
- 1/4 demet maydanoz
- 1 su bardağı su
- Kızartma için Komili riviera zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### SERVİS İÇİN

- Çırpılmış süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı

- Kabakların içini incecik oyun ve bol Komili zeytinyağında kızartın.
- Kızaran kabakları bir kağıt peçete üzerine alın ve yağın çekmesini bekleyin.
- Kıymayı kendi yağında soğanla beraber kavurmaya başlayın.
- Kaya tuzu ve karabiberi ekleyip yaklaşık 10 dakika kavurun.
- Üzerine haşlanmış nohutları ve kıyılmış maydanozu ilave edip altını kapatın.
- Hazırladığınız bu içi kabaklara doldurup, kabakları yayvan bir tencereye yan yana dizin.
- Kabakların üzerine yayvan bir tabak yerleştirip 1,5 su bardağı suyu ekleyin ve yemeği ocağa koyun.
- Kısık ateşte 20 dakika pişirip altını kapatın.
- Ufak bir tencereye yoğurdu koyup çırpın, yemeğin suyundan alabildiğiniz kadarını yoğurda ekleyip yoğurdu ısıtmaya başlayın.
- Yoğurt ısınca yemeğin üzerine ilave edin.
- Son olarak Komili zeytinyağında çam fıstıklarını yakıp yemeğe ekleyerek servis edin.



*Komili*



## SOĞAN DOLMASI

### MALZEMELER

- 1 kilo irice kuru soğan
- 250 g kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 1/4 demet kıyılmış maydanoz
- 4 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kaya tuzu
- Yeterince su

- Soğanların birini incecik kıyın ve bir kenara ayırın.
- Kalan soğanların kenarına bir uçtan bir uca bıçak yardımı ile bir çizik atın.
- Bu soğanları bolca sirke ilave ettiğiniz suda 20 dakika haşlayıp süzün.
- Daha sonra bıçakla çizdiğiniz yerden yaprak yaprak ayırın ve bir kenara alın.
- Bir kabın içine ince kıydığınız soğanı, maydanozu, kıymayı, yıkadığınız pirinci ve baharatları ekleyin.
- Güzelce yoğurup Komili zeytinyağı ve nar ekşisini ilave edin.
- Hazırladığınız harcı soğan yapraklarının arasına 1 tatlı kaşığı olacak şekilde yerleştirip soğan yaprağını yuvarlayın.
- Hazırladığınız dolmaları yayvan bir tencereye sırayla dizin.
- Doldurma işlemi bitince üzerine bir tabak yerleştirin ve tencereye üzerine çıkacak kadar su ilave edin.
- Suyuna da biraz tuz ekleyin.
- Kaynamaya başlayınca altını kısın ve 40 dakika daha pişirin.
- 40 dakika sonra altını kapatıp, tencerenin üzerindeki tabağı alıp, tencereye bir kapak kapatın ve dinlenmeye alın.
- 15 dakika dinlendirip servis edin.



*Komili*



## ALİ NAZİK

### **MALZEMELER**

- 300 g kuzu kıyma
  - 1 kase közlenmiş patlıcan
  - 4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 1 kase süzme yoğurt
  - 2 diş dövülmüş sarımsak
  - 1 adet taze kırmızı biber
  - 2 adet yeşil biber
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - 1 çay kaşığı pul biber ve karabiber
  - Kaya tuzu
  - Kıyılmış maydanoz
- Patlıcanı bir tahtanın üzerinde havan yardımı ile ezin. Bu işlem patlıcanların daha beyaz kalmasını sağlayacaktır.
  - Daha sonra patlıcanları bir kaba alıp, sarımsak, kaya tuzu ve yoğurdu ilave edip güzelce karıştırın ve bir kenarda bekletin.
  - Diğer tarafta biberleri ince ince doğrayıp kıymayla beraber Komili zeytinyağında kavurmaya başlayın.
  - 10 dakika kavurup salçayı ve baharatları ilave edin.
  - 3 dakika daha kavurup altını kapatın.
  - Servis tabağının altına patlıcanlı yoğurdu yayıp üzerine kıymayı dökün.
  - En üste de maydanoz ilave edip servis yapın.





*Komili*



## BAHARATLI TAVUK BUDU

### MALZEMELER

- 8 adet derili tavuk budu
- 8 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- Yarım demet taze kekik
- Yarım demet taze fesleğen
- Bir tutam maydanoz
- 4 diş sarımsak
- Karabiber
- Kaya tuzu
- Kekik, fesleğen, maydanoz ve sarımsağı incecik kıyın.
- Tuz, karabiber ve Komili zeytinyağı ile kıydığınız baharatları harmanlayın.
- Hazırladığınız bu harcı tavuk butlarının derilerinin altına yerleştirin.
- Daha sonra etlerin dışını Komili zeytinyağı ile kaplayıp yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.
- 180 derece fırında 45 dakika pişirip servis edin.



