

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI MƏDƏNİYYƏT  
VƏ TURİZM NAZİRLİYİNİN  
AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA MƏRKƏZİ  
AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA ASSOSİASİYASI

# MİFTA HÜT TABBAHİN

Bakı-2015

*Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya üzrə Elmi Şurası tərəfindən müzakirə olunub və çapa tövsiyə edilir*  
(12.08.2015-ci il tarixli, № 1)

*Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya Şurası tərəfindən müzakirə olunub və çapa tövsiyə edilir*  
(12.08.2015-ci il tarixli, № 2)

**Elmi redaktor və ön sözün müəllifi:**

*Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin baş direktoru*

**TAHİR ƏMİRASLANOV**

**Redaktor:**

*Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin baş direktorun müavini*

**CEYRAN ƏSGƏROVA**

**Türk əlifbasına çevirən:**

**AĞALIYEV RAMİZ**

**MİFTAĞÜT TABBAHİN**

**(Aşpazların açarı)**

***Asitane la türki matbaası - 1876***

Yeni nəşr: Bakı, «NURLAR» Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2015, 136 səh.

ISBN: 978 - 9952 - 508 -10 -9

© «MİFTAĞÜT TABBAHİN», 2015

## ÖN SÖZ

Əlimizdə olan kitab, erməni hərfləri ilə türkcə yazılmış A.M.Miftahü't-tabbahin ("Aşbazların açarı" Asitane, La Türki Mətbəəsi 1876, 19+306 s.) kitabıdır. [1] Qeyd edək ki, Türkiyədə türk dilində XIX əsrin axırı XX əsrin əvvəli yazılmış 40 yemək kitabı vardır. [2]

Bunlardan 7-si erməni əlifbası ilə yazılıb.

Bu kitablar:

1. Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçuların Kullandıkları Tertipler Üzerine, İstanbul, T.Divitçiyen Matbaası, 1871. 80 s.

2. A.M.Miftahü't-tabbâhin [Aşçuların anahtarı], Asitane, La türki Matbaası, 1876. 19+306 s. (İçeriği hayli zengindir, içinde 678 adet yemek tarifi vardır.)

3. Ohan Aşçıyan. İlâveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev kadınlarına mahsustur, İstanbul: D. Civelekyan matbaası, 1889. 168 s.

4. M.G.Baharyan, Tabii Taâmlar. Hayat ve sıhhat için neyi nice hazırlamalı nasıl yeməli. Asitane: V. Minasyan Matbaası, 1901. 64 s.

5. Ohan aşçıyan, İlâveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev kaimlarına mahsustur, 2. baskı, İstanbul: Sakayan matbaası, 1907. 157 s.

6. İlâveli Yemek Kitabı, İstanbul: Sakayan Matbaası, 1910. 175 s.

7. Mükemmel yemek Kitabı, İstanbul: Takvor Mardiroşyan Matbaası, 1926. 318 s.

Bunlardan ikisi (3-cü və 5-ci kitab) Ohan Aşçıyana məxsusdur və 5-ci kitab onun əvvəlki (3-cü) kitabının təkrar nəşridir.

Gördüyümüz kimi ilk erməni mətbəx kitabları 1871-1926-cı illərdə türkcə yazılmışdır. Erməni müəlliflər tərəfindən erməni əlifbası ilə türkcə yazılmış bu 7 kitabın hamısı erməni mətbəələrində basılmışdır. Buradan biz Türkiyədə bu dövrlərdə nə qədər erməni mətbəəsinin olduğunu görürük. Bu 7 kitabı nəşr edən mətbəələrdən başqa da çoxsaylı erməni, erməni şriftləri ilə işləyən mətbəələrin olması ermənilərin “soyqırım” ideyası ilə heç cür uyuşmur. Soyqırıma məruz qalan xalqın Türkiyədə bu qədər öz dilində mətbəəsi ola bilməzdi.

Bu kitabların hələ heç birində erməni mətbəxi, erməni yeməkləri ifadəsi yoxdur. Yeməklər sadəcə alya-turka yaxud alya-frankadır. O dövrdə franko (firəng) sözünün yalnız Fransanı deyil, Avropanı ehtiva etdiyini nəzərə alsaq, kitablarda əsasən türk, bir az da avropasayağı yeməklərin nüsxələri verilib.

Bu Ohan Aşçıyanın kitabının adında da (3-cü və 5-ci) özünü aydın göstərir “İləveli yemək kitabı. Alaturka və Alafranka”.

Məsələ ondadır ki, bu dövrdə hələlik erməni mətbəxindən söz açılmaz. Gələcəkdə yaradılacaq “Erməni mətbəxi” fikriyyəsi üçün baza materialı kimi türklərin mətbəxi toplanılır.

Paralel olaraq, Azərbaycanca da həmin taktika işlədilir. Azərbaycan mətbəxi S.İ. Mesropyan tərəfindən toplanılır. 1940-cı ildə bu kitab “50 azərbaycan xörəyi” [4] (“50 блюд Азербайджанской кухни”) adı ilə dərc edilir. Kitab SSRİ Ticarət Xalq Komissarlığı tərəfindən 1940-cı ildə Moskvada nəşr edilir. Kitaba rəyi də Azərbaycan Ticarət Xalq Komissarlığının İctimai iəşə şöbəsinin rəisi İonisiyan verir.

Sonralar bu kitablar 1960-ci ildə Ermənistan SSR-də çap olunan ilk erməni mətbəxi kitabının əsasına qoyulur. Heç kəsdə şübhə oymatmasın deyə Ermənistan SSR Elmlər Aka-

demiyasının Prezidiumu tərəfindən təsdiqlənərək çap edilir. Qeyd edək ki, Sovet dövründə bu SSRİ ərazisində yeganə kulinariya kitabı, məcmuəsidir ki, Elmlər Akademiyasının Prezidiumu tərəfindən təsdiq edildi. Kitabın müəlifləri arasında S.İ.Mesropyan da var. Əslində baş müəllif elə Mesropyandır. Kitabdakı şəkillərin əksəriyyəti rus fotoqrafları tərəfindən çəkilib. 1960-cı ildə çıxan kitabın ön sözündə deyilir “Bu kitabda göstərilən reseptlərin bəziləri qədim xörəklərdir. Uzun illər boyu onlar nəinki yazıya alınmayıb və həm də respublika əhalisi tərəfindən hazırlanmır”. Bəs onda niyə yazılanlar erməni mətbəxi kimi göstərilir? Sonrakı cümlə bunu izah edir. “Əski mətbəxin bərpası üçün Ermənistanın şəhər və kəndlərinə xüsusi briqadalar göndərildi və ictimaiyyətin köməyilə erməni mətbəxinin tarixi öyrənil-di, bir çox xörəklər və terminologiyası bərpa olundu”. İctimaiyyətin köməyilə tarixin bərpası “erməni tarixi” adlı mifologiyanın yaranmasına həmişə bazis rolunu oynadığı üçün bundan yan keçək. Bütün reportasiyalara baxmayaraq, erməni əyalətlərində əksərən azərbaycanlılar yaşadığından bu kitabdakı xörəklər də azərbaycan türklərindən toplandı.

Bu erməni mətbəxi kitabına daxil edilən xörəklərin digər hissəsini verən 1947-ci ildə Türkiyədən Sovet Ermənistanına yaşamağa gələn Vağinaq Puraddır (Əsl adı Ded Qazarens). [6,7]

Vağinaq Purad siyahıdan gördüyünüz 1926-cı ildə erməni hərfləriylə türkcə yazılmış Mükəmməl Yemək Kitabının (7-ci kitab) müəllifidir. [6] Ziyalı və mətbəə sahibi olan Vağinaq Purad erməni əlifbası ilə türkcə yazılmış türk mətbəxi və digər kitabları da böyük ehtimalla özü ilə Ermənistanə gətirmişdi. Onun yazdığı və digər göstərilən kitabların təsiri, izləri 1960-cı ildə dərc edilən ilk “erməni mətbəxi”

məcmuəsindən aydın görünür. 60-cı illərdə xaricdən gələn-  
lərə etibar edilmədiyi və izləri itirmək üçün Vağınaq Pura-  
dın adı bu kitaba salınmır.

1985-ci ildə yenidən nəşr edilən Erməni mətbəxi kita-  
bında isə bir neçə xırda dəyişikliklər var.[8] Kitabdan bütün  
izlər itirilir.

1. Kitabdan Mesropyanın adı çıxarılıb.

2. Kitabdakı fotolar saxlanılsa da, rus fotoqraflarının  
adları (Ю.И.Батов, И.Г.Днепров, А.У.Терешенко, И.В.Ка-  
пустинский, Г.Д.Петренко) və bir erməni fotoqrafın  
Nalçadyanın adları çıxarılıb, əvəzinə yeni bir fotoqrafın  
P.M.Ambotsumyanın adı yazılıb. Yəni, əvvəlki kitabdakı  
bütün izlər itirilib.

3. Yeni kitabda əvvəlkilərdən fərqli olaraq 4 səhifədə  
bir cümlə də var “70 civarında erməni mətbəxinin qədim  
xörək və şirniyyatlarının nüsxələri (reseptləri) M.Maştos  
adına Matendaran (kitabxana nəzərdə tutulur, T.Ə.) fon-  
dundan götürülüb”. [8] Başqa heç nə dəyişməyib. Əvvəlcə  
Türkiyədən, Azərbaycandan toplanan mənbələri və 1960-  
cı ildən çıxan “Erməni mətbəxi” [5] kitabının nəşrlərini  
Matendaran kitabxana fonduna qoydular. 1985-ci ildə on-  
ları sanki yeni nəşrdə istifadə etdilər. Yəni bu yalana da  
“elmi” don geyindirdilər.

Yalanı həqiqətə oxşatmaq üçün isə kitabdakı terminlərin  
sırf erməni dilində olduğunu “isbatlayan” faktorlardan biri  
də Ermənistan Nazirlər Kabinetinin təsdiqlədiyi “Ermənis-  
tan xörək adları siyahısıdır” ki, Ermənistan SSR Elmlər Aka-  
demiyasının Dillər İnstitutu tərəfindən hazırlanmışdı. [5,8]

Erməni mətbəx mifologiyasının necə yaradıldığının öy-  
rənilməsi baxımından erməni əlifbası ilə yazılmış türkçə

mətbəx kitablarının əlimizdə olması çox böyük əhəmiyyət kəsb edir.

Digər tərəfdən də əski dövrlərdə Azərbaycan mətbəxinin formalaşdığı ərazilərin bir çox hissəsi Türkiyədə, İranda, Rusiyada, Gürcüstanda, İraqda zəbt olunmuş və azərbaycanlı əhalisi deportasiya olunmuş İrəvan xanlığı ərazilərində qaldığını nəzərə alsaq bu mənbələrin üzə çıxarılması, tanıtılması Azərbaycan mətbəxinin də öyrənilməsində, inkişafında, bərpasında öz rolunu oynayacaq.

Qeyd etmişdik ki, 1844-1927-ci illərdə Türkiyədə türkcə 40 yemək kitabı nəşr edilmişdir. Bunlardan birincisi 1944-cü ildə nəşr edilmiş Mehmet Kamilin Mələcut Tabbahin (aşpazların sığınağı) kitabıdır.[9] Türkiyədə bu dövrdə dərc edilən digər kitabların hamısında Mələcut Tabbahinin təsiri görsənməkdədir. Mələcut Tabbahinin təsiri hətta adının oxşarlığı ilə də əlimizdəki Mifathü't-tabbahindən bilinir.

Göstərilən dövrdə çap edilən digər kitab ingilis dilində Turabi əfəndinin Londonda 1964-cü ildə çap edilmiş "A manual of Turkish cookery" kitabıdır.[10] XIX əsrin əvvəlində yazılmış maraqlı kitablardan biri III Sultan Səlimin sarayında Əhməd Cavidin "Tərcümeyi-kənzül-ıştəha" əsəridir. [11] 1803-cü ildə dərc olunan bu iş XV əsr İran şairi Bushaqın eyni adlı əsərinin tərcüməsidir.

1883-1884-cü illərdə digər bir peşəkar kitab Şah Nəsrəddin Qacarın baş aşbazı Mirzə Əli Ələkbər xan tərəfindən yazılmış "Süfreyi-ət'imə" əsəridir. 1903-cü ildə İranda Nişatüddövlə tərəfindən yayılmış "Təbaxi-Nişəti" adlı əsəri isə evdar qadınlara ünvanlanmışdı.[12]

Mirzə Əli Ələkbər Xanla eyni zamanda daha bir peşəkar kitab "Xan şirniyyatı və mənfəət bulağı" 1884-cü ildə Qazı Rəhmətullah Əl-Vazeh tərəfindən, digər kitab isə Təbrizin

valisi Şah Qacar nəslinin nümayəndəsi Nadir Mirzə Qacar tərəfindən 1883-cü ildə “Karnamə” adı ilə çap edilir. [13]

1928-1929-cu ildə Əfqanıstanda Mahmud Şami tərəfindən toplanıb çap edilən “Təbx bərayi məktəbi-fununi-hərbiyyə” (Hərbi litsey yeməkləri) də maraqlı mənbələrdəndir.[12]

Göstərilən dövrdə bizdə və bizimlə bağlı olan yaxın ətrafımızda bir çox mətbəx kitablarının dərci ayrıca tədqiq olunmalı məsələlərdəndir.

Diqqətimizi çəkən daha bir kitab erməni ustalarının toplanıb bir yerdə 1931-ci ildə çap etdirdikləri ermənicə Mutfak Kitabı (Nödanotzi Kırkı) kitabıdır. [14] 806 səhifədən ibarət bu kitabda 500 Türk, 100 çeşid Avropa yeməyinin nüsxəsi verilib. Kitabın müəllifləri: Rakı emalatxanasının sahibi H.Tavukçuyan və N. Zahreciyan, Amerika lokantasının sahibi A. Jamqoçyan və həmin lokantanın dönər ustası A.Nacaryan, Seleki Lokantasının sahibi H.Boyacıyan, Südlücə Sucuk sexinin qurucusu H.Sarafyan, Xırdavatçılar lokantasının (restoran) sahibi M. Karabodosyan, Altıntop şəkərləmə emalatxanasından H.Avcıyan, basdırma emalı ustası L.Şaheyən, tanınmış aşbazlar Harityan, Aram, Kapriyel, Haçik, Hampartrum, Zaven Naçaryandır. Bu İstanbulda nə qədər ermənilərin restoran sektoruna sahiblik və rəhbərlik etdiyini göstərməklə, erməni “soyqırım” ideyasının mümkünsüzlüyünü bir daha isbatlayır.

Bizim üçün isə daha maraqlısı erməni mütəxəssislər tərəfindən ermənicə yazılmış bir kitabda “Erməni mətbəxi” adlı heç bir başlığın, reseptin (nüsxənin) olmamasıdır. Ağlasığmaz bu hadisə 1931-ci ildə baş vermişdir. Bu da müasir erməni mətbəxinin mif olmasına daha bir sübutdur. 15 nəfər erməni mütəxəssis tərəfindən yazılan bir kitabın adı



da sadəcə “Mətbəx kitabıdır” və bu kitabda heç bir erməni yeməyi yoxdur.[14]

1914-cü ildə Türkiyədə Merzifonda erməni Xaçor M.Sirabyana məxsus mətbəədə də erməni dilində Merzifon Anadolıya kollecinin aşbazı Boqos Piranyanın “Yeni Aşpazlar” (Nor Kxorar) kitabı nəşr edilib.[15] Bu kollecdə daha çox erməni uşaqları oxuyur, kitab erməni müəllif tərəfindən erməni dilində, erməniyə məxsus mətbəədə çap edildiyinə baxmayaraq, kitabda erməni mətbəxi barədə və erməni xörəkləri haqqında heç bir məlumat verilmir. Maraqlıdır ki, bu kitabın müəllifinin oğlu da bu kollecdə oxuyur, 1920-ci ildən isə bu kollecdə də müəllimlik edir.[15]

Beləliklə, oxucularımıza təqdim etdiyimiz əlimizdəki “Miftahüt Tabbahin” başqa türk mətbəxi kitablarından yalnız erməni hərfləri ilə yazılması ilə fərqlənir. Kitabın içində 359 yemək nüsxəsi (resepti) verilib.

