

TATMAYAN BİLMEZ



İŞARET YAYINLARI: 223

Araştırma-İnceleme

Eserin Adı ve Yazarı

TATMAYAN BİLMEZ

(Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'nin Ağdiye Risalesi)

Hazırlayan

Mine Esiner Özen

1. Baskı: İstanbul, 2025

© İşaret Yayınları

Yayın Yönetmeni

Şehadet Parlak

Mizanpaj

DBY Ajans

Kapak

Sercan Arslan

Baskı-Cilt

Sena Ofset

Yakuplu Mah. 194. Sok. Blok No: 1,

İç kapı No: 465 Beylikdüzü/İSTANBUL

Sertifika No: 45030

ISBN: 978-975-350-410-2

Sertifika no: 15826

Mizanpaj programı: InDesign

Karakter: Utopia Std

Font/Satır arası

Metin: 10,5/14,2 pt.

İŞARET YAYINLARI

Hobyar Mah. Ankara Cad. Ünal Han No: 21/1

34110 Cağaloğlu / İstanbul

Tel: +90 212 519 17 28 - 528 30 63 Faks: +90 212 528 30 59

isaret@isaretyayinlari.com.tr • www.isaretyayinlari.com.tr

Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi

(Ağdiye Risalesi)

TATMAYAN BİLMEZ

Hazırlayan
Mine Esiner Özen

işaret





*Ağzımızı tatlandıran
Annem Fethiye Esiner'e ve
tadımızı artıran
Kayınvalidem Nadire Özen'e*





İçindekiler

» Önsöz	13
---------------	----

Birinci Bölüm

Çorbaların Çeşitlerini, Terbiye ve Pişirme Yollarını Anlatır

Nohudâb (Nohutsuyu).....	17
Balık çorbası.....	17
Tarhana.....	19
Ciğer çorbası.....	19

—•7•—

İkinci Bölüm

Hamurdan Yapılmış Bazı Yeni Yemekleri Anlatır

Lokma	21
Yumurta lokumu	22
Yumurta lokması	22
Poğaç	22
Lalanga	23
Peynir lâlengi	23
Kapak böreği.....	24
Akıtma.....	25
Pırasa böreği	26
Betule	26
Peynir lokması	27
Süt böreği	27
Sakız böreği.....	27
Soğan böreği	28

Kavun baklavası.....	48
Yağsız kadayıf.....	49
Güllaç paluzesi	49
Faluzeç.....	50
Şekerli paluze.....	51
Râhatü'l-hulkum	52
Hoşmeri.....	52
Kurabiye.....	53
Kurabiye.....	53
Badem kurabiyesi.....	54
Revani	54
Revani	55
Revani	56
Kadın göbeği.....	56
Gelin ödü.....	57
Özbek helvası.....	57

Dördüncü Bölüm

Kebapların Çeşitleriyle, Koyun, Kuzu, Balık, Tavuk ve Tavşan Etlerinden Yapılan Külbastıların Çeşitlerini Anlatır

—• 9 •—

Tavuk kebabı.....	59
Süt kebabı.....	59
Kırma tavuk kebabı.....	61
Kuşbaşı kebab.....	61
Tavşan kebabı	63
Kalkan balığı tavaşı	63
Uskumru balığı kebabı	64
Kılıç balığı kebabı.....	64
Yılan balığı kebabı.....	64
Güveç balığı	65
Fırın kebabı	65
Ciğer kebabı	66
» Külbastıların Çeşitlerini, Terbiye ve Yapılışını Anlatır	67
Tavuk ciğerinden külbastı.....	67
Kalkan balığı ciğeri külbastısı.....	67
Tavuk külbastısı	68

Balık külbastısı.....	68
Lüfer balığı külbastısı.....	69
Tirhoz balığı külbastısı	69
Koyun eti külbastısı.....	70
Tarak külbastısı	70
Sucuk yapılması	70

Beşinci Bölüm

Etlerden Yahniler, Dolmalar, Büryanlar, Kavurma, Susuz Köfte, Pilav, Sebze ve Ete Ait Yemeklerin Terbiye ve Pişirilmesini Anlatır