*Komili*



## ZEYTİNYAĞLI TERBİYELİ KÜLBASTI

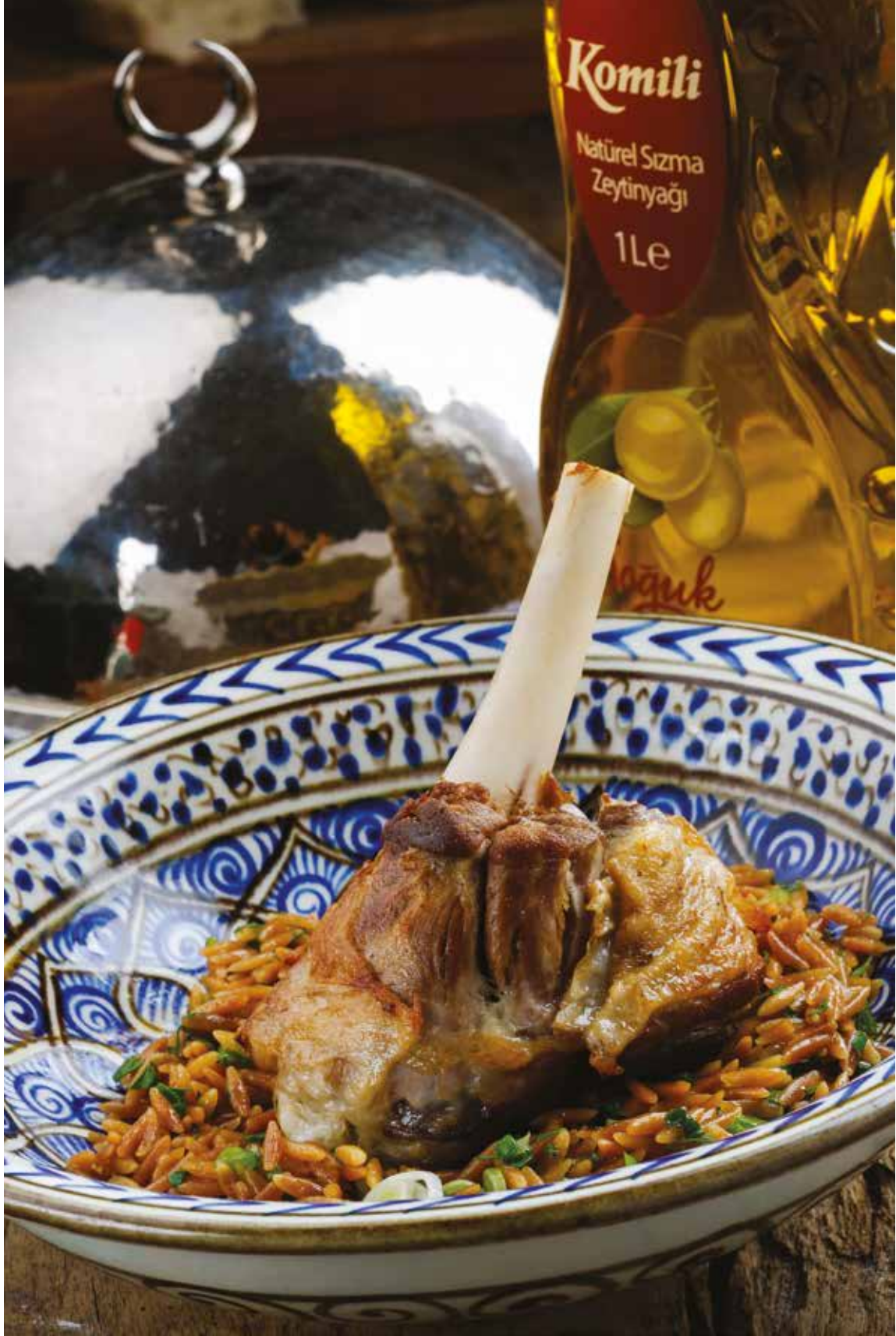
### MALZEMELER

- 12 parça kuzu külbastı

### TERBİYESİ İÇİN

- 12 yemek kaşığı Komili riviera zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı zahter ya da taze kekik
- Karabiber
- Kaya tuzu

- Tüm terbiye malzemelerini bir kaptaki karıştırın ve içine külbastıları ekleyin.
- Hazır olan etinizi terbiyenin içinde 1 gece bekletin.
- Pişirmeden 1 saat önce dolaptan çıkardığınız etleri döküm bir tavada ya da ızgarada istediğiniz gibi pişirip servis edin.
- Bu terbiyeyi tavuk eti ve diğer tüm ızgara yapacağınız etler için de kullanabilirsiniz.