İlk bölüm şorbalardan bəhs edir, 64 nüsxədən ibarətdir.

İkinci qarniturlar adlanır. Əslində bizim indi başlanğıc yemək, soyuq yemək, qəlyanaltı və s. kimi adlandırdığımız açar yeməklərə həsr edilib. Kitabda əzmələr və s. də qarnitur kimi göstərildiyinə baxmayaraq bunların həm də aşqara, xörək əlavəsi (qarnir) kimi işləndiyini görürük. Kitabda 38 belə qarnitur verilir (65÷102).

103-cü nüsxə ayrıca qarnitur və turşu üçün əsas göyərti tərtibatıdır. Bu mütəxəssislər üçün ona görə də maraq doğurur ki, turşular qarniturlara əlavə edilib.

Qarniturlərin bu formada verilməsi yəni, müşaiyyətçi yemək xarakteri daşması sırf türk üsuludur. Biz indi də şorbanı və ana yeməkləri göy-göyərtili, xiyar pomidorla eyni zamanda yeyirik. Bu üsul müəllifin türk ənənələrindən çıxış etdiyini göstərir.

Kitabın 3-cü bölümü xaşlamalara yəni soyutmalara, suda bişirmələrə həsr edilib və 104÷113-cü reseptlər (nüsxələr) suda xaşlanan balıq, ət, tərəvəzlərə və s. aid edilib.

4-cü şərti bölüm tərəvəz xörəklərinə həsr olunub. 114÷150-ci resptlərdə müxtəlif tərəvəz xörəkləri, basdıları (sıxma) və s. xörəklərin nüsxələri verilir. Bu xörəklərin hamısı tam vegetarian deyildir. Bəziləri ətlə, ya ət suyu istifadə etməklə, bişirilir.

Əgər əvvəlki bölümlər bir-birindən ayrılmışdırsa və verdiyimiz bölüm şərtiydisə, kabablar kitabda ayrı bir bölüm kimi verilmişdir. Kabablar bölümünün önündə ayrıca “Kabablara dair təlimat” verilir. Bölümdə şiş kababları, izqara, fırın və qazan kababları bir yerdə verilir.

Bizim qaban basdırması dediyimiz kabab, qaban kababı adıyla verilir və çalada bişirir. Texnologiyasında fərq olsa da, düşüncənin Azərbaycanın çoban basdırması ilə eyni olduğunu görürük. Kitabda 58 (151÷209) şiş kabab, izqara, fırın və qazan kababı nüsxəsi verilib.

Növbəti bölüm isə tava xörəkləri kimi ayrılıb. Ayrıca, “Tavalara dair təlimat” başlığı ilə verilib. 210÷230-cu nüsxələr tava yeməklərinə aid edilib.

Müəllif kababların içərisində izqara nüsxəsi verdiyinə baxmayaraq, yenidən izqaraları ayrıca bir “İzqaralara dair təlimat” başlığı altında 8 izqara nüsxəsi vermişdir.

Bunlardan sonra müəllif “Dolmalara dair təlimat” bölümündə 20 dolma nüsxəsi verilmişdir. Amma 246-cı nüsxə bir sıra dolma növlərini özündə birləşdirir. Dolma bölümündə nüsxələrə həm də yalançı (kor) dolmaların da nüsxələri verilib. Bu dolmaların içərisində maraq doğuran dolma yumurta dolmasıdır ki, bu sayaq bişirilməsinə biz rast gəlməmişdik.

Dolmalar bölümündən sonra “Patələr” (pətələr) bölümü verilir. Amma pətələrə aid ayrıca təlimatlar verilməyib.

Bölümə 12 (260-272) pətə nüsxəsi var. "Dana basdısı" nüsxəsini də müəllif pətələrin içərisinə daxil edib.

Pilakilər bölümü də təlimatsız verilib və 273÷277-ci nüsxələri əhatə edir.

Maraqlıdır ki, müəllif buğlamaları və qızartmaları bir başlıq altında (273÷283-cü nüsxələr) verir və bu nüsxələrin cəmisi 10 ədəd olması təəccüb doğurur.

Kitabın ən maraqlı bölümündən biri də Plovlar bölümüdür. Xüsusilə də, "Plovlara dair təlimatlar" hissəsində müəllif plovun dünyada yayılmasının kübar süfrələrində özünə yer tutduğunu yazır və qeyd edir ki, plov "türk ya acəm (iran T.Ə.)" plovu kimi tanınır. Buna paralel bölgünü rus alimi В.В.Похлебкин də verir. Və müəllifin bir yazısı da diqqəti çəkir və təbəssüm doğurmaya bilmir "Xüsusilə avropalılarda plov deyil yedikləri adətən düydən hazırlanmış kərpicdir və hətta Parisdə bir dost evində pilov deyərək çıxardıqları yeməyi güc-hal və iti bıçaqla bir parça yediyimi bilirəm". Bu hələ XIX əsrdə də Avropada plov bişirə bilmədiklərini isbatlayan bir faktdır. Digər tərəfdən kitab yazılan dövrdə Paris Türkiyədən qaçmış ermənilərlə dolmuşdu. Maraqlıdır, onlardamı hələ düz-əməlli plov bişirə bilmirdilər. Müəllif cəmisi 5 plov (acəm plovu, bulqur plovu, quşlu plov, dəniz məhsulları plovu və balıq plovu) növü verir ki, bu da təəccüb doğurur.

Plovlardan sonra müəllif Qiymə və küftələr bölümündə 11 nüsxə (290÷301) verib, yahnilər bölümünə keçir və 8 yəxni (302÷310-cu nüsxələr) nüsxəsi verir və birbaşa qayğanaqlara keçir. Bu bölümədə 28 nüsxədə (311÷339) qayğanaqlar və yumurtalı xörəklərin hazırlanması verilir.

Bundan sonra müəllif, malın can ətindən (340-cı nüsxə) 1 xörək nüsxəsi, yenidən 3 buğlama nüsxəsi (341, 342, 343)

verib, salatlar bölümünə keçir və 16 ədəd (344÷159-cu nüsxələr) salat nüsxəsi ilə kitabı bitirir.

Kitabda müəllif donuz əti və piyi istifadə edilən cəmisi 3-4 nüsxə verir, çox az yerdə fileto, biftek, janbon kimi Avropadan gəlmə terminlər işlədir.

Salatların içində Nemcə (alman), İtaliya, İsveç üsulu salat, Demidov salata, yazması, Parisdə plov yediyindən danışması daha çox özünü müasir avropa mətbəxindən xəbərdar kimi göstərmək, dəbdən geri qalmadığını bildirmək istəyindəndir.

Kitabdakı qalan bütün nüsxələrin Türk mətbəxinə aid olduqları, xörəklərin, avadanlığın, qabların adlarını bildirən terminlərdən, texnoloji fəndlərdən aydınca görünür.

Kitabın daha çox peşəkar qaydada yazıldığı, çox hallarda ərzaqların çəkisinə, ilkin emalına, bişirmə metodlarına, bişirmə üçün ayrılan vaxta xüsusi diqqət ayrılması kitabı həm də peşəkarlar üçün dəyərli mənbəyə çevirir.

Kitabın erməni əlifbası ilə yazılanının sürətini bizə göndərdiyi üçün dostum, türk mətbəxinin və mətbəx tarixinin öyrənilməsində, toplanmasında, təbliğində, əvəzsiz xidmətləri olan ingilis alimi Priscilla Mary İsin xanıma xüsusi minnətdaram. Onun tədqiqatlarının nəticələri olan kitablarının da bizim üçün çox dəyərli olduğunu bildirirəm.

Kitabı erməni hərflərindən latına çevirən dostumuz Ramiz bəy Ağaliyeva çəkdiyi zəhmətə görə təşəkkür edirəm.

*Tahir İdris oğlu Əmiraslanov*

## ƏDƏBİYYAT:

1. A.M.Miftahü't-tabbâhin [Aşçuların anahtarı], Asitane, La türki Matbaası, 1876. 19+306 s. (İçeriği hayli zengindir, içinde 678 adet yemek tarifi vardır.)

2. Turğut Kut Boqos Piranyan və eski yemək kitablarına dair bi not "Boqos Piranyan Aşçının kitabı İstanbul "Aras" 2008, səh. 21-23

3. Ohan Aşçıyan. İlâveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev kadınlarına mahsustur, İstanbul: D. Civelekyan matbaası, 1889, 168 s.

4. С.И.Месронян "50 блюд Азербайджанской кухни" М. Госгоргиздат 1940, ...стр.

5. "Арманская кулинария" М. Госгоргиздат 1960, 204 стр.

6. Vaginac Purad "Mükəmməl Yemək Kitabı" İstanbul Takvor Mardirosyan Mətbəəsi 1926 təkrar nəşr İstanbul ARAS 2010, 294 səh.

7. Тахир Амирасланов "Кулинария Клептомания" Баку "Нурлар" 2012, 280 стр.

8. "Арманская кулинария" Ереван "Айастан" 1985, 272 стр.

9. Mehmet Kamil "Melcent Tabbahin" İstanbul Duran Orset 1997, 101 səh.

10. Turali Efendi "A manual of Turkish cookery" London 1864, 82 səh.

11. Ehmed Cavid "Tərcümeyi-kənzül-iştəhü"

12. Tahir Əmiraslanov "Nadir Mirzə Qacarın Karnamə əsərinə "Ön söz" Bakı "Elm və təhsil" 201, 9-19 səh.

13. Nadir Mirzə Qacar “Karnamə” Bakı, “Elm və Təhsil” 2013, 209 səh.

14. Sevan Araoğlu “ Erməni ləzzət ustaları bir olup kəleme sarılınca” Yemek ve Kültür dərgisi. 2009, №18 112-116 səh.

15. Bocos Piranyan “Aşçının kitabı” 1814 İstanbul ARAS 2008, 191 səh.

# MİFTAHTUT TABAHİN

## 1. Alamana çorbası

Bol soğanı halqala, karar zeytin yağı ilə yavaş atəşde kı-zart. Bir az un ile sirke kat. Eyice karışdırdıqdan sonra tilfin doğranmış toriyi nohud luferi al, tertipin içine düz. Pişince-yedek kaynat, pek katlaşırsa nim ılıq su kat, biberini az co-mert ol.

## 2. Asma kabak çorbası

Asma kabağının içini at, vetini ufuk doğra, sığır eti suyu ile bişir. Terpiyesini keçir. Sadə kavrulmuş ufuk parça ekmek kat, bekletme yumurta terpiyesi yerine tomates ko-yulursa da pek makbul deyildir.

## 3. Ov ezmesi çorbası

Üç keklikle iri ata tavşam şiş kebabı tertipinde hazırla. İki bucuq okka et suyu, bir soğan, iki karanfil ve iki havuçla harcla. Kefini aldıqdan sonra yavaş atəşde bişinceyedek kaynat. Yarı soyuq iken etleri kemiginden ayır, qiyme ha-vanda döy. 60 dirhem ekmeyi yağı alınmış salçada islatıb kat ve tekrar döy. Kefkirden keçir, etlerini bişdiyi su ile ka-rışdırıb kaynatmayaraq tekrar bir çerek kaynat bişir ve pi-zelye iriliyinde bir miqdar av köftesi katıb kopar.

#### 4. Av etli köfte çorbası

Zeytin iriliyinde 60 adet av eti köftesini, av eti suyunda harcla, süz, çorba kesasına koy, üzerine bahariye çorbası keçir.

#### 5. Avcı çorbası

Hamuru yarpaq ac dörd parmaq eninde ve boyunda parçalar kes, av etini kıyma et, kovur, ol parçaların içerisinde birer kısımcık koy. Hamurunu dörd ucunu böyle bük. Et suyuna keskin ateşde kaynar iken at. Bişdiyi gibi çıkar kesaye çek. Bir az av suyundan koy. Yaz mövsümünde alya seylan tarcını, keş ise kırmızı biber töküb hemen takdim et.

#### 6. Kırlankıc yuvası çorbası

Mesela on iki kişilik bir çorba için dokkuz aded kırlankıc yuvasını 24 saat suda bırak. Pade bir kaç su ile yayka ve üzerinde hemen göz görmeyecek derecede olan ince kuş tüylerise çıkar ve kar gibi oluncayadek qayka pade bir tencereye koy, zaif, yavaş ateşde bir okka et suyu ile iki saat kaynat, süz, çorba kasesine çek. Üzerine taze et suyu keçir.

#### 7. Kuzu kulağı çorbası

Yüz dirhem kuzukulağı, 25 dirhem tireng maydnozu, 30 dirhem marolu temizle, kıy 25 dirhem tere yağı ile pul biberini kat. Odun kaşıkla 5 dakika kadar karışdırarak mezkur sebzeyi nim kavur. 20 dirhem kadar un kat. 5 dakika kadar kaynatdıqdan sonra 500 dirhem su ilave et. İlık kaynama karışdır, bırak bir ceyrek kadar kaynasın. O arada 3 yumurta çalka, 60 dirhem kadar sade kavrulmuş ekmek kat.



## 8. Kremalısı

100 dirhem kuzuqulağını temizle, doğra. 40 dirhem tere yağı ile 5 dak kızart. 7 dirhem 44 ilave et. 7-8 dakika daha bişir. 2 okka av eti suyu kat, karışdır. Yarım saat kıtirlansın, ekmeyi kovur, üzerine çorbayı keçir. 6 yumurta sarısı ile 50 dirhem sd umanını alka, anı dağı karışdır. 10 dirhem de halis tere yağı at.

## 9. Yeşillik orbası

Kanuni sanı şubat ve mart aylarında havuc, şalkam ve pırasa zaif, kart olduğundan o aylarda bu çorba eyyamı setredeki gibi leziz olmaz. 60 dirhem tere yağı, 125 dirhem havuc, 125 dirhem şalkam, 50 dirhem pırasa, 50 dirhem kuru soğan, 12 dirhem kereviz, 25 dirhem kıvırcık lahana. 1 adet marol, 10 dirhem kuzukulağı, 5 dirhem fireng maydanozundan sade yaprakları pırasa, kereviz, soğan, havuc, şalkam ve lahanayı temizle. 2 parmak boyunda ve 4-5 becak arası enine doğra. Cümlesini tencereye koy, bir miqdar tere yağı ile koyunca kızarıncayadek karışdır. Pade et suyunu doldur, tuzunu, biberini koy, karar ateşde 3 saata kadar bırak kıtirlansın. İlık kaynama çıkar-çıkmaz kuzukulağı, marol ve fireng maydanozu kat. Bezisi bu çorbaya kovrulmuş ekmek tağı qoyur. Bu çorbaya et suyu yerine kuru fosulye yaxud, mercimek suyu ehtimal ola biler.

## 10. Diger nevi

50 dirhem quzuqulağı, 50 dirhem marol, 50 dirhem freng maydanozunu temizle, yayqa ve quzuqulağı orbasının tertibinde doğra, tencereye qoy. 15 dirhem tere yağı ve tuz biberini kat. 5 dakika kadar kavur, bir okka su doldur.

15 dak kaynat, eyi yaykanmış 40 dirhem pirinci mütahil ateşde yarım saat kaynat. Çorba kesasına 30 dirhem tere yağı koy. Çorbayı doldur ver.