Sahanda tavuk	73
Yahni	73
Beyaz yahni	74
Nohutlu yahni.....	74
Kırmızı yahni	74
Yaka yahnisi	75
Paça yahnisi	75
Tavşan yahnisi	76
Tarak yahnisi.....	76
Patlıcan kebabı	77
Patlıcan paçası.....	77
Patlıcan dolması.....	77
Kavun dolması.....	78
Mülebbes (kıyılmış) dolma.....	78
Tarla balığı patlıcan.....	79
Çevgâni	79
Susuz Pilav	79
Börülce pilavı	80
Baş pilavı.....	80
Patlıcan mücveri.....	80
Patlıcan kayganası.....	81
Kıyma büryanı	81
Susuz köfte	81
Patlıcanlı pilav.....	82
Keşkek.....	82
Yağsız pilav	83
Def'a pilav.....	83

Sade pilav	83
Tarak pilavı	84
Çılbır.....	84
Kavurma	85
Ciğer m�cveri	85
Medfun�	85
Marmarine	86
Herse	86
Kabak bastı.....	86
Ci�erden ilik pi�irmek	87
Ispanak.....	87
�eyh�'l-mu�ı.....	88
�algam	88
�ncik yahnisi.....	89
Papaz yahnisi	89
Uskumru balı�ı yahnisi	90

Altıncı Bölüm

Salata ve Tur uların çeşitlerini ve Yapılı ını Anlatır

—• 11 •—

Marul salatası.....	91
Havyar	91
Urus tur�usu.....	92
Sardalya salatası	92
Hıyar tur�usu	93
Kabak tur�usu.....	94
Kumbusta	94
�algam tur�usu	94
Sarımsak tur�usu.....	95
Biber tur�usu.....	95
Patlıcan tur�usu.....	96
Karışık tur�u	96
Balık tur�usu	97
Biber karışımı.....	98

Yedinci Bölüm

Ho afların çeşitlerini ve Yapılı ını Anlatır

Taze vi�ne ho�a�ı	99
-------------------------	----

Taze kızılık hoşafı	99
Taze kaysı ve erik hoşafı	100
Taze elma ve armut hoşafı	100
Mardin eriği hoşafı.....	101
Ali Fakih eriği hoşafı	101
Mardişe eriği hoşafı	102
Rezaki üzümü hoşafı	102
Buz yapma.....	102
Dondurmanın yapılışı	103
Armut kurusu hoşafı.....	103
Portakal hoşafı	104
Nar hoşafı	105
Şam fıstığı hoşafı	105
Çam fıstığı hoşafı.....	105
Taflan hoşafı.....	106
İncir hoşafı	106
Hacı Ahmet Paşa'nın Balık çorbası.....	107
Bu Hakani helva da Hacı Ahmed Paşa'nındır	108
» Dizin	109

Önsöz

2010 yılında, Kütahya Belediyesi Mustafa Yeşil Kütüphanesi'nde bulunan 24319 numaralı yazma yemek kitabının *Ağdiye Risalesi (Gıdalar Kitapçığı)* olduğunu fark edince çeviriyazısını yapmıştım. Bugün kullanmadığımız sözcük ve deyişlerin yanlarına parantez içerisinde karşılıklarını ekleyerek hazırlamış olduğum bu kitap, tıpkıbasımı ile birlikte, İşaret Yayınları tarafından 2015 Sonbaharında özenle basıldı.

Ağdiye Risalesi'nden ilk bahseden, tıp ve kültür tarihi alanlarında kaynak nitelikli iki bin civarında basılı kitap ve makalesi, Süleymaniye Kütüphanesi, Tıp Tarihi Enstitüleri ve Türk Tarih Kurumu'nda binlerce defter, dosya ve resim arşivleri bulunan, Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver olmuştur. *Tarihte 50 Türk Yemeği I* (İstanbul 1948) kitabında bu risaleden seçtiği 50 yemeği yayımlamış; şeyhülislâm torunu olan yazarın niteliklerini ve derin bilgisini çok güzel tanımlamıştır:

“Ulemadandır. Üçüncü Sultan Ahmed devrini idrak etmiştir. Birinci Sultan Mahmud devrini pek iyi biliyor. 1143 (1730)'te Bursa'dadır. Edirne'de çok bulunmuştur. Bir zamanlar da Büyükçekmece'de naip. Bosna'yı da iyi biliyor. 1178 (1764) senesinde İzmir'de kadıdır. Daha başka yerlere gidip gitmediğini bilmiyoruz. Lâkin her gittiği yerde nefis ve leziz hattâ baharsız yemekleri mutlaka öğreniyor. Meselâ İzmir'de iken Sakız gibi Ege adalarındaki usulleri alıyor. Rumeli ve Anadolu'da iyi yemek çeşitlerini öğrenmiş. Edirne'dekilerini biliyoruz. Sonra yemeklerin tarihi hatıralarına da meraklı. Meselâ bize Üçüncü Sultan Ahmed'in tarihleriyle sevdiklerini bildiriyor. Eğer çok yaşlı öldüyse o zamanı belki hatırlıyor. Birinci Sultan Mahmud'un yemeklerine