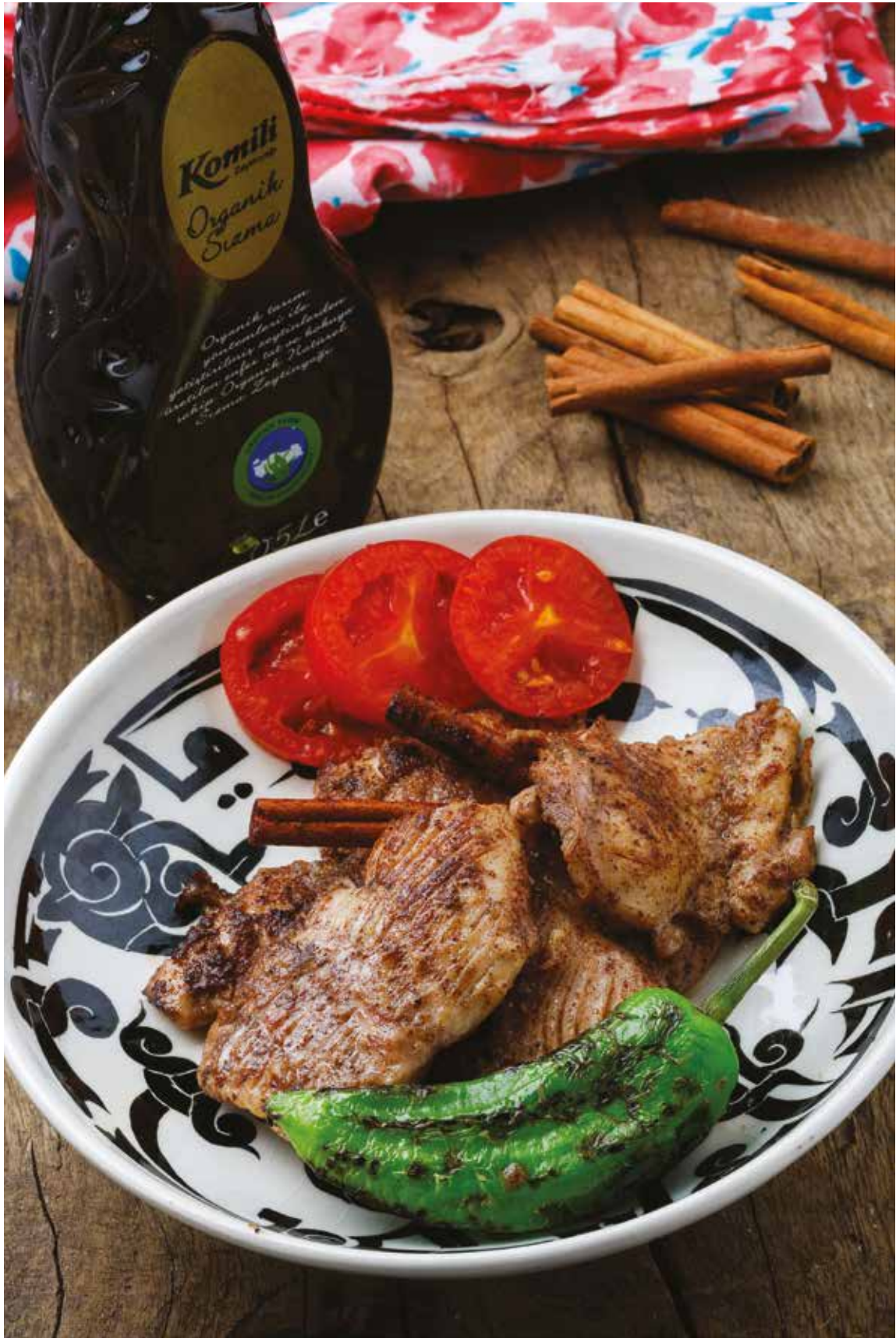
*Komili*



## ARPA ŞEHRIYELİ İNCİK

### MALZEMELER

- 4 adet kuzu incik
  - 12 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
  - 500 g arpa şehriye
  - 2 adet kereviz sapı
  - 4 diş sarımsak
  - Bir tutam taze kekik
  - Yarım demet kıyılmış maydanoz
  - Yarım demet kıyılmış yeşil soğan
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Kuzu incikleri, kaya tuzu, karabiber, kereviz sapı ve taze kekikle su ilave ederek 2 saat kadar kısık ateşte pişmeye bırakın.
  - 2 saat sonra incikleri tencereden çıkarıp süzölmeye alın.
  - Bir tencerede şehriyeleri Komili zeytinyağı ile kavurmaya başlayın.
  - Şehriyeler karamel rengini alınca, kepçe ile haşlanmış et suyundan ilave edin (Suyu her çektiğinde şehriyeye kepçe ile su ilave edin).
  - Son kepçeyi koyduğunuzda altını kapatıp dinlenmeye alın.
  - Bu esnada haşlanmış kuzu incikleri bir tavada Komili zeytinyağında güzelce kızartın.
  - Etler kızarıncaya şehriyelerin içine yeşillikleri ekleyip güzelce harmanlayın.
  - Servis tabağının altına hazırladığınız şehriyeli pilavı koyup üzerine de incikleri yerleştirerek servis edin.



*Komili*



## KIRMA TAVUK KEBABI

### MALZEMELER

- 6 adet açılmış kemiksiz tavuk budu
  - 10 yemek kaşığı Komili Organik Sızma zeytinyağı
  - 1 adet soğan
  - Tarçın
  - Karabiber
  - Kaya tuzu
- Tavuk butlarını bir bıçak yardımıyla parçalanmayacak şekilde çizik çizik yapın.
  - Soğanı rendeleyin ve bir kasede tuz, karabiber ve tarçınla karıştırın.
  - Bu karışımı tavuklara güzelce yedirin ve 1 saat bekletin.
  - Bir saat sonra ızgarada yahut döküm tavada Komili zeytinyağı sürerek pişirmeye başlayın.
  - Ne kadar zeytinyağı yedirderseniz o kadar yumuşak olacaktır.
  - Dilerseniz yanına pişireceğiniz ızgara sebzeyle servis edin.





*Komili*



## KAĞITTA LİMONLU BALIK

### MALZEMELER

- 2 adet deniz levreği fileto
- 2 adet dilim limon
- Komili natürel sızma zeytinyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu

### SERVİS İÇİN

- 4 adet haşlanmış patates
- Çörek otu
- Taze kekik
- Komili natürel sızma zeytinyağı

- Filetoları 4 eşit parçaya bölün.
- Kaya tuzu, karabiber ve Komili zeytinyağı ile harmanlayın.
- Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinin altına limonları yayıp üzerlerine balıkları ekleyin.
- Yağlı kağıdı güzelce sarın ve 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
- Bu esnada haşlanan patatesleri birkaç parçaya bölüp bir tavada taze kekik, çörek otu, kaya tuzu ve Komili zeytinyağı ile soteleyin.
- Balık hazır olunca patateslerle beraber servis edin.