### **11. Terbiyyelisi**

Bu çorba ğayıb katı tavuk ya hindi suyuna olmalı. Yumurta terpisini yavaş-yavaş çorbaya katarak karıştırmalığı yumurtası bişmesin ve qopardıqdan sonra üzerine tarçın keçir.

### **12. Diger nevi**

Teorp hovucun kırmızısını ol miqdar şalkam üç dal ke-reviz, üç soğan ve 6 baş ğırasayı adı yeşillik çorbasında tarif olduğı vec üzre doğra bir tencereye doldur. 100 drhem tere yağı ile bir tatlı kaşığı şeker kat ve otluqları gözelce kızart. İki buçuq okka et suyu elave et. Ve yavaş ateşde 3 saat kaynat. Ateşden endirmezden 10 dakika evvel ince doğranmış ve harclanmış mara ile kuzukulağı elave et.

### **13. Kremalısı**

Bir kaseye bir keşecik et suyu, 10 yumurtanın sarısını, bir kısımçık tuz ve bir kısımçık hindistan cevizi koy. Şalqa ve kalfurdan keçir. Bir formayı tere yağla içine doldur ve altlı üstlü ateşli, sulu ocağa koy katılaşıb bişdiğı anda saat ve formadan çıkarıb tavlu zarı şeklinde ve curmunde ekmek doğra üzerine yeşillik çorbası keçir.

#### 14. Yıldız şehriyyesi çorbası

(Kremalı)

80 dirhem yıldız şehriyyesini harcla, souq sudan kecir. Bir okka et suyu ile tencereye koy, karışdır. Bir şeyrek kaynat süz, kesaye cek. Üzerine iki bucuq okka et suyu kecir. Bunun ile dahi parmecana peyniri rendesi taqdim etmeyi unutmamalı.

#### 15. Tel şehriyye çorbası

(Kremalı)

80 dirhem yıldız şehriyye harcla ve souq sudan kecir, süz bir okka et suyunda 10 dakikaya kadar kaynat.

#### 16. Pirinc çorbası

(Kremalı)

Pirinci kaynat ve souq sudan kecir. Et suyunda 25 dakika kadar kaynat götür. Bu çorbanın bazısı qatı ve bazısı sulu sevdiyinden pirincin miqdarını bişirenin reyine havale edelim.

#### 17. Et çorbası

Bud tarafından bir parca eti havanda zaif, ince döy. Kemik, deri ve yağlarını diger et kemikleri ve bir irice soğan ile kaynat süz, o suyun içine döyülmüş eti ve münasib miqdar tomates at, katılanıncayadek bişir. Yumurta ve limonla tepsiye yığ, ufuq, sada kavrulmuş ekmek kat.

#### 18. Ekmek çorbası

600 dirhem un, 50 dirhem ekmek, 15 dirhem tere yağını keskin ateşde karışdıraraq 20 dakika kaynat. 4 yumurta

sarısını 150 dirhem süd ile karışdır. 30 dirhem tere yağı elave et. Çorbanı kesaye cek. Terbiyesini karışdırarak kecir, pek katı olursa bir az süd kat. Yavan suyu çorbalarda jülyenden maddesine kkonulan tere yağı 2 defada konur. Biri yeşilliyi kavurmak için, biri de çorbanı dodururken kovrulma istimal olanı daima az olmalı.

### 19. İstidiyye çorbası.

100 adet istidiyyeni kaynar suya at. 3 dakika kaşıkla karışdır, çıkar, souq suya at, defa süz. 22 dirhem unu, 20 dirhem tere yağında 3 dakikacık kavur ve bir bucuk okka balık suyu kat. Yarım saat qıtqıladıkdan sonra istidiyyeleri kesaye cek. Bir tutam maydanoz at. Çorbanı üzerine doldur, 6 yumurta sarısı ile 40 dirhem süd imanını calka, çorbaya karışdır, taqdim et.

### 20. Tarhana çorbası

Tarhanayı akşamdan souq su, yaud süd ile islat. Ertesi gün ya yağlı et suyu ve yaxud süd ile un çorbası kibi karışdıraraq ve bazen savurarak bişir. Tavlu zarı şeklinde kıyılmış ekmekleri sade yağda kovur. Çorbaya katıb ver, süd ile bişen tarhana çorbasının ekmeyi yağsız kavrulmuş olmalı. Üzerine nim nane ekersen daha leziz olur.

### 21. Davşan çorbası

Bir tavşanın kanını sakla, kendisini doğra ve maydanoz, soğanla kızart, tuzla, biberle. 50 dirhem un, bir şişe siyah bordo şerabı ve bir bucucuk okka et suyu ile bir terpine yarı tavşanı bişir, süz, kemiklerini çıkar çorba kesesine

doldur, nim tarcın ek, terpineyi üzerine keçir, tere yağı ile ufuk kavrulmuş ekmek kat.

## 22. Tavuk ezmesi çorbası

Bir tencerede iki tavuğu dörd okka et suyu kereviz, maydanoz, soğan, bi havuc iki dirhem tuz, iki dirhem şeker ile kaynat, bırak bir ceyrek sousun. Bade tavuğu çıkar suyu bezde süz, tavuğun sade etlerini al, kıy havanda döy. 70 dirhem ekmek için tavukların yağı alınmış suyunda islat ve döyülmüş ete kat, kefkirden kecir. Kaynatmayaraq yavaş ateşde bişir, tavuq suyundan qataraq taqdim edeceyin vakit atideki terpiyeyi kat. 30 adet tatlı bademi bir kepcecik süd imanı ile karışdır, bezden kecir çorbaya kat, buna iri bezelye curmunda av keffesinde elave olunsa gerekdir.

## 23. Tapioka ve saleb çorbası

On iki kişi için 80 dirhem tapiokayı et suyu kaynar iken yavaş-yavaş dökerek ilq qaynama kadar karışdır ve ceyrek daha kaynatdıqdan sonra kopar. Simit unu ve salep de böyle bişer lakin, salep tapiokanın rubu kadar olmalı.

## 24. Salep çorbası

Üç okka et suyu kaynamağa çıkar-çıkma 18 dirhem salebi karışdırarak ilave et. Tencerenin ağzı kapalı olarak 40 dakika kaynat.

## 25. Diger nevi

Bir tencerede iki bucuq okka et suyu kaynar iken 40 dirhem tapiokanı yavaş-yavaş ol suya tökerek kaşıqla karışdır. 20 dakika kaynat.

## 26. Teke çorbası

Bir okka tekeyi harcla, temizle, qumurtalarını ayır, 8/5 payını ve cümle kabuklarını havanda bir eyi dövükdüden sonra tekeyi hazırladığın suya kat. Elekden kecir, elende kalanını bir daha döy yine kecir. Bir miqdar tomates ve azacıq un kat. Helmelenmeye bir kaynam kalarak kaldır. Qalan tekeyi 4 der parça et, zeytin yağı ile nim kavur süz, çorbaya karışdır. Teke yumurtalarını bir iyi döy, ilimon ile alışdır. İnce kıyılmış maydanoz kat, çorbaya karışdır. Mağmağa cek. Bir saat kaynamayarak sıcakta dursun, bade kopar ve mayetinde halis, beyaz şerab ile hemen durma et ve böyle bir nefis çorbanın kıymatini bil.

## 27. İşgenbe çorbası

İşgenbe çorbasının ismi her ne kadar saqil ve kokusu ekseriyyetin menfuriysede adı da beyan olunduğu vec üzre temizlenmiş sığır işgenbesi çorbası kış mevsiminde, doğrusu bazen yenir. İndi işgenbeyi al, bez yayqar kibi ovala bade kaynar suda 5 dakika bırak. Anden bıcaqla içim-dışım qazı. Evvel ilik sudan ve bade souq sudan keçir, una batır, 1-2 saat bırak. Sonra yayka, tencereye koy, ağzını kapa. Bir ocak ateş eriyinceyedek bırak. Nim derece bişsin. İşgenbeyi doğra, kesaye ekmek doğra, hindi ya işgenbenin suyu ile islat. Qıyılmış işgenbeyi üzerine cek. İstersin bir mıkdar sirke ile maxlub töyxılmış sarımsak keçir. Qatı ve zanı sirkeli ya

limonlu yumurta terbiyesini döşe. İşgenbenin suyu ile biş-biş ve yazı ile kalmış kırmızı biberi üzerine serb. Bir miqdar siyah biber keçir, taqdim et. Buna işgenbenin tuzlanması denir. Çorbası da bu tertib olub, fakat işgenbesi ince kıylır ve altına ekmek konmaz. Bazı boğaz sevdalılıarı der ki, işgenbenin işgenbe olduğunu bildiren t..zii kokusu kamilen maf olunmalı, bu efkiyara, fakat itmesi müşgülce ise de mezheble meşrebden baha olunmaz. İşgenbe yerine hindinin yağlı derileri istimal olunursa işgenbe çorbasının isminden bele hazz etmeyenler yeyir.

### 29. İç kökler çorbası

Maydanoz ve kereviz kökü ile havucun beyaz etinden qırkhar dirhem kıy. Bunların cumlesini 5 dakika ile eyice kızart. İki bucuq okka et suyu ile islat, kaybat, yumurta terpiyesi kecir.

### 30. Lahana çorbası

Bir ufak, kıvırcık lahananın üst yaprağını çıkar, dörde böl, yayka, bir az domuz lardisi ile beraber böl, suda yayka, 10 dakika kaynat. 1 saat kadar souk suda bırak, bu halde lahananın hazmi kolay olur. Sudan çıkar, eyice sık, her parçayı tuzla, biberle. 70 dirhem havuc ol miqdar soğan 2 karanfil ile lahanayı bir tencereye koy. 2 okka kaynar su, 400 dirhem dananın döşü ve lahanaya mezkur domuz yağı ile kaynat. Kefini aldıqdan sonra bırak, üç saat kaynasın, bade lahanayı doğra çorba kasesine koy, 20 dakika kadar ekmek parçaları kat. Mezkur et suyunu süz üzerine keçir.

### 31. Hünkiari çorba

20 kadar havucun yalnız kırmızısını rendeleyin, 5-6 baş iri soğan, bir kök kereviz ve 4 kök fırsayı, irice bir ceviz kadar sade yağ ile nim kavur. Et suyuna at, yağmağa çek. Kefce ile savur, köpürt tavlı zarı şeklinde kavrulmuş bir miqdar ekmek katıb kopar. Bu alya kışlık çorbadır. Havucun yerine salkam ya bezilya yaxud taze jassulis ve yaxud mercimek ezmesi kona bilir.

### 32. Hububat çorbası

Bu misilli çorbalara ekmek yerne pirinc yaxud buğday dahi konur. Bunun da miqdarı 4 kişilik bir çorbaya 23 dirhem pirincedir. Pirinci yaykayıb suda 20 dakika kaynatmalı çatlayıncayadek ve 10-40 dirhem tere yağı elave etmeli. Buğday dahi bu minval üzre istimal olunur sade bunu mazmazda birbucuq saat kaynatmalı. Çorbaya istimal olunan kuru fasulye, bezelye, noxud, mercimek ve hububatı saireye bir soğan ile sade suda harclayıb bişince karışdırılmalı ve icabı taqdirde ilave olunancaq su sıcak olmalı.

### 33. Makarna çorbası

Tuzlu ve bal suda 80 dirhem italya makarnasını 10 dakika harcla, souk sudan keçir. Bir barmak boyunda doğra tencereye koy. 350 dirhem et suyu ilave et, bişinceyedek yavaş ateşde bırak, süz, çorba kesasına çek. Üzerine 700 dirhem et suyu kecir. Bir tabağa parmizona pendiri rende edib, birlikde et.

Makarnanın bişdiyi et suyu bulanıq ve lezzeti kaçmış olduğundan, süzüb taze et suyu koyurlar ki, hem parlaq hem de lezzetli olsun.



### 34. Marol orbası

Bir kac adet temizlenmiş marolu bol kaynar suda harcla, bade souq keçirib sık. Tencereye diz. Miqdari kafi yağlı et suyu koy, yavaş ateşde kaynasın. Et suyu kalmayıncaya kadar, marolun tencereye yapışmaması için ateş yavaş olmalı. Pade et suyu doldur, ocağın koşesinde yavaş kaynasın. orba kesesine 40 dirhem kadar kovrulmuş ekmek doldur, çorbayı üzerine keçir.

### 35. Mercimek ezmesi orbası

zerinden yıl kememiş 120 d. mercimeyi ılık su ile yayka, 150 d. su, 35 tane soğan, 10 d. kereviz, 35 adet ufuk havuca miqdi kafi tuz koyduğundan sonra cümlesini tencereye koy, kaynamaya çıkar-çıkmaz ateşi köleyi yavaş kaynasın ve el ile sıkıldıkdan mercimek kolaylıkla ezilinceyedek bişsin. Mercimeyin abuk bişib yumşak olması için, her ceyrekde bir kadehin 4/1 payı kadar souk su katmalı. Bu suda bir kadahi tecavüz etmemelidir ve her souq su elave etdikce ateşi keskinleşmeli, kaynaması kesilmemek için. Kuru zahreyi akşamdan islatmak, adep iti, halbuki kaynar iken bazen souk su ilavesi akşamdan islatmanın yerini tutar.

Mercimek bişer-bişmez sz suyundan katarak odun kaşıkla keçir, ez tekrar ocağa koy. Bir kaynam alır almaz bırak yarım saaat kadar bişsin. Altı almasın deyin bir odun kaşıkla karışdır. orba kesesine 15 dirhem ekmek doğra 60 d. tere yağı kat. Çorbayı zerine keçir ver.

### 36. Midiya orbası

60 adet ufuk midyayı soğan ve maydanoz ile harcladıkdan sonra kabuklarından çıkarıb yayka sz. İstidiyeye yap-

dığın tertipde balık suyunu hazırla. Midyayı harcladığın suyu takımıyla kat. Terpiyesini dahi istridiyanın gibi yap.

### **37. Nemce arpası çorbası**

Nemce arpasını yaykayıb bişecyi etin suyundan bir miqdi ile akşamdan islat ve ertesi günü çok bişir. Mağmağda bırak helmelensin, sonra qotar.

### **38. Kremalısı**

400 d. nemce arpasını akşamdan suya koy, bişir, süz ve bir buçuk okka av suyu ile bir ceyrek kaynat. Kesaye cek, 60 d. süd imanı ile 7 d. tere yağını bir terpiye yapıb, karışdır, kaynat.

### **39. Nemce arpası Silemenkiarı**

80 d. Nemce arpassını harcla, souq sudan keçir, bir okka et suyu ile mağmağda bişir. Süz ve bir buçuk av eti suyuna kat. Bir ceyrek kıtqıtlat. Bir iri bezelya curmunde 50 kadar av eti köftesi yap. 40 d. kadar doğranmış kuzukulağını harcla, süz köftelerle beraber kesaye doldur. Çorbayı üzerine keçir.

### **40. Un çorbası**

20 d. xas unu 250 d. süd ile karışdırarak 20 dak. kaynat, pek katılaşırsa süd kat.

## 41. Balık çorbası

Bu çorba qayet lezzetli ve fransızların pek nazarında bir çorbadır ki, ismine puyaps derler. Bir tencereye 130 d. soğan, 2 karanfil, 15 dir. maydanoz, 2 yaprak defne, bir dalcık kekik, 2 diş temizlenmiş sarımsak, 10 d. taze soğan ve 20 dir. havuc koy. Hazırlanmaya maxsus olan balıklardan 2 okka balığı telfin toğra, 40 dir. zeytin yağı, 7 dir. tuz, 1,5 dir. biber, 10 dir. tatlı ve yeşil biber ve 1,5 bucuq okka su kat, tencerenin ağzına g̃ayetle, ihtimamlı kapayıb bunları 25 dak. kaynat. Fakat 15 dak. kaynadıqdan sonra balığı at. Balıq bişdiyi gibi çıkar, qozelce temizle balığı. Bir tabağa qubbeleme istif et. Yeşilliklerin kiyafesini kefkirden keçir, ol katı suya bir kahfe kaşığı dövülmüş satran karışdır, çorba kesasine sade kavrulmuş ekmeyi döşe. Ol suyu üzerine keçir, ol sudan bir azı ılıda balığı islat, ikisini birden taqdim et.