Hacı Beşir Ağa'nın nezaret ettiğini yazıyor. Herhalde müşahedeleri çok ve bunlara kıymet vererek bahislere katmış. Nev'izade ve diğer zevatın da yemeklere meraklarını ve sevdiklerini onlara atfen bildirerek bugün için çok kıymetli tarih bilgilerimizi de artırıyor. Kendi tertipleri ve hattâ tabiriyle ihtiraları (icatları) var. Bu arada av etlerine meraklı görünüyor." (sh.8)

Bu arada *Ağdiye Risalesi* adını koyan da Prof. Ünver olmuştur. Yemek kitabı yazarlarıyla yemek meraklıları da, adı tesbit edilememiş yazarın kitabının bu adını benimsemişlerdir. Dolayısıyla bizim kitabımız da bu adla yayımlanmıştır.

Risalede adı geçmeyen yazarımızın güllaç paluzesi tarifinde verdiği ipucu, merhum babasının Şeyhülislâm Paşmakçızade'nin damadı olduğudur. Mehmed Süreyya'nın *Sicill-i Osmani* (yayına haz. Nuri Akbayan, eski yazıdan aktaran Seyit Ali Kahraman, 6 cilt, İstanbul 1996)'sine göre, Şeyhülislâm Paşmakçızade'nin damadı, tek kızı Safiye Hanımla evlenen Dürrizade Mustafa Efendi (1702-1775)'dir. Hepsî Safiye Hanım'dan beş oğlu vardır. Bunlardan ikisi babalarından önce vefat etmiş; kitapta geçen olaylar sırasında biri henüz bir yaşında, diğeri ise daha doğmamıştır. Buna göre risalenin yazarı, Mustafa Efendi'nin büyük oğlu, Anadolu ve Rumeli kazaskerliklerinde bulunmuş Nurullah Mehmed Efendi (1724-1778)'dir. Genç sayılacak yaşta, ellidört yaşında vefat etmesine karşın, ilki ve sonuncusu kısa sürmüş olsa da, beş padişahın saltanatını görmüştür: III. Ahmed (1703-1730), I. Mahmud (1730-1754), III. Osman (1754-1757), III. Mustafa (1757-1774), I. Abdülhamid (1774-1789).

Yine aynı ipucuna göre Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, kitabını babasının ölümünden sonra 1775-1778 tarihleri arasında tamamlamıştır. Daha önceki yıllarda yazılmış bir iki elyazması yemek kitabı kütüphanelerde bulunmaktadır. Ama bunlar Arapça veya Farsça'dan tercüme edilmişlerdir. Bu durumda bugüne kadar bilinenler içinde, *Ağdiye Risalesi*, Türkçe yazılmış ilk yemek kitabımızdır.

Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'nin vefatını, Ahmed Vassıf Efendi, *Mehâsinü'l-Asâr ve Hakaikü'l-Ahbâr* (yay. haz. Prof. Dr. Mücteba İlgürel, Ankara 2014) adlı eserinde şöyle anlatıyor:

"Dürrizade merhumun temiz soylu oğlu Nurullah Efendi'nin cuma divanında sağlığı bozulmuş ve yemekten affını dileyerek

evine geri dönüp hastalık nöbeti artınca doktorların ilâcı sikencebin (bal ve sirke karışımı)'den dolayı safra çoğaldı, vefat etti...

Vefat eden bu kişi, cüziyye, ilâçlarda kullanılan maddeler hakkında bilgili, okuduğunu anlamakta kudretli, çok sayıda kitaba malik ve diğer ilimlerde de akranlarından aşağı değildi." (sh.118-119)

Ağdiye Risalesi yalnızca Osmanlı yemek sanatını ortaya koymakla kalmıyor; aynı zamanda yemekten, yemek yapmaktan zevk alan, bunu dostlarıyla paylaşıp yemekli sohbet toplantılarına dönüştüren, zevkli ve eğlenceli bir kişiliği de ortaya çıkartıyor. Kitabı okudukça, yaşamındaki özel merakını ve uğraşını kaydetmiş, yazıya geçirmiş bir aydınla karşılaşyoruz.