II. Mahmud ve Abdülmecid dönemlerinde sardalya ve mersin balığı yendiği ve ramazan iftariyelikleri arasında balık yemeklerinin girdiği kaynaklarda belirtilmektedir.



SICAK RAMAZAN İÇİN  
SOĞUK ŞERBETLER

Ramazan ayı şerbetleri ile meşhur bir aydır. Özellikle yaz aylarına gelen ramazanlarda ise şerbet daha da bir önem kazanır. Genel olarak Osmanlı mutfağında onlarca tarifine rastladığımız şerbetler, bal ya da şekerle tatlandırılan, meyveli, çiçekli ya da baharatlı içeceklerdir.

Osmanlı zamanında Eminönü Yeni Cami'de teravîh çıkışında verilen bal şerbeti, bu şerbetlerin en meşhurdur. IV. Mehmet'in annesi Hatice Sultan'ın kurduğu vaki-  
fin dağıttığı bu bal şerbeti için tarihi vesikalarda "Bu ca-  
minin 3 kapısından Atina balından yapılan şerbet dağı-  
tılsın. Eğer ramazan yaz aylarına rastlarsa şerbete kar-  
konulsun. Her kapı için her gece 33 okkalık baldan şer-  
bet yapılarak ikişer şerbetçi tarafından dağıtılsın" cüm-  
leleri geçmektedir.

Bal şerbeti, bal ve suyun karıştırılarak daha sonra da so-  
ğutulması ile hazırlanan bir şerbettir.

Yine tarihi vesikalarda;

1334 senesinde Aydınoğulları sultanı Mehmet Bey'in sa-  
rayında sunulan şerbetin içine kurabiye parçaları atıldığı,  
Fatih Sultan Mehmet Han için kırmızı ve siyah kuru üzüm  
ve hindistan cevizinden şerbet yapıldığı, 16. yy.'ın ikin-  
ci yarısından sonra Anadolu'da yapılan şerbetlerin Av-  
rupa'da pek meşhur olduğu, 17. yy.'da menekşeli, güllü,  
limonlu şerbetlerin İngiltere ve Fransa'ya ihraç edildiği  
ve son olarak da aynı yüzyıllarda İtalyanların şerbetten  
hazırlanan meyveli dondurmalara "şerbet" kelimesinden  
bozma "sorbetto" dediği ve şimdilerde bahsi geçen "sorbe"  
kelimesinin kökeninin bu olduğu kayıtlardadır.

Günümüzde Anadolu'da hâlâ bazı illerimizde ramazan  
şerbetleri yapılmakta ve şerbetçiler tarafından satılmak-  
tadır. Meyan kökü, demir hindi ve kırmızı meyve şerbet-  
leri bunların en güzel örnekleridir.

Sizlere geleneksel bir şerbetin yanı sıra, son yıllarda çok  
tükettiğimiz iki içeceğin alternatif olarak ev yapımı ve  
daha sağlıklı tariflerini de yazmak istiyorum.



*Komili*



## REYHAN ŞERBETİ

### **MALZEMELER**

- 2 demet reyhan
  - 6 su bardağı kaynar su
  - 1 su bardağı Şeker
  - 1 ay kaşığı limon tuzu
- Reyhanı, Şekeri, limon tuzunu derin bir kaba koyun.
  - Üzerine sıcak suyu ekleyip beklemeye alın.
  - İyice soğuyunca süzün.
  - Hazır olan Şerbeti soğutarak, reyhan yaprakları ile servis edin.



*Komili*



## ŞEFTALİLİ SOĞUK ÇAY

### **MALZEMELER**

- 5 fincan açık çay
  - 2 adet şeftali
  - 1 yemek kaşığı bal
  - Taze nane yaprakları
- Çayınızı soğuması için bir kenara alın.
  - Daha sonra şeftalileri soyup, çayın içine demlendirmek için ilave edin.
  - Birkaç saat sonra süzün ve balı ekleyip bal çözülene kadar karıştırın.
  - Nane yaprakları ve buzla iftarda yahut sahurda servis edin.





*Komili*



## EV YAPIMI MEYVELİ SODA

### **MALZEMELER**

- 1 adet elma
  - 1 adet portakal
  - Yarım demet taze nane
  - 1 litre elma suyu
  - 1 litre soda
- Elma ve portakalları kabuklu olacak şekilde küp küp doğrayın.
  - Doğradığınız meyveleri büyük bir sürahiye koyup içine elma suyunu ve nane yapraklarını ilave edip 2 saat buzdolabında bekletin.
  - Tam servis esnasında soğuk sodayı ilave edip karıştırarak servis edin.



RAMAZAN  
HELVALARI

Helva, Osmanlı ve Türk mutfağının temel tatlılarından biridir ve Osmanlı mutfak sözlüğünde "tatlı yiyecekler ve şekerlemelere verilen genel ad" olarak tanımlanır.

Kelime köken olarak Arapça "halva" yani tatlı sözcüğünden dilimize geçmiştir. Biz şimdilerde çok az çeşidini bilsek de eski mutfağımızda dövülerek yapılan, kavrulularak yapılan, şerbetle pişen, kızgın yağda pişirilen ve macun cinsinde birçok türü vardır.