## 42. Tivriliv balık çorbası

6 kişilik çorbaya bir buçuk okka ufaq mezid kelincik kaya ıskarpit, kümüş, ilariya pisi, tragoniya ve sair buns numasil ufak balık al. Temizle, yaka bir tencereye 6 gadeh su, bir buçuk adet beyaz şerab, 1 gadeh nefis zeytin yağı dörde bölünmüş 2 adet irice soğan, 2 kök prahsanın beyaz tarafını, 4 diş sarımsaq ve pek ince kıyılmış 1 avuc maydanoz, bir az limon kabuğu, 1 küçük kaşık safran, 2 dane qarafil, 2 yapraq defne, tuz, biber ve balığı koy, keskin ateşe vur, balık bişer bişmez kesaya irice ekmek doğra, çorbayı üzerine çek, hemen taqdim et. Bu çorba tertibi sade sudanise kefal, levrk kırılanqıc misilli balık başlarının suyundan bişdiyi halde pek lezzetli olur.

### 43. Balık köfetsi çorbası

50 adet balık köftesini kızart, iki buçuk okka tertibi beyan olunmuş olan balık suyuna qat götür.

### 44. Et suyuna bahariyye

Salkam ve havucdan tufeng kurçunu qisminde ve 2 mislinde 60 adet yuvarlak yap. Ayrı-ayrı harcla, iki kuzxanaya koy. Et suyu ile birer dirhem şeker ilave edib kaynat. Sular çekilinceyedek. Fakat, dikkat et ki, tencereye yağışmasınlar. 30 dir. kadar kuşkonmazı ve 30 dir. taze fasulyayı doğrayıb 70 dir. ane pizelya ile sade suda harcla. Cümlesini bir tencereye koy ve yarım marul ile on yaprak kuzukulağını harcla, souq sudan keçir, kıy ve ilave et. Bir qaynam alır almaz süz çorba kesasına doldur. Bir buçuk okka kaynar et suyu keçir. Buna tere yağı ile kovrulmuş ekmeük de konur.

### 45. Balkabağı çorbası

Bu sebzenin mevsimini oktember 15-de başlayıb, peter-var 15-de (fevral) biter. 350 dir. Balkabağını çekirdeyini çıkar. Kabuğunu soy, toğra ve 30 dir. tere yağı 30 dir. Şeker ve 40 dir. su ile 2 saat kaynat. İnce kefkirden keçir. 120 dirhem kaynanmış süd kat. Bir kaynam alır-almaz kopar ve 13 d. ekmek elave et. Malahazat balade corbaleri tarif olunan kuru zahirelerden bazıları su kaldırır ve bazileri dahi kaldırmaz olduğundan cinsine göre tertiblerine miqdarı gösterilmişolan suya bazen ziyade ve bazen az koymak lazım geleceyinden bunu bişirenin dirayetini havale ederek bu cumle 4 kişilik corbaya zam olunacak fazla suyun 200 dirhemi keçmemesine ixtar ederim.

#### 46. Kuru bezelye çorbası

Qayət yeşil 150 dir. pezelyayı bir buçuk qıyye su ile islat. Bundan ötesi mercimeyin tertibidir. Bu çorbalar kerek yavan, kerek et suyu ile ola bilir. Ancak, diqqat olunacaq şurasıdır ki, 4 kişiye 350 dir. su, yaxud et suyu koymalı.

#### 47. Saku çorbası

Bu dahi saleo gibi bişer.

#### 48. Sebze kreması

Havucun kırmızı eti ile 30 dir. Ezme yap. Bir kesaya 2 yumurta çalka, ezmeye bir kepecik et suyu, bir kısımcık hindistan cevizi kat. Kefkiden keçir. Qılıb içerisinde sulu ocakda bişir, sout qalıbdan çıkar. Zar şeklinde boyunda toğra, kesaye çek. Bir miqdar kuşkonmazı bu tertib üzre hazırla, reng üçün bir ispanak kat, kefkirden keçir, bunu dahi sulu ocakdan keçir ve digeri gibi doğra, onu dahi kesaya çek, kerevizin beyazından dahi 90 dir. İncecik doğra, harcla, souq sudan keçir. Et suyu ile bişir, süz, onu dahhi kesaye çek. Üzerine nim tapioka ile bişmiş iki buçuk okka et suyu keçir.

#### 49. Simit unu çorbası

Simit ununun küflü ve kokulu olmamasına diqqat et. 100 dir. simit ununu bir buçuk okka kaynar et suyuna yavaş-yavaş tökdükce odun kaşık ile karışdır. Bade ocağın kenarında yarım saat kadar yavaş-yavaş kaynat.

## 50. Sd orbası

60 dir. pirinci eyi yayka harcla ve souq suya vur. Söz ve 1,5 qıyye sdde kaynat. 5 dir. Şeker ile 3 dir. tuz kat. Mağmağda yarım saat kaynasın. Bu çorbaya konacak tuz ve sdn miqdarını, yeyecek adamın mizacına göre artırıb eksiltmek bizirenin reyine muhaveledir. Sd ile bişen Şehriyye ve simit unu eŐşyayı saireyi mumasile bu tertib üzre tapıx olunur.

## 51. Soğan orbası

200 dir. soğanı temizle, iki başını derince kıs. On dakika kadar suda kaynadıqdan sonra söz ve 30 dir. kadar tere yağı ile altın sarısı rengine gelinceyeydek kıskınca ateşde kavurdukdan sonra 30 dir. kadar un kat ve 2 dak. kadar birlikde bişdikden sonra 500 dir. kadar su ilave et. Tuzunu, biberini koy, kaynamaya baŐlayıncaya kadar karışdır. 5 dak. kadar kaynadıkdan sonra aşağı ol, bir çorba kesasi ne 60 dir. Ekmek ve 30 dir. tere yağı koy, çorbayı kaynar-kaynar üzerine keçir ver.

## 52. Meskr orbasının yumurtalı sı

Bu orba dahi ol pirincinin aynı olub, ancaq 5 yumurtanın sarısının 30 dir. tere yağı ile bir kesaye koyub çorbanın bir miqdarını ile yağı yumurtaya ve ikisini birden çorbaya yetirir-yetirmez kalan çorbayı da üzerine keçirib izayi vakit itirmeyerek taqdim edersin.

## 53. Dügün orbası

Bu çorbanın suyu, yağı ve pirinci zanice olamalı. Pirinci bir miqdarını un ile bişirdikden sonra kalan pirinci ilave

edib et suyunda özleninceyedek kaynatmalı, çorbanın miqdarına körpe bir kaç taze yumurtayı limon suyu ile bir iyi çalkaladıktan sonra çorbadan birer az içine tökerek alışdırıb, ol terbiyeli yavaş-yavaş çorbaya katarak karışdırmalı ki, yumurtanın beyazı bişibde terbiyyeden ayrılmasın. Bu çorbanın üzerine bir miqdar tarçın ekildiği halde daha lezzetli olur. Mezkur çorbaya istimal olunacaq suyun ya tavuk, ya hindi suyu olması şartdır.

### **53. Mezkur çorbasının unlu su**

Et suyunu az ısıt. Bir kefce suda miqdarı kafi unu hall et, üzerine bir kefce daha doldur, qıl elekden keçir, et suyu ile bişir. Altı almammaq için odun kaşıkla katılanıncayadek karışdır. Kuşbaşı doğra bir kuşxanede su ile harcla, eyice bişdikden sonra süz, nim sararıncayadek kavur. Çorbaya kat, terbiyyesini ver, doldur, üzerine kuru nane ve siyah biber ek. Bu çorba leziz ve müsülman düyünlerinde pek makbuldur. İlle hindi ve tavuk suyuna olursa.

### **54. Domuz alması ve av hülasası çorbası**

4dir. ezme verecek kadar domuz elması al ve aynı havuc kreması gibi bir krama yap. Ol miqdarda av eti kreması hazırla ve bunları zar resminde ve cürmünde doğra, çorba kesesine doldur ve purussa salebile bişmiş et suyu keçir.

### **55. Badem subieli pirinc çorbası**

100 dir. pirinc, 500 d. süd, bir kısımçık tuz ve on dirhem şeker ile gayet yavaş ateşde bir saat bişir. 70 dir. tatlı badem ile on adet acı badem ve bir kepcce süd ilave ederek döy ki,

yağını dışarı vermesin. Tekrar 150 dir. süd kat, bezden keçir. Kesaye doldur, pirinci kat, şekerini koy taqdim et.

### 56. Purhassa çorbası

200 dir. purhassayı 2 barmak boyunda ve 5 bıcaq arkası eninde doğra, 15 dir. tere yağı ile sararıncyadek kızart. 500 dir. su ile tuz, biberini koy. İlk kaynamı aldığı andan 20 dak. kaynasın, çorba kesasına 40 dir. ekmeyi ufuk doğra, üç yumurtayı çalka, 50 dir. souk süd ile 30 dir. tere yağı kat karışdır. Çorbanın bir miqdarı ile karışdır. İkisini de kesaye doldurur-doldurmaz taqdim et.

### 57. Patates çorbası

Palade, beyan olunduğu vec üzre 100 dir. pirhassayı temizleyib yayka, kavur. Su, tuz ve biberini koy. Ufak doğranmış 100 dir. patatesi mağmağ ateşde kaynat, ez ve ilave et. 20 dir. tere yağı ile birlikde tencereye at, karışdır, götür.

### 58. Kestane çorbası

40 adet kestanenin kabuğunu temizle, tuzlu suda harcla, derisini soy, bir havana doldur. Kestanelin bir rubu kadar ekmek islat, birlikde döy. Et suyuna bir miqdar kavrulmuş keklik ya pilic, ve yaxud buna mümasil av parçaları kat, kaynat, süz ve döyülmüş kestaneyi ve ekmeyi ol et suyunda kaynat. Elekden keçir, tere yağı ile mağmağa çek, kavrulmuş ekmek parçalarını üzerine doldur. Ceviz kadar tere yağı ile kaynat.



## 59. Diğer nevi

60 adet iri kestaneyi temizleyib 300 dir. et suyu ile harcla, kefkirden keçir. Bir bucuk okka et suyu ile kaynat, doldur. Mahiyyetine tere yağında kavrulmuş ekmeği taqdim et.

## 60. Köylü kızı çorbası

4 havucun kırmızı etini 4 salkam ile kıy. 150 dir. lahanayı doğra, 3 soğan, 100 dir. tere yağı ve 3 dir. şeker ile güzelce kızart. 2 okka et suyu ile islat. 3 yavaş ateşde kaynat, 2 saat kadar bişdikden sonra 30 marolu ile, 30 dir. doğranmış kuzu kulağı kat, bir kesaya 40 dir. ekmeği doğra, üzerine doldur.

## 61. Kuru fasulye ezmesi çorbası

120 dir. fasulyayı mercimeyin tertibinde harcla ve ol minval üzre çorbasını yap.

## 62. Av eti suyu.

Bir ata tavşanı yavrusunun kuş eti ile, 2 kekliyin köys etlerini çıkar, tavşanın ve keklikleri okka et suyu ile harcla, kefini aldıqdan sonra 5 dir. tuz, 2 soğan, 2 karanfil, 2 havuc, 2 yaprak defne, pırasa ve kereviz kat. Etler bişinceyedek pıkkıldat, suyunu süz, yağını al, kuş eti ve beyaz etleri ile tekrar kaynat ve süz.

## 63. Tavuk eti suyu

Köys etlerini çıkarıb ikitavuğu bir tencereye koy. 2 okka dananın lop etini dahi bekleyib ilave et. Bunları 4 okka et suyu ile kaynat, kefini al, 2 soğan ile 2 karanfil ve bir miq-

dar fırsada ile kereviz kat. Etlar bişinceyedek karar ateşde kaynat. Bade etleri ayırıp bir tabağ düz, tuz ek. Suyu bezden süz, yağını al, tavukların köys etleri ile kaynat, defa bezden keçir.

#### **64. Balık suyu**

Bir miqdar tere yağında ince doğranmış 5 adet irice havuc ile 4 adet halka kıyılmış soğan ve 3 dal kereviz, bir diş temizlenmiş sarımsak, 3 karanfil, 2 yaprak defne ve bir dalcık keklik ile, bir tutum maydanozu kızart. Bir bucuk okka beyaz bruşko bordo şerabı ile 4 okka suda kaynat, köpüyünü al. 13 dir. Tuz ek. Bir tencereye 2 bucuk qiyye kırlankıc balığı ile kefal, levrek, mercan, lupu ve iskorbit misilli balıkların başlarını yavaş ateşde mezkur tertib ile birlikde 2 saat bişir. Bad, bezden süz, başlarını koyduğın balıklardan birikisinin beyaz etlerini 2 yumurtanın ağı ile döy, mezkur suya at defa kıtqıtlat. Bu suyu rengi sarıca olmalı.

#### **65. Karna-bahar karnitürü**

Bir adde gayet beyaz sığı ve orta boy karna baharı temizle, dörde böl, bir tencereye su ile 10 dirhem kadar sirke koy. Karna baharı içine at, bu suda bir az kalır ise bazen içinde bulunan kurtlar çıkar, bade kaynar suda 5 dakika başla, ondan çıkar ve diger kaynar suda pişirinceyedek kaynat, beyaz salça keçir.

#### **66. Kuzu kulağı karnitürü**

500 dirhem kuzu kulağının saplağını çıkar, yayka, süz, 300 dirhem su ve miqdari kefi tuz ile haşla, kaynariken

odun kaşıkla 15 dakika kadar karışdır, kefkire çek, süz, tahtaya yay, temizle topla, tagriben 20 dakika kadar kıy. Karışdıraraq 3 dakika kadar bişir. Bir tencerede 20 dirhem unu 25 dirhem tere yağı ile kavur, kuzu kulağını kat, 20 dakika ateşde bırak, ol muddet zarfında 50 dirhem kadar et suyu ilave et, iki-üç defa da ve odun kaşıkla karışdır. Bir kesaya 3 yumurta kır, 15 dakika kadar südün imanı (1) ile eyice çalka kuzu kulağına karışdır ve dakike kadar sıkı karışdıdrarak pişir. Pireliya, kuşkonmazın filizleri ve sayır bu misilli yeşilliklerin dahi bu minval üzre olur. (1)-süd imanını südün üze çıkan eozünc derler.

### **67. Kuru fasulye karnituru**

Fasulye ezmesi tarifi mücibinye 150 dir. Fasulye harcla, süz, 15 dir. et suyu, 20 dir. tere yağı, bir tutam ince kıyılmış maydanoz, icabına göre tuz, biber kat. Yağ eriyinceyedek çalka. Yelve, eklik, tavşan ve sair bu misilli avların ezmesi dahi bu minval tap olunur.

### **68. Zeytin dolması karnitürü**

İri zeytinin çerdeyini çıkar, 3 dak. Kaynar suda bırak. Bade av eti kıyması ile doldur. Biraz sale ile yavaş ateşde nim kaynat.

### **69. Ekmek tavaşı karnitürü**

Boyat ekmeyi dilim kes. İcini istediysin şekilde kes, tere yağına kavur süz.