Yemek tariflerini yazarken tıbbi kuralların dışına çıkmıyor; hangilerinin hafif ve hazmı kolay olduğunu da belirtmeye gayret ediyor. Bu konudaki bilgisi tariflerde görülebiliyor. Pekçok yemek tarifinin ardından, nelere iyi geldiğini de yazmış: *Kavun baklavası safrayı defeder, sarımsak turşusu mide ve hazma kuvvet verir, rezaki üzümü hoşafı kabızlık ve romatizmaya iyi gelir ve kanı temizler v.d.*

—• 15 •—

Hukuk bürokrasisinin çeşitli kademelerinde bulunan, Anadolu kazaskeri ve son olarak da Rumeli kazaskeri olan Nurullah Mehmed Efendi'nin içinde bulunduğu çevre ve ahababı da ayardan, kadılardan, ulemeden tabiat sahibi, zevk sahibi ve damak tadına düşkün insanlardır. Bu çevrede beğenilen yemeklerin tariflerinin, birbirlerine aktarıldığı ve kaydedildiği görülüyor: Kura-biye tarifi ahababımızdan tabiat sahibi bir kişiden alınıp denenmiş ve buraya kaydedilmiştir.

Saray'la da ilişkisi vardır. Saray'da pişen yemeklerden bahsettiği gibi, Anadolu'dan Saray'a hediye gönderilen meyvelerden de bahsediyor. Ayrıca Haleplilerin meşhur patlıcan dolması şeyhü'l-muşiyi Sultan Feyzullah Efendi dairesinde defalarca yemeklerini kaydetmiş.

Betule tarifini, Mora'da yemiş bir ahababından naklen yazıyor. Bu örnekler çoğaltılabilir. Ama daha hoş olanı kendisi de yemek yapıyor, hatta icat ediyor. Yemeklerin tatlarında değişiklik yapmayı deniyor: Mesela Hakani helva yaparken unları birden koymayıp pişme derecesine göre sırayla koyduğunu yazıyor.

Av etlerine ve deniz ürünlerine düşkün. Tavşan, karaca, ge-yik etinden kebab pişiriyor. Çeşitli balık yemekleri ve deniz tara-ğının üç çeşit tarifini yazmış.

Ayrıca yemek ve malzemenin adlarına da dikkat etmiş; bölgelere ve şehirlere göre değişen isimleri de vurgulamış-tır: Rumeli'nde *akıtma*, Anadolu'da *cızlama* derler; kadayıfa Arabistan'da *küneyfe*, Şam'da *kuteyfe* derler; peynir hoşmerimine Çobanlar *telmuş*, Yörükler *sündürme* derler; taflan hoşafını an-latırken Trabzon'da *karayemiş*, Farsça'da *loher*, Yunanca'da *taf-lan*, Türkçe'de *Gürcü kirazı* derler, v.d.

Elinizdeki kitap yedi bölümden oluşmaktadır: Birinci bö-lümde çorbalar, ikinci bölümde hamur yemekleri, üçüncü bö-lümde helvalar ve tatlılar, dördüncü bölümde kebablar, beşinci bölümde et yemekleri pilav ve sebzeler, altıncı bölümde salata ve turşular, yedinci bölümde hoşafılar anlatılmıştır.

Ağdiye Risalesi basılırken, Prof. A. Süheyl Ünver nüshası ortaya çıkınca onda olup bizde olmayan tarifleri *Sonsöz'e* ekle-miştik. Burada da, yumurta lokmasını ikinci bölüme; latif helva, hakani helva, şekerli paluze ve revaniyi üçüncü bölüme; kefal-uskumru külbastısı, lüfer külbastısı ve tirhoz (taze sardalya kül-bastısını dördüncü bölüme; müluki biber tarifini ise altıncı bö-lüme * * * işaretleri arasında ekledik.

Yayınevinin isteğine uyarak, yemeğe ilgi duyanların kolayca anlayıp yapabilmeleri için, metin sadeleştirildi. Ana metin ve ke-narlardaki tariflerle açıklamalar uygun biçimde eklenerek bir-leştirildi. Risale, yazarın üslup özelliği korunmaya çalışılarak, günümüz Türkçesine uyarlandı. Dürriyade Nurullah Efendi'nin sıkça kullandığı deyme uygun olarak adı da değiştirildi: Tatma-yan Bilmez.

Mine Esiner Özen
Ordu, Kumbaşı 2024