Genel olarak helvaları ve türlerini birkaç başlık altında toplamak istersek;

### **Havanda dövülerek yapılan helvalar**

Ceviz, fıstık, badem gibi çerezlerin mermer havan yahut ahşap havanda bin kereye yakın dövülerek helva haline getirilmesi ile yapılan türdür ve kullanılan çereze göre isimlendirilir. Badem helvası, leblebi helvası, ceviz helvası, fıstık helvası gibi.

### **Tel tel çekilerek yapılan helvalar**

Kaynatılmış şeker veya pekmezden ağdası hazırlanır, daha sonra bu çekilerek beyazlatılıp tel tel hale getirilir. Sivas, Erzurum, Bayburt, Kayseri, Gaziantep tel helvaları, Kastamonu'nun çekme helvası, Bolu'nun tepme helvası ve en nihayet İzmit'in pişmâniyesi bu helvaların en meşhurlarıdır.

### **Kavrularak yapılan helvalar**

Genel olarak yağda un, irmik, nişasta, badem unu gibi malzemelerin kavrulmasının ardından şeker yahut şerbet eklenmesi ile yapılan helva türüdür. Şekerin haricinde bal ve pekmez kullanılarak yapılan tarifleri de mevcuttur.

İrmik, bal, asude, bayram, billuriye, Cem Sultan, düğün, gaziler, gullabiye, ishakiye, memnuniye, mafiş, canki, pirinç, reşidiye, saray, helva-i hakani bu tür helvaların en bilinenleridir.

### **Şerbetli ve kızartılarak yapılan helvalar**

Genel olarak kavrulularak pişen helvaya şerbet ilave edilerek ya da pişen karışımın şerbete, bala yahut pekmeze atılıp dinlendirilmesiyle yapılan helva türleridir.

Helva-ı kahi, kara kabak helvası, ballı, saray, derviş, halife, kadı, namaz, kak ve patates lokmaları bu tür helvalardandır.



*Komili*



## SÜTKERİ

### **MALZEMELER**

- 1 litre süt
- 100 g tereyağı
- 80 g un
- 1 kase şeker
- 2 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı nişasta

- Un ve tereyağını hafif ateşte 5 dakika kavurun.
- Daha sonra tüm malzemeyi içine ilave ederek güzelce karıştırın.
- Kaynamaya başlayınca altını kısın ve boza kıvamına gelene kadar birkaç dakika daha kaynatın.
- Hazır olan sütkeriyi bir tepsiye dökün.
- Fırında benmari usulü üzeri tamamen kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.