## 70. İspanak karnitürü

Bu sebze kışın keskin soğundan ve yazın en sıcak vaktinden mada her daim bulunur.

500 dir. ispanağın kök ve saplağını çıkar bol suda yayka 5 dak. Kaynar ve tuzlu suya bırak. Anden bol souk suya at ve karışdır ki, sousun. Zira yavaş souğur ise sararır ve lezetsiz olur. Sonra sık suyu teknil süzülünceye kadar ve bir tahta üzerine bir parmak kalınlığında yay ve kazaen unutulmuş çöpler varsa bıcağın ucu ile çıkardıktan sonra topla, 5 dak. Kadar bıcağın kıy. Tabağa çek, bir tencerede 20 dir. Kadar tere yağını erit 15 dir. Kadar unun 3 dak. Kadar ol yağ ile bişir. ispanağa isine at ve 5 dak. kadar odun kaşıkla karışdır ki, altı almasın. 2 kısım tuz koy ve 80 dir. kadar et suyunu 3 defa da elave et. Sıkka karışdır, koparacağı vakt 20 dir. tere yağı ile bir kısım hindistan cevizi kat.

## 71. Tavuk ezmesi karnitürü

İki tavuğu şişde kebab et. Av suyunda bişir. Soyuyuncayadek bırak. Bezden süz, suyun yağını al. Suyu yarı kalıncayadek kaynat. Kalan suya kadar havlı salça ilave et. Ve südlac katılığınca gelinceyedek ikisini birlikde kaynat, tavukların deri kemik ve yağlarını çıkar. Etlerini kıy, havanda döv ince elekden geçir. Mezkur salça ile karışdır sulu ocağa koy.

## 72. İntipa karnitürü

Mümkün mertebe beyaz ve taze 12 baş indibayl temizle, kart ve yeşil yapraklarını çıkar, köklerini kes, yayka ve ispanag gibi başla, süz. Şu fark ile ki ispanag misali beş dakika kaynadacaq yere, 25 dakika haşlamaq lazımdır,

tahtaya yay, temizle, topla, 20 dakika kıy, bunda ötesi ispannağ kibidir.

### **73. Xoroz ipiyi karnitürü**

150 dirhem tavug yaxud xoroz ipiklerini bir tencereye koy, üzerlerini örtecek kadar su doldur, keskin ateşde odun kaşıkla karışdırarak kaynat ve ipiklerin üzerindeki ince deri kendisini bırakmağa başlar-başlamaz aşığı al, hemen soğuk suya at ve kar kibi beyazlanıncayadek suyunu bir kaç kere deyiş, eyi ağdırdıkları halde keskin ateşde tere yağı, limon suyu ve tuz ile bişir.

### **74. Xoroz böbreyi karnitürü**

Xorozun sert, beyaz ve beresiz böbreklerinden iktiza kadarını yayka ve bir miktar su, tuz, tere yağı ve limon suyu ile haşla, kereyi kibi peşlekdiklerini kördüyün ande aşığı al.

### **75. Havuc karnitürü**

Ufak havuc daima bulunur. 40 kadar ufak havucu armudu şeklinde temizle. 60 dir. kadar et suyu, 3 dir. şeker ve 3 dir. kuz koy. Tencere kapalı olarak keskin ateşde 20 dakika bişsin. Bu müddet zarfında karnitür bişer ve suyunu da çeker.

Qayet suyunu çekmezse tencerenin kapağını bir az açmalı. Temmuzdan sonrakı havuclar irileşdiğinden bunları buğal tavası şeklinde ve bir serçe barmağı uzunluğunda doğra. Kırk parçaya 50 dir. kadar et suyu, 3 dir. şeker, 3 dir. tuz kat. Karar ateşde bişir. Bu tertib temmuzdan iyula

kadar hasıla gelen havuc içindir. Kış havucuna gelince yine bu minval üzere doğradıqdan sonra haşlamalı ve 180 dir. kadar et suyunda 2 saat mağmağ ateşde ufak kaynam almalı, biçmeli.

## 76. Ciyar ezmesi karnitürü

Ya kuzunun ve yaxud kazın siyah ciyerlerinden bir miqdarını kaynar suya at. Yarı biçmiş çıkar. Derilerini say, havanda döy, kefkirden keçir bir tencereye koy, tuzla, bi-berle, azacık döyülmüş karanfil kat, janbon edirne dili ve ay domuz yağını ğayetle ince kıy, havanda qoy. Hepsini bir-birine kat, miqdarına göre bir kac yumurta sarısı ve ğa-yet ince kıyılmış truf (1) ile yoğur, kalıba çek. Kalıba çek, sulu ocakda bişir. Souduqda kalıbdan çıkar. (1)- truf-do-muz olmasına derler.

## 77. Mantar karnitürü

Mantar gerek karnitür ve gerek solca maqamında istimal olunur. 4 kişilik karnitür için 25 kadar sıkı ve beyaz fuşu mantarının keskin bir bıçakla kabuğunu soyub sapının ucunu çıkardıqdan sonra bol suda toprağını töküncyedek yayka, bir bez içinde kurut, tencereye koy, bir çorba kaşığı limon ile ol miqdar su kat, tuzla. Keskin ateşde 30 dir. tere yağı ile 5 dak. karışdırarak kaynat. Bade bir toprak canağa çek toprak canağa çek ve yüzde bulunanlar siyahlanmamak için bir beyaz kağıt kapat. Bu vec üzere tap olunan mantar hem karnitür ve hem salçaya kullanıla bilir. Mantara konu-lan limon mantarın beyazlığını kaybı etmemek içindir. İndi limondan hazm etmeyenler ituzlu ilik suya katmalı, derhal yeçilliği geder. Bu suda salçalara sarf oluna bilir.

## 78. Diger nevi

Yarim okka mantarı soy, yayka, doğra, birer çorba kaşığı su ile limon kat, tuzla 2 dakika kaynat, soğuduktan sonra süz, bir bez üzerine yay, 15 dirhem tere yağı ile döydükden sonra ince kevkirden geçir, et suyu ile kaynatmayaraq bişir, 10 dirhem tere yağı kat, götür.

## 79. Kavrulmuş maydanoz karnitürü

Kavrulmuş maydanoz, balıq ve tavada ve kavrulmuş her nevi etlerde istimal olunur. İndi bir miqdar maydanozun yapraklarını cuzi sapleri ile ayıkla, yayka, bezde kurut, kevkire koy ve kaynamakta olan yağın içine kevkiri oturt, 40 saniye kadar kaşıkla karışdırarak öylece kavur.

## 80. Mercimek karnitürü

Bunun dahi tertibi fasulya gibidir.

## 81. Şalkam karnitürü

Bu sebzenin mevsimi mayısdan şubata kadardır. Şalkamın beyaz, körpe ve böcek dokunmamışını almalı. Şalkamı soy, iki parmaq eninde ve 3 parmaq boyunda doğra, kırk parçasını bir dakika kadar kaynar suda haşla, süz, 60 dirhem et suyu, 15 dirhem su, 3 dirhem şeker, 3 dirhem tuz kat, mağmağda 20 dakika bişir bir çuvaldız batır, pişib yumşaldığını anlamaq için ekmek vakti icab eden taamı bunun ile donat.

## 82. Şeytanı salça

6 adet iri soğanı ince kıy, tencereye koy, 1 kadeh eyi sirke, 1 diş sarımsak, 2 yaprak defne kat, sirke yarı kalınca-

yadek kaynat, bir az et suyu kat, kadıracağın vakit kırmızı biber salçası ile 1 çorba kaşığı halis zeytin yağı ilave et.

### **83. Şuyruq karnitürü**

300 dirhem kadar şuyrutu 10 dakika kadar suda haşla, soğuk suya at, eyice sık, tencereye koy, 300 dirhem kadar et suyu, 90 dirhem kadar et yağı ve ğanice biber koyduktan sonra ağzını ğayet ihtimamlı kapa. 8 saat kadar mağmağda yavaş yavaş kaynasın, topraki tencereye çek, üzerine bir kağıt basdır, icub etdikce kullan.

### **84. Burksel lahanası karnitürü**

Bu lahana küçük ceviz cürminde kıvırcık bir lahana olub, mevsimi tırşını saniden şubata kadardır, işbu lahana dan yarım okka al, saplağını çıkar. Sarı yapraklarını temizle, bol suda tuz ile kaynat. Süz, bir beze ser, suyunu bıraktıktan sonra bir tavada tere yağı ile kızart, nim tuzla, bir az da hindistan cevizi koy.

### **85. Diger nevi**

Keskin ateşde haşla, süz, tere yağı ile silk nim et suyu ile dirice bişir.

### **86. Sulun ezmesi karnitürü**

2 adet sulunu şişde kebab et ve av suyunda bişir, tavuk ezmesi gibi yap. Şu fark ile ki, havlı salça yerine ispaneol salçası katmalı.



## 87. Soğan karnitürü

Bu üç nevidir, biri tavuk ve sayır tuyurun ekçilisine istimal olunur ki, beyaz kalmalı, diğeri basdılara ki, kızarmalı, biri de iri parça kebablarda ki, o da yekpare ve yüzleri buzlu olmalı.

## 88. Diğeri nevi

Soğanın başını ve kökünü kes, 20 adet orta boy soğandan kaynar suya at, 10 dak. kadar kaynasın, çıkar soğuk suya at, kabığı ile ilk zararını çıkartdıktan sonra, bıçak ile nim çiz. 150 dirhem su, yarım çorba kaşığı şeker kat, tuzla, pişinceyedek mağmağda kaynasın, süz ve yahnilik pişmiş et ile karışdır. 5 dakika bişdikden sonra ver.

## 89. Soğan dolması karnitürü

20 adet soğanın üst kabığını çıkar, uclarını kesmeden haşla, elma boşadacak teneke ile içlerini çıkar, ekmek içi ve yumurta ile yoğrulmuş ince kıyma ile doldur, düz bir tencereye diz, üzlerini domuz lardisi ile ört, bir az su, tuz ve şeker kat, tencerenin üzerini eyice ateşle pişinceyedek. Bu karnitür iri parça kebablara yakışır.

## 90. Domatez karnitürü

30 adet domatezi ortalarından ikiye böl, ortasını boşalt, bir az sık suyu dökdür, bir tepsiye düz, içlerini ince kıyılmış mantar, bir az maydanoz, taze soğan ve janbon ile doldur. Bir miqdar ekmek içi, 2 yumurta sarısı, tuz, hindistan cevizi, bir az tere yağı ve bir kaç sardelayı bir havadan döy, azer-azer zeytin yağı yedirerek, kefkirden keçir, domatezlerin

yüzünü bunun ile sıva, bir miqdar kevrekle tozunu filemeni yaxud kaçer, ya parmecanya peyniri ile karışdır, üzerine ek, defa bir ikişer damla zeytin yağı ile islat, tavlı fırında bişir.

### **91. Domatez ezmesi karnitürü**

Yarım okka domatezin yeşillerini çıkar, yayka doğru tuz biber ek, bir mikdar maydanoz ve soğan ile kaynat, süz, 10 dirhem tere yağı ile 8 dirhem unu kavur, domatez suyunu 30 dirhem et pihlisi ile ilave et, 5 dakika kadar hepsini birlikde kaynat, tekrar elekden keçirib sulu ocağa koy.

### **92. Domuz elması karnitürü**

Karnitürlük domuz olması büyük ve yuvarlak olmalı. Bunları eyice temizledikten sonra bir mikdar av eti suyu ile ol mikdar beyaz bordo şerabı ve suyun yüzünü kaplayacak kadar törtüsü alınmış av yağı kat. 1 soğan, 2 karanfil, 1 diş temizlenmiş sarımsak ilave et, tencerenin ağzı kapalı olarak 1 çeyrek kaynat ve soyuyuncayadek domuz elmalarını ol suda bırak.

### **93. Domuz elması ezmesi**

100 dirhem domuz elması temizle, 15 dirhem tere yağı ile döy, 1 kepçe ispanyol salçasını kaynat yarı kalıncayadek, domuz elmasını kat, altını aldırmayarak pişir, kotarır iken 10 dirhem tere yağı ile 10 dirhem av pihlisi kat.

### **94. Taze domuz sucuğu karnitürü**

Temizliyi ve tazeliyinden şübhelenmemek için bunları dışarıdan almadan ise evde yapmak daha ayrılıdır. İndi 100

dirhem domuz eti ile, 100 dirhem domuz yağının sinir ve derilerini dikkatle çıkarıp atdıqdan sonra ğayet ince kıy, tuz, biber, kimyon, yeni bahar, darçın kat, ince bağırsağı doldur, beşer altmışar parmak ara vererek boğ ki, ufak sucuklara taksim olsun. Topa şeklinde yirmişer parça havuc ile şalkam doğra, haşla, soğuk sudan keçir ve bir miqdar şeker katarak keskin ateşde kaynat, 20 adet kestane ile 20 adet mantarı sarartmadan ayrı-ayrı tere yağında pişir, sucukları patlatmadan kızartdıktan sonra derilerini çıkar, kestane, havuc, şalkam ve sucukları karışdır, üzerlerine ispanyol salçası keçir.

### **95. Patatez karnitürü**

Patatez 3 türlü pişer. Biri xaşlanmış balığa, biri silkmesi tencire kebabına ve tavası biftek, külfası, kuşbaşı ve sair envayı kebablere istimal olunur.

### **96. Patatez ezmesi karnitürü**

Bir kaç patatezi temizle, kıy, bir tencireye koy, bir kadeh su ve bir az tere yağı kat, yarım saat kaynat, bade bir odun kaşık ile ez, kine ateşe koy, bir parça şeker, zanice tere yağı ve süd imanı ile kaynat, suyuna çekdiyi halde kotar.

### **97. Patatez tavası karnitürü**

Patatezi bir kararda ince halkala, bolca tere yağında tava et, hemen süz, tuzla durdurma.

### **98. Patatez silkmesi karnitürü**

Patatezi haşla, pişmeine 20 dakika kalarak çıkar, pişinceyedek fırına sur, kabuklarını soy, döy, kefkirden keçir.

Her bir okka ezmeye 3 yumurta sarısı ile 10 dirhem tere yağı katıp yoğur, topa şeklinde yuvarla, köpürmüş yumurtaya batır ve anden kevrekle tozunu bulayıp ve tava idüb soğutmadan tagdim et.

### **99. Haşlanmış patatez**

20 adet patatezi temizle, kalın halkala, tencireye koy, 3 dirhem kadar tuz ile tuzla, 15 dakika kadar kaynat, suyunu tök, kapağın üzerine ateşle, 10 dakika kadar böylece bişsin.

### **100. Kestane ezmesi karnitürü**

40 kestane al, kabuğunu soy, nim tere yağı ile bir tavaya koy, derileri etinden ayrılınca yadək kavur, temizle, bir mikdar yağı alınmış et suyu ile, bir buçuk saat kaynat, elekden geçir, bak ki, katıca olsun, eger pek katı ise bir az süd imanı ile keşset kutaracağın vakit bir cuzi xalis tere yağı kat.

### **101. Kızarılmış soğan karnitürü**

Bu dahi haşlanmış soğan tertibinde olub, fakat suda haşlanacağına tere yağında kızarmalı.

### **102. Buzlu soğan**

Orta boy 12 adet soğanın sap ve kökünü kes bol suda 20 dakika haşla, süz, soğuk suya at, kabuk ve zarını soy, ince bıçak ile ortasından başlayarak içinin yarısını boşad, tere yağı ile bir küçük silkme tavasını bir bıçak arkası kalınlığında sıva, soğanları boş yer bırakmayarak yanbeyan diz,

her soğanın ortasına mikdarı kafi şeker doldur, keskince ateşde her yanını kızart, bade hep soğanları örtecek kadar et suyu doldur, tavanın üzerine bir saca kapa, üzerine ateş çek, suyunu çekinceyedek pişsin, bir kaç dakikede bir soğanları pişdikleri su ile islat ki, yüzleri büzülmesin ve buğ bağlasın.