*Komili*



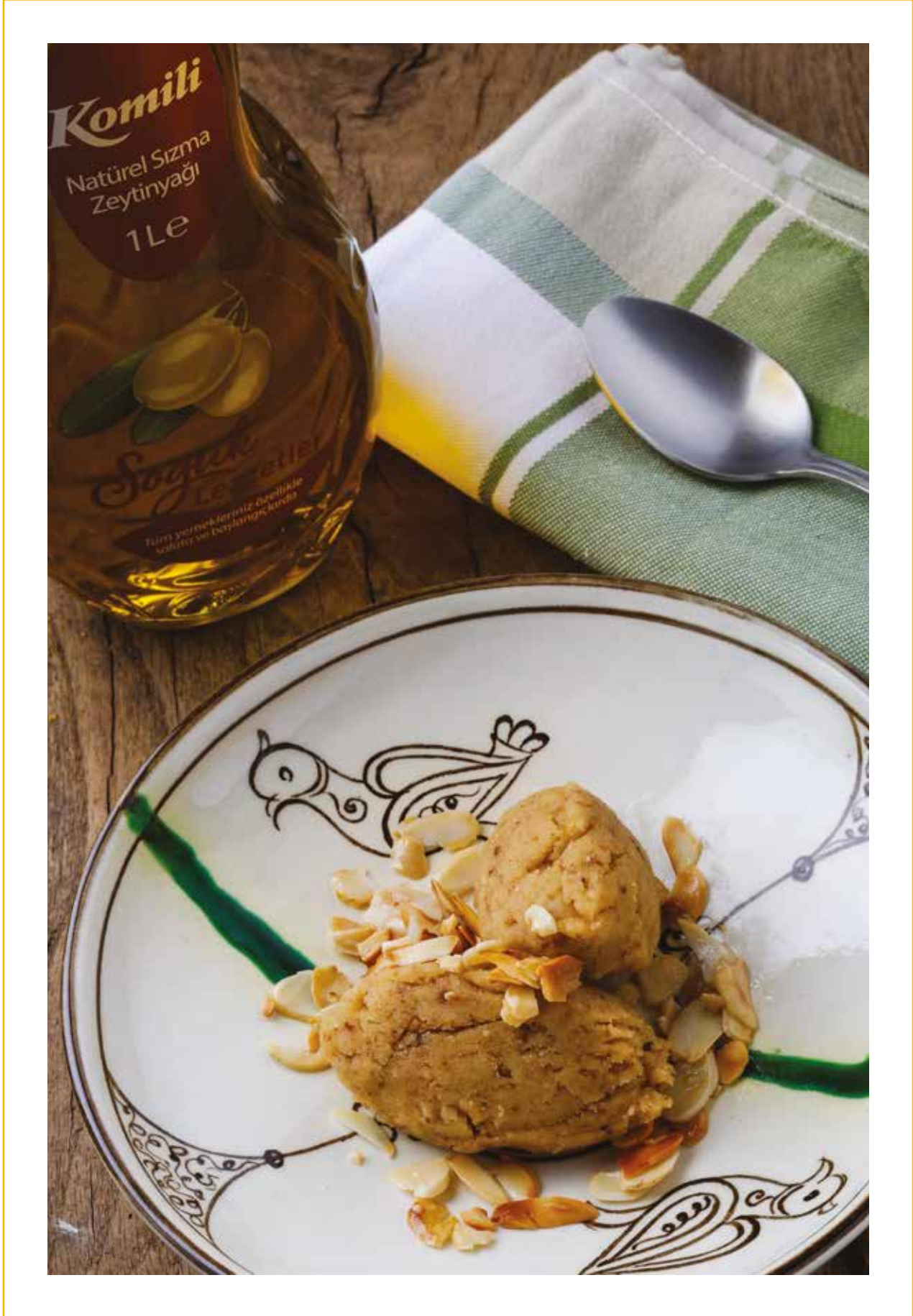
## İRMİK HELVASI

### **MALZEMELER**

- 2 su bardağı irmik
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı sıcak süt
- 50 g çam fıstığı
- 250 g tereyağı
- 2 yemek kaşığı Komili Taş Baskı natürel sızma zeytinyağı

- Bir tencerede tereyağı ile irmiği kavurmaya başlayın.
- İrmik hafif altın sarısı olana kadar yaklaşık yarım saat kısık ateşte kavurma işlemine devam edin.
- İrmik istediğiniz şekilde kavrulunca sıcak sütü ve suyu ekleyin.
- Beraberce birkaç dakika pişirip altını kapatın ve içine şekerini ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp demlenmeye bırakın.
- Bu esnada çam fıstıklarını bir tavada Komili zeytinyağı ile kızartın.
- 15 dakika sonra helvanın üzerine çam fıstıklarını ekleyerek servis edin.





***Komili***



## HELVA-İ HAKANI

### **MALZEMELER**

- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı nişasta
- 1/2 su bardağı pirinç unu
- 2 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı toz badem
- 3 yemek kaşığı file badem

### **ŞERBET İÇİN**

- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı şeker

- Süt ve şekeri bir tencerede kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra altını iyice kısıp sıcakta bekletin.
- 3 çeşit unu karıştırıp Komili zeytinyağı ve tereyağı ile bir tavada kavurmaya başlayın.
- Birkaç dakika sonra toz bademi içine ekleyip kısık ateşte kavurmaya devam edin.
- Yaklaşık 20 dakika kısık ateşte rengi dönünceye kadar kavurun.
- 20 dakika sonra sıcak şerbeti kepçe kepçe ilave edip karıştırmaya devam edin.
- Tüm şerbeti ekledikten sonra kısık ateşte birkaç dakika demlenmeye bırakın. Bu esnada file bademleri hafifçe kavurun.
- Helvayı servis tabağına alın, kavru lan bademlerle servis edin.



BAYRAM  
TATLILARI

Ve ramazan uğurlanır,  
bayram gelir...

Aylar öncesinden başlayan hazırlıklarla karşılanan ramazan ayı, yine 15'inden itibaren başlayan bayram hazırlıkları ile son bulurdu. Bayram mutfağı aynı zamanda büyük Türk mutfak kültürünün en önemli unsurlarından biriydi.

Bayram namazı için camiye giden evin beyleri, eve döndüklerinde mükellef bir kahvaltı sofrasıyla karşılanırlardı. Bu sofrada neler yoktu ki! Her ilde birbirinden farklı hazırlıklar olurdu. Anadolu'da, Gaziantep'te yuvalama ve fıstıklı pilav vardır masada, Bursa'da meşhur Bursa lokumu ve zeytinyağlı yaprak sarma, Karadeniz'de pide, Urfa'da nafile kurbanın ciğeri... Bu yemekler bayram süresince gelen tüm misafirlere ikram edilirdi. Ramazan Bayramı'nda tanıdık tanımadık herkese yemek ikram edilmesi de ayrı bir gelenektir. Bu gelenekle ramazan ziyadesiyle uğurlanmış olurdu.

Tabii ki bayram sabahı yapılan kahvaltının ardından tatlılara geçilirdi. Aslında bayram bir nevi bu tatlılarla karşılanırdı. Şimdilerde bu bayramın adının "şeker"le beraber anılması da tatlıların meşhurluğundan kaynaklanırdı.

Osmanlı'da da arife gecesinden başlayan kutlamalar bayram namazı, bayram günü, bayram akşamı, ikinci ve üçüncü gün olarak devam ederdi. Her günün ve her vaktin başka başka ritüelleri vardı. Padişah Hırka-i Saadet'te sabah namazını kılar, daha sonra bayram namazı için Sultan Ahmet, Süleymâniye ya da Ayasofya'ya geçerdi. Burada ilk bayramlaşma namazdan sonra başlar, helvalar, şekerlemeler ve baklavalarda dağıtılırdı.