### **103. Karnitür ve salça için envaci yeşillik tertibi**

Mantardan çıkan kabuğları ince kıy, yayka, bur bez içinde sıkıb suyunu süz, ol mıkdar kıyılmış maydanoz kat, mantarın yısfı kadar ufak soğanı ince kıy, 15 dirhem tere yağı ve tuz biberi ile 15 dakika kavur, bade manter ve maydanozu kat, 5 dakika daha pişdikden sonra, bir toprak key-saye çek, yüzüne beyaz kağıd basdır, icab etdikde kullan. İktiza eden mantar kırıntı ve kabukları hemen istimal olunmalı, siyahlanmamak için.

### **104. Nevrek balığı haşlanması**

Pişecek balığı mikdarına göre kereviz, havuc, maydanoz, taze domatez, taze soğan ve kuzu kulağını eyice haşladıktan sonra süz, yeşillilkeri havanda döy, ince kevkirden keçir, ol su ile karışdır, balığın ciyer ve yumurtasını ayır, balık paralamasın için bez içine dik ve ol suyun içinde pişir, ciyer ve yumurtasını da birlikde balığı tabağa çek, etrafını haşlanmış teke ve güvercin yumurtası şeklinde kesilmiş patatez ile donad, ağzına bir demed maydanoz koy. Kalkan, kırılankıc, lirsoz, mercan, taş balığı, dur ker balığı ve sair bu misilli balıklar bu minval üzre haşlanır ise de fakat kalkan balığı sade suda haşlanmak şartdır.

## 105. Dana başı haşlanmış

Dananın yağlı ve beyaz bir başını ikiye böl, dil ve beyinini çıkar, kemiklerini ayır, her yarım başı üçer parça et ve bak ki, kulak tarafından çıkaracağın parça, 4 köşe olsun. 20 dakika kadar bol kaynar suda bırak, bade soğuk suya at.

60-70 dirhem sığır böbreyi yağını ince kıy, bir tencirede ol yağ erirken, beş okka su, 80 dirhem soğan, defne bir baş sarımsak, 3 karnfil, 2 çorba kaşığı sirke, 25 dirhem tuz ve 10 dirhem biber kat, odun kaşık ile karışdır, kaynamağa başladığı ande başla dili at, iki buçuk saat kadar ateşde kaynat, tencirenin kapağı nim açık olmalı, baş pişer-pişmez endir, dilin derisini çıkar, boyuna dili ortasından yar, 2 parçayı bir-birinden ayırmayacak suretde.

Beyza tevzi tabağının altını bir beyaz keten peçeta ile döşe, dana başının kulak parçalarını kulak yoğarı doğru durmak kavli ie tabağın iki ucuna ve dili de onların ortasına 2 yarım ay şeklind koyduktan sonra, beyini de dilin ortasına koy, kulakların içini ve beyinin etrafını kıvırcık salata ile donat.

Bunu ekseri frenkler, yağ sirke ile yerler, bu cümle kuxarili maydanoz, yaxud paşa tertibi altı tirit üstü terbiye ile de nefisdir, fakat kırmızı biber salçası ile bir mikdar siyah biber ve cuzice xalis seylan tarçını ekmeyi unutmazsın.

## 106. Dilenci terbiyesi ile dana başı haşlaması

Bir başı balade beyan olunduğu vech üzre kes, doğra, haşla. Bir kuşxaneye 10 dirhem kadar kıyılmış taze soğan ile 2 şorba kaşığı sirkeyi, eyice kaynat. Su kalmayınca yadede, 2 kepcecik başın suyu ile tekrar 5 dakika kaynat, 1 kısım maydanoz kat, bir salça tabağına çek.

### 107. Dana beyini haşlanmış

Beyini sakatlamayarak üzerinde olan kalın deriyi çıkar, 1 saat suda bırak, bade bir kuşxaneye 1 okka su ve 2 çorba kaşığı sirke ile beyini yarım saat kaynat, kaldır.

### 108. Sığır etinin haşlanması

1 ogka haşlanmış sığır etini dilim-dilim kes, yağlı yerlerini çıkar, 1 bakır beyzi tepsiye diz, tuzla, biberle.

13 dirhem soğanı, soğan çorbası tertibinde hazırla, kızarıncayadek pişir, 10 dirhem un, tuz, biber ilave et, 5 dakika kadar pişir, ateş üzerinde karışdır, 1 kahve kaşığı xardal kat, tabağda olan etin üzerine dök, 20 dakika altı-üste yavaş ateşde pişsin.

### 109. Sığır kuyruğu haşlaması

Sığır etinin en leziz ve en kuvvet verici parçalarından biri kuyruğu olub, evropol indinden pek makbuldur ve hatda fiatı da adi etden yüksekdir.

500 dirhemlik bir kuyruğun kuyruk sokumu tarafını al, destere ile iki şer parmak boyunda kuyruğu doğra , (destere ile kesmekden murad parçaların boyu yekdiklerine mu-savi olmağk içindir, zira oynaklarda olan mesafeleri kuyruğun ucuna doğru gitdikce kısalır).

Bir buçuk saat soğuk suda bırak, süz, diker bir tencireye koy, 5 kepce et suyu kat, bir kaynam alır-almaz kefini al, 80 dirhem soğan, 150 dirhem tapa şeklinde kesilmiş havuc, 3 karanfil, kereviz maydanoz, 2 kısım tuz, 2 kısım biber kat, ateşin kenarına çek, bırak 3 buçuk saat kadar kıtkıtlasın, bak pişmiş ise süz, etlerini bir eyi temizle, bir tencireye koy, havucları diker bir tencireye. Bunların pişdiyi suyun yağını

al, yarı kalıncayadek kaynat, ol suyun bir mıkdarı ile kuyruk parçalarını ve bir mıkdar ile de havucları islad, ikisini de sıcakda tut, bade tabağa kubbelemeyiz, havucları etrafına güzelce donat. Salçanı koy, takdim et.

### **110. Sığır etinin eyşi salçalı haşlaması**

Balade beyan olunduğu misilli, eti dilimle kulaklıya diz, yarım kepce et suyu keçir, 15 dakika kadar altı üstü yavaş ateş ile pişsin, 150 dirhem kadar eyşi salca üzerine keçir.

Bu haşlamaya domatez ve italyan salçaları daxi yaraşır.

### **111. Sığır dili haşlaması**

Bir sığır dilinin üzerinde olan bir iki ufak kemikler ile xardalasını çıkardıktan sonra 1 saat soğuk suda bırak, 5 okka su alır bir tencireye üç buçuk okka su ile dili, mıkdarı kefi tuz, 3 kısım biber, 40 dirhem soğan, maydanoz, kerviz ve 2 karanfil koy, 3 saat kadar kaynat, pişer-pişmez aşığı al, dilin üzerinde olan derii soy, tabağa çek, italyan ya domatez salçası yaxud eyşi salça ile ver. Dilden hasil olan su, sebzevatda istimal olunmak üzre adi suya her vech ile müreccahdır.

### **112. Sığır dimağı haşlaması**

3 dimağı 10 dakike kadar kaynar suda bırak, sonra kazı, ikişer parça edib bir kuşxaneye koy, 2 kepce et suyu, 30 dirhem et suyunun yağından, tuz, maydanoz, kereviz, 40 dirhem soğan, 1 karanfil kat, yavaş ateşte 3 saat pişir, dimakları bir beze yay, üzerinde nim yağ kalmış ise sil, güzelce tabağa yuvarlak diz, italyan salçası ilave et.



### 113. Beyaz salçalı karnabahar

Karnabaharı haşla, süz, koşan ve yapraklarını ayrı beyaz salça keçir.

### 114. Peynirli karnabahar

Bir tencireye 10 dirhem tere yağı ile 12 dirhem un koy, 2 dakika kadar kızart, 2 kepce su, tuz ve zanice biber kat, 10 dakika odun kaşıkla karışdırarak kaynat, rendelenmiş 12 dirhem parmecana ve 12 dirhem kraviyer peyniri ilave et, 5 dakika daha kaynat. Karnabahar haşla, süz, ikiye taksim et ve yarısını bir sahanın altına döşe, üzerine keçir ve ol salçadan keçir, kalan karnabaharı kubbeleme koy, kalan salçayı da onun üzerine keçir ve ol kubbenin etrafı ve üzerine 10 dirhem kadar parmecana rendesi ek, 80 dirhem kadar erimiş tere yağı keçir, fırına sür ve karnabit kızarıncayadek bırak.

### 115. İspanak

İspanağı kaynat, soyuq suya at, süz, kıy, tuz-biberini koy bir tencireye 15 dir, tere yağı, 8 dir. un, bir kısım tuzu 3 dakika karışdırarak kaynat ispanağı elave et. Tencerenin altına yapışmamak için 5 dak. karışdır. Yarım kepecik et suyu kat, 2 dak. daha karışdır. Bade bir kepce et suyu daha kat. Yine karışdırarak 5 dak. daha kaynat. Ateşden beri al 10 dir. tere yağı kat götür. Ekmek içini 2 barmak eninde hamaili kes, tere yağı ile kavur, süz, etrafına düz, taqdim et. Pehriz günler et suyu yerine ol miqdar süd istimal etmeli.

### 116. Şekerli ispanak

Bunun tertibi de baliadaki gibi olub, ancak, bir çorba kaşığı şeker tozu ilave ve suyun yerine süd istimal olunur.

### 117. Terbiyeli havuc

Bu yemeye mayısdan hokdemberin sonuna kadar hası-la kelen küçük havuc istimal olunur.

250 dirhem havucu beş dakika haşla, soğuk sudan keçir, kabuğunu bir bez ile ovalayarak çıkar, iki ucnu kes, müdevver bişimce sok, bir kuşxaneye doldur, bir az su, 15 dirhem şeker kat, kapa, 20 dakika yavaş ateşde kaynat, her beş dakikada bir tencireyi çalkamak kavli ile, pişdikleri halde, 2 yumurta sarısına 2 çorba kaşığı süd imanı, 8 dirhem tere yağı, yarım çorba kaşığı ince kıyım maydanoz kat, karışdır, üzerine keçir, ver.

### 118. Marul

8 adet sıkı ve köbekli marulun kart yaprakları ile koşanını temizle, yayka, 10 dakika haşla, soğuk sudan keçir, 1 damla su kalmamacasına süz, sık, ikiye yar ve tuzla, her 2 parçayı bir-birine kavuşdur, bağla, tencireye diz, örtünceyedek et suyu koy, 1 kepecik et yağı, ya salcacı, 1 soğan ve 2 karanfil kat, kapa, 2 saat yavaş ateşde kaynat, bade çıkar, çöz 1 beze yay, saplağının yarısını çıkar, tabağa diz, üzerine suyunu çekmiş ve yağı alınmış et hülasası keçir.

### 119. Şekerli şalkam

24 parça şalkamı müdevver şekle sok, yayka, 5 dakika haşla, süz, bade bir tavaya 8 dirhem tere yağı koy, şalkamları kızart, tekrar süz, bir kuşxaneye çek, 2 kepece et suyu, 6 dirhem şeker ilave et, şalkam pişinceyedek yavaş ateşde kaynat, tabağa çek, kendi suyundan keçir.

## 120. Kereviz

Yarım okka taze kerevizi dörder parmak boyunda doğra, yeşil yaprakların kartlarını çıkar, yayka, 10 dakika kadar suda bırak, sade soğuk sudan keçir, süz, demed-demed bağla, 1 tencireye koy, 1 kepce et suyu, 1 kepce adi su, yarım kepcecik et yağı, 20 dirhem soğan, 120 dirhem havuc, birer tutum tuz ve biber koy, kapağını kapa, 2 saat yavaş ateşde kaynat, süz, yağını çıkar, demed-demed tabağa diz, üçüncü altına ikisine anlerin üzerine ve birisini tepeye üzerlerine atideki salçayı keçir.

1 tencireye 15 dirhem tere yağı ile 15 dirhem un koy, 3 dakika karışdırarak pişir, 2 kepce et suyu ilave et, yarı kalıncayadek kaybat, çin kevkirden süz.

## 121. Asma kabak basdısı

Bu daxi sakız kabağı gibi ise de bir az tabiatında eyşilik olduğundan domatezini az koymalı.

## 122. Sakız kabak basdısı

Bu daxi bakla ya ıspanak gibi pişer ise de taze domatez katmak ehem elkemdir.

## 123. Enkinar basdısı

Enkinarı temizle, dörde böl, limonlu suya at, etin dös tarafını 2 parmak en ve boyuna doğra, kavur 10 enkinaz için ol ete baş orta soğan çintle, karışdır, 2 dakikacık kadar et ile beraber kızart.

Enkinardan çıkan iri yapraklar ile bir kuşxanenin içini enkinar resminde donat, enkinar parçalarının bir sülsünü

döšt, sonra etleri ve etlerin üzerinde kalan enkinarı çek, tuz biberini koy, ğayet yağlı et suyu ile islat, ihtimamlı kapa, keskince ateşde pişir, tavına kelmezden 10 dakika evvel mağmağa koy 1 saat kadar kıtkıtlasın, bade kuşxananın ağzına bir tabak kapa çevir resmini bozmadan takdim et.

### **124. Beyaz salçalı enkinar**

Enkinar daima bulunur ise de yerlisinin mevsimi mayısan temuzda kadardır. 4 adet enkinar temizle, tepelerini biç, yayka, tuzlu suda haşla, süz, tabağa diz, beyaz salça ile takdim et.

Soğuşu yağ, sirke ile de yenir ise de şark ehalisinin miyacına muafik bir taam deyildir.

### **125. Zeytin yağlı enkinar**

Kabaca bayram paşa enkinarını temizle, taze soğan ile dere otunu kıy, zeytin yağında sarartmadan öldür, süz, ol miane ile enkinarları doldur, mianenin yağını koy, bir az da su kat, ağzını kapa, pişir, soğuduktan sonra tabağa diz.

### **126. Enkinar karnitürü**

Enkinarları temizle, dörder parça et, başla, süz, tere yağını limon suyu ve tuz ile erit, enkinarları içine batır, tavaya koy, kızart yavaş ateşde pişir.

Bade tencireye çek, soğanı şintle, tere yağında kızart, salça yap, 40 dirhem kadar et özü kat ve bu salçayı üzeine keçir, bir az ispanyol salçası ile birlikde.

Üzerine 1 tutam kıyılmış maydanoz ekib takdim et.

### **127. İtalyan üsulu enkinar**

Enkinarın yapraklarını çıkar, kaselerini temizle, karnitür misali pişir, üzerlerine italyan salçası keçir.

### **128. İsbannak basdısı**

Köklerini ayır, temizle, başla soğuk suya çek. Sairleri gibi pişir, erbabı sefa torba yoğurdunun eyşisini su ile ezib üzerine keçirir.

### **129. Bakla basdısı**

Bu daxi ısbannak gibi pişer, bak ki, bakla gayet körpe ve yerli olsun, gümüş suyunun baklası cümlesine faikdir.

### **130. Bizelye basdısı**

Bu daxi bakla gibidir, fakat fazla olarak mikdarına köre bir iki çorba kaşığı şeker koymalı.

### **131. Fransız tertibi bizelya**

300 dirhem bizelya içini yayka, süz, 40 dirhem tere yağı, yarım kepecik su, orta boy 2 adet beyaz soğan, tuz ve sekiz on dirhem şeker ile karar ateşde yarım saat kaynat, tencirenin ağzı eyi kapalı olmak kavlı ile, pişer-pişmez 40 dirhem daha tere yağı ve yarım çorba kaşığı un kat, eyice karışdır, eker pek katılaştır ise de nim soğuk su kat.