İlk bayramlaşma sonrası padişah hazretleri has oda önünde kurulan tahtına geçer ve oturup eğlenceleri izlerdi. Bu esnada bayramlaşma için gelenleri kabul ederken tüm saray ahalisi de kendi arasında bayramlaşır, küçükler büyüklerin ellerinden öperdi. Bayram helvası, şekerlemeler, lokumlar, baklavalarda ve şerbetler bu bayramlaşmaların en tatlı yanı olurdu. Bayramın 3. günü ikindi ezanında top atılır ve bu atışla bayram sona erer, gelecek yıla hep beraber erişmek için dua edilerek bayram uğurlanırdı.

Baklava, Osmanlı saray mutfağında özellikle ramazan ayının ve bayramının en makbul tatlısıydı. Ramazan ayının 15. gecesı Hırka-i Şerif ziyareti sırasında da yeniçerilere baklava ikram edilirdi. II. Beyazıt döneminde cevizli, 17. yy.'da bademli, 18. yy.'da fındıklı, börüceli, taze peynirli, kaymaklı, çeşit çeşit muhallebili, 19. yy.'da kavunlu gibi pek çok çeşidi bulunurdu.

Baklavanın yanı sıra bayram helvası -bayram helvalarının neredeyse her ilde ayrı ayrı tarifleri olan kimi irmikli, kimi bademli, kimi pekmezli kimi ballı onlarca çeşidi vardı- tatlı çörek, güllaç, cevizli sarma, badem ezmesi, şekerli börek, sütlü baklava, çeşit çeşit lokumlar, nişasta pelteleri, onlarca türlü şekerlemeler de bayram tatlılarının başını çekerdi.

Şimdi dilerseñiz eski tarifler arasından sizin için seçtiğim bayram tatlılarına geçelim...





*Komili*



## ZEYTİNYAĞLI ELMALI BAKLAVA

### MALZEMELER

- 5 adet elma rendesi
- 1/2 su bardağı Komili Erken Hasat zeytinyağı
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
- 15 adet baklavalık hazır yufka
- 1/2 su bardağı bal
- 1 yemek kaşığı tarçın

### SERVİS İÇİN

- Pekmez yahut akçaağaç şurubu

- Elma rendesini güzelce süzün ve bir karıştırma kabına alın.
- İçine cevizleri, tarçını ve balı ilave edin.
- Harcı bir kenara alın.
- Fırının tepsisini Komili zeytinyağı ile yağlayın ve tezgahın kenarına alın.
- Baklavalık yufkaları tezgaha serin ve ilk 5 katı aralarına Komili zeytinyağı sürerek üst üste tepsiye dizin.
- Araya harcın yarısını yerleştirip tekrar 5 kat Komili zeytinyağı sürdüğünüz yufkaları üzerine yerleştirin.
- Harcın kalanını güzelce yaydıktan sonra kalan tüm yufkaları da yağlayarak baklavanın üzerine koyun.
- 170 derece fırında alt üst kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
- Hazır olan baklavayı biraz dinlendirip üzerine pekmez yahut akçaağaç şurubu ekleyerek servis edin.





*Komili*



## ZEYTİNYAĞLI BADEMLİ KURABIYE

### MALZEMELER

- 500 g kavrulmuş un
- 1/2 su bardağı Komili natürel sızma zeytinyağı
- 150 g kavrulmuş kırık badem içi
- 250 g tereyağı
- 1 adet yumurta
- 200 g pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- Bir fiske kaya tuzu

### ÜZERİ İÇİN

- Pudra şekeri

- Kavrulmuş olan un, badem ve diğer tüm malzemeyi derin bir kabın içinde karıştırın.
- Güzelce yoğurduktan sonra ay şeklinde bir kalıpla kesin.
- Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin.
- Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
- Hazır olan kurabiyeler dinlendikten sonra üzerine pudra şekeri ilave ederek servis edin.

Un ve bademi ayrı ayrı tavalarda kısık ateşte hafifçe rengi değişene kadar yaklaşık onar dakika kavurmak, kurabiyemiz için yeterli olacaktır.



*Komili*



## ZEYTİNYAĞLI BALLI LOKMA

### **MALZEMELER**

- 3 adet yumurta
- 4 adet bayat simit ya da  
1 adet ramazan pidesi
- 10 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı susam
- Kızartmak için Komili  
riviera zeytinyağı

- Simitleri bir kabın içinde ufalayın.
- Üzerine yumurtaları kırıp bir hamur haline gelene kadar yoğurun.
- Hazır olan hamuru cevizden küçük toplar şeklinde yuvarlayın ve bol Komili zeytinyağında altın sarısı olana kadar kızartıp servis tabağına alın.
- Üzerine balı gezdirin.
- Susamı da ekleyerek servis yapın.



# KAYNAKÇA

**Abdülaziz Bey, Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**

**Hazırlayanlar:** Kazım Arısan, Duygu Arısan Günay, İstanbul, Türkiye Ekonomi ve Toplumsal Tarih Vakfı, 1995

**Ahmed Cavid, Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ**

**Hazırlayan:** Seyit Ali Kahraman, Priscilla Mary Işın, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2006

**Akkor, Muhammed Ömür, Bursa Mutfağı,**

İstanbul, İş Kültür Yayınları, 2011.