Bu taama kutu bizelyası da kullanılır, fakat evvela kaynar suda keçirmek icab ider.

### 132. İnkiliz üsulu bizelya

Bir tencirede bir buçuk kiye su ile 6 dirhem tuz, kaynar iken içine bizelyayı at, pişir, süz, tabağa çek, 35 dirhem kadar bir parça tere yağı koy.

### 133. Lardeli bizelya

40 dirhem kdar lardiye incerek ve bir baş barmağı boyunda doğra, kaynar suda beş dakika bırak, süz, fındık kadar tere yağı ile bir tencireye koy, kızart, altı-yedi dirhem un katıb karışdır, dört dakika kadar, bade 150 dirhem bezelya ile bir beyaz soğan ve bir buçuk kepce su katıb yarım saat kıtkıtlat, tencirenin ağzı kapalı olmalı tavrına geldikde soğanı çıkar, götür.

### 134. Batlıcan basdısı

Bu daxi sakız kabağı gibidir, fukara batlıcan silkmesini nadiren ekl ve ismini ah ile zikr iledikinden havesini basdı-sından alır ve pişirmesini de eyi bilir.

### 135. Batlıcan silkmesi

Kemer batlıcanın başını ve ucunu kes, iki parmak kalınlığında doğra, sade yağ ile keskince ateşde eyi kızart, tencirenin altına kovrulmuş eti döşe, bolca domatez suyu koy, batlıcanları sakatlamadan etini üzerine çek, tuzla, biberle, bir az et suyu koy, tencirenin ağzına nim açık bırak, mağ-mağa çek, bir saat yavaş-yavaş kıtkıtlasın, suyunu çekdikce gayet az et suyu kat, yarım saatda su süz kıtkıtlat, götür.

### 136. Kuş konmaz

Kuş konmazın mevsimi nisan ve mayıs aylarıdır. Kuş konmazın tebelerini temizle, saplarını kartlarını çıkar, sekizini onunu bir yerde demet yar, bol tuzlu su kaynar iken at, on dakika xaşla, pişer-pişmez çıkar soğuk suya at, süz, bir tabağa bir keten peçete ser, kuş konmazları üzerine diz.

Bir salça kabına ya filemenk ve yaxud tere yağı salçası koy, ikisini beraber takdim et, bu yağ sirke ile de yenir.

### 137. Dana kabaması

Kuyruk soğumundan bir parça dana etini, bir parmak kalınlığında ve dört parmak eninde kes, baltanın yasısı ile döy, tavaya tere yağı ile iki bıçak arkası kalınlığında sıva ve ol yağın yüzüne iki kısım tuz biber ek, keskince ateşe yüzlerini dörder dakika pişir, etleri bir tabağa çek, bir kısım ile karışdır, nim et suyu kat, etlerin tabağa diz, salçayı ateşe koy, ilk kaynamda her bir parçası fındıkdan irice altı parça tere yağı ile, bir çorba kaşığı ince kıyım maydanoz at, karışdır, hepsini birdene etlerin üzerine keçir, ver.

Bu italian salçası ile de donanır.

### 138. İndiba basdısı

İndiba basdısı daxi sayirleri gibidir, ancaq ziade acı olduğundan eyice haşlamalı.

### 139. Taze fasulya basdısı

Bu fasulyanın mevsimi temuz on beşden tşrini evvelin nihayetine kadardır. Taze ve yeşilinden 150 dirhem fasulayı bir okma su kaynar iken at, bişinceyedek kıtkıtlat, süz.

Bir tabağda on dirhem kadar tere yağı ile üç dirhem unu karışdır, hamur et, ol hamuru altı, ya sekiz parçaya böl, fasulya karışdır, fasulyanın bişdiyi sudan iki çorba kaşığı su, bir çorba kaşığı ince kıyım maydanoz, tuz ve bir tatlı kaşığı limon kat, hepsi bir eyi karışdıktan sonra götür.

#### **140. Südlü patatez**

300 dirhem patatezi bir kısım tuz katarak haşla, ğayet yavaş ateşde ki, dağılmasınlar. Bade süz, kabuklarını soy ve üç bıçak arkası kalınlığında halka kıy, bir tencireye koy, bir buçuk kepce süd kat, on dakika kadar kıtkıtlat ve bade 15 dirhem tere yağını altı parça edib kısım tuz ile ilave et, tere yağı eriinceyedek götür.

#### **141. Xancı patatezi**

Balade beyan olunduğı vece üzre patatezi pişir, dil ayır tencireye koy, bir kepce xancı salçası ile bir kepecik et suyu kat, eyice karışdır, kötür. Pehriz günleri et suyu yerine su konur.

#### **142. Türlü basdısı**

Bavucun zenklisi, salkamın körpesi, kerevizin göbeklisi ve purhasının kalın kamışlısından musavi mıkdar ayıkla ve parmak boyunda doğra, ayrı-ayrı cümlesini haşla eti enkinar basdısının eti gibi kavur, mezkur sebsevati ve eti tarif olunduğı vece üzre tencireye döşe, I bolca ve yağlıca et suyu kat, tuzla, biberle, keskin ateşde ağzı eyi kapalı yarı pişir, bade yavaş ateşde üç saat kıtkıtlasın. Suyunu çekerse azar-azar sıcak ve hiç olmazsa ılık et suyu ekle, kötür limo-



nu yumurta ile çalka, yavaş ateşde kaynatmadan katılaştır, üzerine keçiri ver, her kanır basdı olur ise olsun kün evelisi pişerse daha lezetli olur.

### **143. Brüksel lahanası**

130 dirhem lahanayı hala, bir damla su kalmayacasına süz, tuzla, 15 dirhem tere yağı ile tavada sekiz dakika kadar silkerer kızart, bir tutam kıyılmış maydanoz kat.

### **144. Babil gülesi**

40 dirhem havuc ile 25 dirhem şalkamı zar şekil ve curmunde doğra. 40 dirhem kuş konmazı daxi ufakla, 40 dirhem taze bezelya, 40 dirhem doğranmış taze fasulyayı ayrı-ayrı haşlayıb bişir. Süz bir beze yay, bir tencireye 8 dirhem tere yağı, 4 dirhem un ve bir kepce et suyu ile bir salça yay, iki kısım şeker kat, on dakika pişir, iki yumurta sarısı ile bir kepcecik süd imanını yedir, cumle sebzevatı mezkureye bir tencireye koy, bu salçayı üzerlerine keçir, karışdır, kızdır, kötür.

### **145. Bamyada basdı**

Sultani bamyanın başlarını kesib, şavg resminde tencirenin altına bir sıra dizib ortasını tekrar bamyada ile doldurduktan sonra nim kavrulmuş ve doğranmış tavuk, yaxud kuzu etini dizip defa üzerine bamyada ile ört, tuz, biber ve et suyu keçirib evvel bir keskin ve bade yavaş ateşde bişir.

### **146. Nohud yahnisi**

Bu daxi biyazında tarif olunduğu vecc üzre haşlanıb suyu döküldükden soğra nohud yahnisi misillü pişer.

### 147. Kuru fasulya yahnisi

Bu daxi biyazında tarif olunduğu vec üzre haşlanıb, suyu döküldükden soğra nohud yahnisi misillü pişer.

### 148. Batatez basdısı

Baskın eti karartmadan eyice kızart soğanı halkala karışdır ve beş dakika kadar birlikde kızarıdıktan sonra bolca suyunu tuz ve biberini koy, karışdır, yavaş ateşde iki-üç kaynam aldırıdıktan sonra kızarmış batatezini atıb yavaş ateşde batatezler erimeyerek bişinceyedek bırak kıtkıtlasın.

### 149. Batatez silkmesi

Ufak batatezleri yuvarlak şekilde yağda nar gibi kızart. Eti daxi nar gibi kızarıdı batatezle karışdır, tavada qalan yağı üzerine keçir, azacık su, tuz, biber ve iki-üç defne yaprağı kat, yavaş ateşde bişir, suyunu çekdikce azar-azar su kat, tencirenin ağzını eyi kapa.

### 150. Fasulya basdısı

Körpe hacı kadın ya şalı fasulyasının iki ucunu kes, keskin sıcakla boyuna gayet ince doğra, tencireye bir miqdar fasulya ve üzerine kavrulmuş etleri ve onun üzerine bir az ince halka ve sade yağında kavrulmuş soğan ve onun üzerine daxi kaln fasulyayı doldurub tuzla, viverle ve et ve domatez suyu ile diker basdılar gibi pişir.

## KEBABLARA DAİR TƏLİMƏT

Bir kebeba istimal olunan atəş kebabın her tərəfinə muşavi olmayı ve atəş eksildikce kömür yerinə atəştökmeli. Zira, hem kömür koyunur isə 2/1 kebab sağur ve lezzetini kayb edər. Birde kebabın bişməsinə iktiza edən müddet tayin olunmamaq üzre bu şartlarla, üç qelik bir parça toz biberin bişməsinə alet taqrib bir saat, ve eti okkaliq bir koyun budu kebabına 45, bir buçuq okkalık bir parça dana etinə 50 daqıqa, ve bir buçuq okkaliq bir hindi yaxud qaz balıǵına 45 ve böyük bir tavuǵa 50, ve bir pilince 30, ve bir qövərcinə 15, ve bir sülünə 35, ve yaban ördəyine 18, ve adi ördəye 15, ve bir davşan yavrusuna 30, ve ata davşan yavrusuna 15, ve iri parça kebab yaǵı icabına görə bir kaç defa et suyu ilə islatmalı. Her ne kadar bazı kebabların bişmə zamanı tayin kılınmış isede etinə görə bazen zinade, bazen eksik bişirməli. Kebaba barmaqla basdıǵım halde kolaylıqla batırsa et tavrında demək. Olacaǵından hemen qeri al ve bekletmə.

### 151. Ata tavşan şiş kebabı

Tavşanı sağ, ard ayaklarını topuǵundan, ve ön ayaqlarını diz kapaǵından kes. Yaban tavşanı kimi tüzət, köstekle iki gözünden omuz başından bir sicim keçirib pazla ki, başı geriye gelsin lardicle tavşanı sar, şişe keçir. 25 dakika çevir. Bişer-bişməz qarnitürün üzerine tabaǵa oturt bibərli salça keçir.

## 152. Şuqurtlu qaz tencere kebab

Qaz kebabına etdiyim kibi bir kazı hazırla. Köztekke tencereye koy. Bir buçuk okka kadar şuqurt karnituru 70 dirhem lardı, dirhemlik bir adet ağdomuz sucuğu bir soğan, 2 karanfil kat. 2 saat kıtkıtlat lardı ve sucuğu çıkar. Sucuğu del, lardinin derisini çıkar. 3 parmak boy ve en, ve bir parmak kanılğında doğra. Bir kuşhane derininde mağmağa çek sıkıb suyunu çıkar. Şuqurtlu tabağa döşə, qazı cöz üzərinə oturt. Sucuq ve lardi ilə etrafına donalt.

## 153. Qaz şiş-kebab

Bir qazı aynı bir tavuk kibi temizle ve köstekle beş çeyrek kadar keskince ateşde kebab et, tuzla, bişdiyi anda çöz, qotar özünün yağını dikkatle al ve sair yeməkler için çakla özü üzərinə keçir.

## 154. Kaburqanın tencere kebabı

Kaburqayı şiş kebabında tarif olunduğu ve üzere derisini soy. Kemik, sınır ve yağlarını çıkarıb lop eti dışarında kalaraq yuvarla köstekle sade yağ ile kızart. Suyunu, tuzunu, biberini koyub karar soğan, maydanozunu kat. 4 saat bişirdikden sonra mantar ve domates dolması ile etrafını donalt. Bıraktığı özün yağını aldıktan sonra üzerine keçir. Ufak kabak dolmasıda fena karnitür deyil.

## 155. Kaburqanın şiş kebabı

Bir kaburqanın derisini soy, iç yağını ve kaburqa kemiklerini çıkararak, lop eti yüze getirerek yuvarla, köstekle, ve kuzunun gömleyine sardıqdan sonra yağlanmış kağıdı

daha üç kat sarı, şişe sapla, ve kağıdın uclarini daha büzüb karak ve herareti her terefinde müsavi ateşde bişir. 10 dak. Kalarak kağıt ve kuzu gömleyini sıyr, üzerine dikti sürecək kızart, qotar ve münasib bir salça ile taqdim et. Bu kebabın etrafına silkme batlıcan, potates lokması yaxud mantarla donata bilir.

### **156. Şalğamlı sığır kaburqasının tencere kebabı**

Sığır kaburqasının kemik, sinir ve derilerini çıkar iç tarafından icadına göre, miqdarı kafi lardı koy, eti boyuna yuvarla ve sıkı-sıkı köstekleyib 300 dirhem sebze ve et sulasası ve yarım şişe marsala şerabı ile ve bir tencereye kamilen bişinceyedek yavaş-yavaş karar ateşde kaynat bade tabağa çek etrafını salkam karnitürü ile donalt suyunu elekden süzüb yağını aldıktan sonra üzerine keçir.

### **157. Siğir kaburqasının şiş kebabı**

İki okkalık bir sığır kaburqasının buğlanması kibi kes düzelt, köstekle, yavaş ateşde bir saat kadar kebab et. Akan salçasını üzerine keçir.

### **158. Patatez köftesi kaburqa**

Bir kaburqanı tarif olduğu ve üzeri kemiklerini ve sinirlerini akartdıktan sonra sar, köstekle. Sebze ve et hulusası ile bişir, kızart ve potates ezmesi ile köfte yap etrafını donalt. Suyunu süz, yağını al, salça kabında ayrı taqdim et.

### 159. Sağır kaburqasının köz kebabı

Sığır kaburqasının lop etinden üç parmaq yuxarı boyunda tarsızı ve kemikleri çıkar eti yuvarla, köstekle tence-reye koy. Böyle bir buçuk okkalık bir parçaya iki kepçelik et suyu 40 dirhem rom, 13 dir **tuz**, 2 kısım bibər, 40 dirhem soğan, bir karanfil, bir demet kat kata 2 saat kadar yavaş atəşde yavaş kaynat, bişmiş ise eti çıkar. Bir tabağa çek suyu kefkirden keçir, kaynat yağı kalıncayadək etin üzərinə keçir. Bunun etrafına makarna dahi konsa kerekdir her karnitürle yeyilir.

### 160. Karaca şiş kebabı

Karacanın bir budunu al, topuğundan iki parmaq derisinden kemiği kes, budu lardile. Bu kebabın iki nevi olur, biri taze, digeri tavlı. Tazesi: - budı lardiledikten sonra kere yağı süzölmüş kağıda sar iki ucunu bük. 50 dak. Kadar müddətli atəşdə kebab et. Endirməyə 10 dak. Kalarak kağıdı çıkar, budu tuzla, şişdən çıkar tabağa çek. Bud kemiğinə makaslanmış kağıt sar.

### 161. Domuz kanı sucuğu

Bu sucuğu boyuna biçəğın ucu ile ciz. İki yüzünü 5 dak. Izkara et. Qayet sıcak qotar.

### 162. Kukuriyyə

Kuzunun kara ciyər, böyrek, yürek, dalak ve uykuluğunu yaykamadan dördər barmaq eh ve boyunda doğra, tuzla, kekikle, biberle, bir defne dalına karışık keçir her iki üç parçanın arasına birər parça döş ya kuyruk yağı koy. Siş

dolduğu halde kuzunun gömleyini üzerine sar ve gayet temiz yaykanmış ve kekikde bir kaç saat yatmış kuzu bağırsağını kebabın boyuna bir kaç defa sar. Müfedil ateşde sapı ilave şişə bir karara çevirerek kebabın yüzünə bir pambuq ile limon il. Bişer bişmez soutmadan ver. Bu kebabı ilk bişirdiyine lezetinə aldanıb ol kadar yedim ki, hakikatan üç saat kadar olduğum yerdə uyuşdum kaldım. Bu kebabı bişirenler insaf ilə tənəm etsin, zira içlerinde yaşlı bulunurda benim kadar yeyərsə sadə 3 saat uyuşma ile kurtulmaz.