**Akkor, Muhammed Ömür, Selçuklu Mutfağı,**

Bursa, M.Ömür Akkor Yayınları, 2012

**Akkor, Muhammed Ömür, Osmanlı'dan Günümüze Yumurtalı Tarifler,** İstanbul,

Kaynak Yayınları, 2013

**Akkor, Muhammed Ömür, Anadolu'nun Eski Tadı,** İstanbul, Hafele Franke

Yayınları, 2013

**Akkor, Muhammed Ömür, Türk Mutfağından Pratik Tarifler,** Kaynak

Yayınları, İstanbul, 2014

**Akkor, Yunus Emre, Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı,** Alfa

Yayınevi, İstanbul, 2014

**Ali Rıza Bey, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı**

**Hazırlayan:** Ali Şükrü Çoruk, İstanbul, Kitabevi Yayıncılık, 2. Baskı, 2001

**Altıntaş, Ayten, Osmanlı Hekimlerinin Sağlık Kuralları,** İstanbul, Maestro

Reklamcılık, 2012

**And, Metin, 16. Yüzyılda İstanbul;**

**Kent-Saray-Günlük Yaşam,** Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2009

**Arslan, Necla, Gravür ve Seyahatnamelerde İstanbul (18.**

**yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl),** İstanbul, İstanbul Büyükşehir Belediyesi, 1992

**Ali Eşref Dede, Yemek Risalesi**

**Hazırlayan:** Feyzi Halıcı, Ankara, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 1992

**Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı,** Kitabevi

Yayınları, İstanbul, 2001

**Celalüddin Hızır, Müntahab-ı Şifa**

**Çeviri:** Zafer Önler, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1990

**Çakmakçı, Zennup Pınar, Akkor Yunus Emre, Osmanlı Deniz Mutfağı,** İstanbul,

Alfa Yayınları, 2013

**Devellioğlu, Ferit, Osmanlıca-Türkçe**

**Ansiklopedik Lügat,** Ankara, Aydın Kitabevi, 21. Baskı, 2004

**Evliya Çelebi, Evliya Çelebi Günümüz**

**Türkçesiyle Seyahatnâmesi,** İstanbul

**Hazırlayanlar:** Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003

**Faroqhi, Suraiya-Neumann, Christoph K., Soframız Nur Hanemiz Mamur**

**Çeviren:** Zeynep Yelçe, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2006

**Fahriye, Ev Kadını**

**Çeviren:** Leman Erdemli, Zeynep Vanlı, İstanbul, Ofset Yapımevi, 2002

**Işın Priscilla Mary, Osmanlı Mutfak Sözlüğü,** Kitap Yayınevi, İstanbul, 2010

**Koz, Sabri, Yemek Kitabı 1,** Kitapevi

Yayınları, 2002

**Kut, Günay, Et-Terkibât Fi Tabhi'l-**

**Hulviyyât,** Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1986

**Mehmed Kâmil, Melce-üt Tabbahin,** İstanbul, 1844

**Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı**

**Hazırlayan:** Priscilla Mary Işın, İstanbul, Yapı Kredi Yayıncılık, 1998

**Muhammed bin Mahmûd Şirvani, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**

**Hazırlayan:** Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, İstanbul, Gökkuşbu Yayınevi, 2005

**Oberling, Gerry-Smith, Grace Martin, Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü,** İstanbul, Kültür Bakanlığı, 2001

**Muhammed El-Kerim, Kitabü't Tabbih,**

**Çeviri:** Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, Ekim 2009

**Piranyan, Boğos, Aşçının Kitabı,**

**Çeviri:** Takuhi Tovmasyan, İstanbul, Aras Yayıncılık, 2. Baskı, 2010

**Pürad, Vağınag, Mükemmel Yemek Kitabı**

**Çeviri:** Takuhi Tovmasyan, İstanbul, Aras Yayıncılık, 2010

**Seferoğlu Çiğdem, Akkor Yunus**

**Emre, Kolay ve Pratik Ev Yapımı Dondurmalar Sorbeler ve Soslar,** Alfa Yayınevi, İstanbul, 2014

**Şavkay, Tuğrul, Osmanlı Mutfağı,** İstanbul, Şekerbank T.A.Ş. Basın ve

Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi, 2. Baskı, 2000

**Türabi Efendi, Osmanlı Mutfağı**

**Çeviri:** Altay İltan Aktürk, İstanbul, Dönence Yayınevi, 2005

**Ünver, A. Süheyl, Türkiye Gıda Hijyeni**

**Tarihinde Fatih Devri Yemekleri,** İstanbul, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952



# ÖLÇÜ CETVELİ

1 su bardağı su	<b>200 ml</b>
1 su bardağı süt	<b>200 ml</b>
1 su bardağı pekmez	<b>250 g</b>
1 su bardağı zeytinyağı	<b>200 ml</b>
1 kase süzme yoğurt	<b>250 g</b>
1 su bardağı un	<b>100 g</b>
1 su bardağı toz Şeker	<b>150 g</b>
1 su bardağı pirinç	<b>150 g</b>
1 su bardağı bulgur	<b>150 g</b>
1 su bardağı fasulye	<b>150 g</b>
1 su bardağı mercimek	<b>150 g</b>
1 yemek kaşığı arpa Şehriye	<b>25 g</b>
1 yemek kaşığı tereyağı	<b>25 g</b>
1 yemek kaşığı zeytinyağı	<b>20 ml</b>
1 yemek kaşığı salça	<b>25 g</b>
1 yemek kaşığı un	<b>25 g</b>
1 yemek kaşığı Şeker	<b>30 g</b>
1 çay kaşığı tuz	<b>10 g</b>
1 çay kaşığı baharat	<b>5 g</b>



*Komili*



*Komili*

**ANA**  
**GIDA**

  
ANADOLU GRUBU

65.yil