### 163. Çoban kebabı

Bir kuzunu kes, kanını aktırdıktan sonra derisini soymadan karnın yar. Bağırsaklarını ve işgembesi ile öd ve qırtlaklarını çıkar karnına bir ufak kadeh mastika püskür iki-üç soğanın suyu ile islat, biberle derisini tik. Bir büyük şişə kıcından sapla ve kıc kemiyinden, qırtlağından ve cenesinden keçirerek tepesinden çıkar. Şişin baş tarafının ucunda iyne deliyi kısmında olan delikden bir kanca tak. Yerə ol kuzuyu istiab edecek en ve derinlikde birkuyu aç. Ol kuyunun odunu ve cerpi ile doldur ateşle, közünü bira-kar-birakmaz çengelden bir süpürge sapına, ya bir sapaya kat, kuyuya as. Üzərini bir sac ile kapat, ve olsacıda topraqla iyice ört 6 saat bırak. Yere yaprak dök, koyunu aç, şişi ile kuzuyu ol yaprağın ortalık yerinə getir. Sıkıca kic üstünə oturt. Derhal yaprak tepsisinin üzerine dökülür. Bunu yeyenler yaprakdan sininin etrafında ellerinde ekmek hazır bulunmalı ve kuzunun kuyudan çıktığını görər-görmez həməən bibər ufak kadeh aliye mastika iib əməliyyata müraciət etməli.

## 164. Orman kebabı

Kuzunu boğazlayan adam kanını akıtır, akıtmaz bir ufuk kadeh mastika içib, 2 adet karenfil çiyneyib bade kuzunu şişirtmeli nefes yerinə raki ve karanfillerin ətə sinsin. Bu vadede kesilen kuzunun eti qayət leziz olur. Kuzunun ciyerini okar, karnını soğan suyu ilə nem islat, tuzla, biberlə, tük, iki böyreyini dışarda bırak. (ertapi şefa ol böyrekli kuzunun bişməsinə 10 dak. qalarak karninin üzerinde kesib rakıya mezə edərlər) Biz uzun odunu şiş yap, rüzgar üzərinə atəşi yak kuzunu atəşden yarım arşın uzakda rüzgar altında çat ki, yağları içinə aksın, bir tabağa tuzlu su yap ve hər 10 dak bir deyənək ucuna sapla bir parça bezi ol suya sokub kuzunun üzərinə islat, 4-saat bişmelidir. Allah sabır versin kuzunu çevirene.

## 165. Pirincli fırın kebabı

Et yarı bişdikten sonr tepsinin altını temiz pirinçle döşe. Sayağı domatesin suyunu, tuz-biberini koy, eti defa üzərinə çek, fırına ver.

## 166. 7 saat kebabı

Bir budu balade beyan olunduğu vec üzere eti bozmadan budun yalnız kalça kemiğini çıkar 60 dir. Lardi sercebarmak boy ve kalınlığında tuz biberle budun üzərindən ucları görünmeyecek lardi ile budu sicim ilə sar, tencerede kızart bir kepecik et suyu 150 dir havuc tuz, bibər elave et kaynat. İlk kaynamada atəşi küllə ki, et kıtkıtlasın, tencereyi kapa üstünü atəşlə 3 saat bişdikden sonra eti çevir, altı adet orta boy soğan ilə çorba kaşığı rom kat. Tencereyi kapa. 1,5 saat daha bişir. Kebabı tabağa çek. Havucu tepe



kisminda kes kebabin etrafını havuc ve soğan ilə donalt. Salçayı süz üzünə keçir, Kebabin kemiyini kağıt ile sar.

### 167. Esnaf kebabı

Bu kebab dananın quyruq soğumu ile bacağından olur. Şimdi dananın bir bacağı al köstekle tencereye koy. Bir buçuk okk et suyu ilə domuz etinin derisini də kaynat, kefini 1, 130 d. havuc, 100d. Soğan 3 tane karanfil, 1 demet kereviz bir kısım tuz 2 kısım bibər kat. 3 saat yavaş atəşdə kıtkıtlasin tencerenin kapağını kapa üstünü atəşle ki, et kızarsın 5-6 defe et suyu ilə islat bişdiyi halde tabağa çek suyunu kefkirde süz yağını üzünden al, yatı kalıncaya dek kaynat, eti cök tabağa çek havuclari etrafına donalt suyunu üzünə keçir ve artan suyu sakla ki, peltelensin ve ertesi qünü artan etin etrafını o pelte ile donalt.

### 168. Ördeyin şiş kebabı

Tavuğun şiş kebabı kimi ördeyi temizle, köstekle, şişle. Keskin atəşdede bir çeyrek kadar bişir. Qotar özünü üzünə keçir. Ördek kebabı sulu ve tamlı olmalı.

### 169. Tavşan şiş kebabı

Bir dovşanın derisini çıkar, temizle, nam sakla salça için. Ciyeri kullanma müzirdir. Tavşanın böğreyini hizasından enine 2 et, böyreyini quyruq tarafının üzerinde bırak. Baş tarafının parçasının sami ve yahni için sakla bir bacağının siniri ilə kemiyin arsını bıçak ilə aç o bir ayağını içinə keçir ki, iki ayak xaçvari kalsın. Karnının etlerini içeriye doğru yuvarla, eninə bir odun şiş keçirerek tutdur. Kani ile

biber az böyrek ve file tosunu islat, bade bir dak. Kadar ateşin üzerine tut ki, eti gerilsin. Fileto ve bacaklarını lardile. Saray kebabı müsülü, şişle tere yağlı kağıda sar. Filetolarını iki kat kağıt istimal etmeyi ihmal etme. Yarım saat kadar kebab et ve bak ki, bacak tarafının ateşi filetoların ateşinden keskin olsun. Karnının üzerine tabağa yatır. Biberli salçaya kanı karışdır. Ayri tabağa çek ver.

### **170. Şuqruplu domuz sucuğu**

300 dir. Şuqrupu qarnitür yap. Ufarak bir tencereye koy, 60 dir lardi, 60 dir bir kuru sucuk, ve 8 parça taze sucuk kat. Bunların cümlesini bir soğan iki karanfil ve bir demet ile bişir. Evvela taze sucukları bade kuru sucuğu ve nihayet şuqrupu çıkar. Suqrupu kupeleme tabağa koy. Kuru sucuk ile etrafını donalt. Taze sucukları tepesine koy.

### **171. Toyğar şiş kebabı**

6 adet torağayı temizle, köstekle. Tekmilen ayri-ayri lardiye sar şişle, keskin ateşde 8 dak. kebab et. Tökdükleri yağı üzerine keçirib, etraflarına acı taze (kreyon) donalt.

### **172. Gövərçin ızqarası**

Bir gövərçini temizle, köksünden boynuna yar iki parçayı, ekdikerinden ayırmayarak bir paltarın yazı tarafı ile hafifce yastılt. Tuz biberini et. Nim teze yağı ile bir carek kadar kızart. Bade bir okka azlığında bir baskı altına koy. Tavada kalan yağ 10 d kadar taze soğan koy 2 dak kadar ateşde öldür. Bir kepce et suyu ile 2 kısım biber kat. Bunu yarı kalıncaya kadar kaynat süz. Yağını al. 10 dir kadar teze yağını

erit, göverçini batır. Bade kevrete tozuna bula gayet yavaş ateşde iki üzünün 5-dak ızgarada kızart. Salçayı tabağa çek. Göverçinin üzerine bir az limon sıkılsa fena olmaz.

### **173. Göverçinin şiş kebabı**

Göverçinin kebablık tavuk gibi temizle ve köstekle. Köksünü örtecek uzunca ve 4 bıçak arkası kalınlığında bir lardi sar. İki yerinden bağla şişle. Keskin ateşde 15; 20 dak bişir. Tabını bulduğu anda cöz. Sırt üstünü tabağa yatır. Lardisini üzerine kapat. Etrafına acı tere donalt ver.

### **174. Hindi şiş kebabı**

Bir dişi hindiyi kes, temizle, köstekle bir saat kadar ateşde kebab et, 5 dak kalarak her terefine limon sil ki, güzel kızarsın. Tabağa çek, etrafını acı tere ile donalt.

### **175. Dizoğlu kebabı**

Bir bıldırcının karnına bir ufak kuş ol bıldırcını bir besli pilincin karnına ve onu dahi bir kaz ya hindi balasının karnına soxub dik. Üzünü kuzunun gömleyine eyice sar, köstekle, şişle karar ateşde yakmadan bişir. Mayetinde tr salatayı unutma.

### **176. Mağmağ kebabı**

Bir budun kemiklerini 7 saat kebabı üsulu çıkar. Kemikleri çıkmış ve harclanmış iki dana ayağı, iki kepce su, bir çorba kaşığı rom, üç kranfil, bir soğan 50 dir. Havuc, duz, biber koy. İlk kaynatma kefini al, üzeri ateşli sac ile

tencerenin ağzını kapa. 3 saat kıt-kıtladıqdan sonra kebabı çıkar özünü süz. Yağın al, kaynat, yarısı kalsın etin üzerine geçir.

### **177. Böyrek yatağının şiş kebabı**

Aynı mağmağ kebabı kibi hazırla. Şişdə yarım saat kadar kebab et. Özünün yağın civar üzərinə keçir.

### **178. Böyrek yatağının tenvere kebabı**

Böyrek kebabının yatağının balade beyz olunduğu vec üzre hazırla. Tencereye koy 10 dir. Tere yağı ve ikişer dirhem tuz biber ile her tarafını bir karar kızart. Bir kepece et suyu, ol miqdar beyaz kaynanmış "Bruşko" şerab, bir demet, bir soğan elave et. Tencerenin ağzını kapat kıt-kıtlat. Sıkca et suyu ile islat.

### **179. Kuzunun böyrek yatağının mağmağ kebabı**

Bir böyreyin yatağının derisini soy, kemiklerini çıkar, iti sar kepece, nim tere yağı ile güzel kızart. Bir böyük kepece et suyu, iki karanfil, bir soğan, kereviz, maydanoz, tuz biber koy. Yavaş ateşde kıt-kıtlat 10 dov.dan bir etin yüzünü özü ile ıslat ki, rengi güzel olsun. Eti çek, özün yağın al yarısı kalıncaya kadar kaynat. Etrafına şalkam varmilerin çek.

### **180. Dananın böyrek yatağının köz kebabı**

Bir böyrek yatağını şiş kebabı tertibinde hazırla. 20 dir. tere yağı ile bir tencereye koy. 30 dir-havuc, 2 karanfil, maydanoz, kereviz, tuz ve biber koy. Yavaş ateşde 2 saat

kıt-kıtlasın ve tencerenin ağzı 2 parmaq açıq kalsın. Eti bir tabağa çek, suyunu süz, yağını al. Əgər pek sulu isə keskin atəşdə katlaşdır. Soğan və havucla donalt. Salçasın keçir.

### **181. Koyunun bud kebabı**

Bir koyunun iki budunu al, dış kapağından kemiyi kes, üç parmaq kadar kemiyin etini sıyr, delib içlerini tuzla, biberlə və bişimini yuvarlatmağ için köstəklə, bir tencereye koy kızart. 350 dir. et suyu ilə 30 dir. kadar rom elave et, bişincəyədək yavaş atəşdə kaynat, yan-yana tabağa çek, ikisinin ortasına və iki yanlarına havuc karnitürü koy, salçasını üzərinə keçir. Budların kemiyinə kağıt sar.

### **182. Koyunun bud kebabı**

Bir budun topuğundan iki barmak yukarını çıkar, kes, şişlə, 1 saat kadar atəşdə kebab et. Ceyrekdə bir ət suyu ilə islat. Bişməsinə 5 dak. Kalarak tuzla, kebabı tabağa çek. Dökdüyü özü yağını aldıktan sonra üzərinə keçir, kemiyinə tantunalı bir kağıt sar. Bu kebab ile karnitür darak digər bir tabak derninde ya fasulya, yaxud intiba ve sair əzmə ya makarna takdim olunur.

### **183. Patlıcanlı bildirçin kebabı**

Bostan patlıcanın tepesini del, patlıcanı oturtmaq için altını düzlə, içini karar boşalt, tuzla, biberlə, bildirçini dahi tuzla içinə sok ağzını kapat. Böğlece 5-10 tanesini yap, tepsiye düz ve fırına ver. Patlıcanlar eyice bişər-biştəz çıxar tepesi ilə takdim et. Bu tam afiyyət edən zaman limon sıkmayı unutma.

### 184. Sarac kebabı

Dananın diş qabağından bir buçuk kiye et al, kemiklerini çıkar lardile, bir tencereye koy, bir kepecik et suyu kat. Et et suyu çekilinceyedek kaynat. Bak ki, et tencerenin altına karışmasın. Etin suyu çekilib de dökdüyü yozu sararmağa başladığını gördüyün anda üç kepecik et suyu koy. Bir buçuk saat kadar mağmağada kıt-kıtlat, tencerenin kapağını 4\1açıq burak bade tencerenin üstü ateşli sac ile kapat. Arada bir eti islat ki, üzerindeki ateş ilə sararıb üzü kaymak bağlasın. Eti tabağa çek, suyunu kefkirdən keçir, yağını süz, etin üzərinə keçir. Betrafına kuzu kulağı karütürü yaxşıdır.

### 185. Dana Şiş kebabı

Dananın şiş kebabına en etleri, kuyruq soğunu, böyrek yatağı ve kaburqasıdır. Bak ki, aldığı dana eti beyaz, basqın ve parlaq olsun. Böyrek yatağını al, sırt kemiyini ve don yağlarını çıkar. Böyreyi içinde burak. Köstekle şişle, bir buçuk saat kadar ateşdə kebab et. Ceyrekde bir tuzlu et suyu ile islatarak tabağa çek özünü üzərinə keçiri ver. Dana kaburqasından taqriban bir buçuk okkasını al, sırt kemiyini çıkar, kaburqa kemiyini 4 parmak kadar bırak üst yağını çıkar. Eti güzelcə sar, köstekle şişə vur karar ateşdə 1.5 saat kebab et. Özünün üzərinə keçir, tuzla, 5 dak. Sonra ver. Kuyruk soğunu dari al ve balade soğləndiyi vec ilə kebab et.

### 186. Boxca kebabı

Kuzunun kara ciyər, böyrək, yürək, dalaq və uyğunluğunu ufak doğra, etin yağlı tarafından dahi kat . Bir az şitlənmiş soğan, tuz ve bibər və nim kekik koy. Bir yaprak

ince hamur aç, bir kıdric en və boyunda parçalara taksim et. Tertibinde bir uvuc doldur, yakalarım topla. Bir parça kuzu gömleyinin içine koy, anında yakalarım topla. Tepe-sinden ipliklə bağla, böylece 5-6 tane yap iyne ilə üzərini bir-kaç yerdən dəl tepesiyə diz fırına sal. Yarım saatda bir çıkar, birer-birer eyi "bryucko" beyaz şeraba sok çıkar, yenə fırına sal. Bişməsinə yarım saat kalarak tökdükleri öze yarım kadeh şarab kat.

### **187. Pilicin Şiş kebabı**

Pilici temizle, köstəkle şişle, 35 dak. Kadar bişir. Kadi tabağa çek, etrafına acı biber donalt.

### **188. Kace kebabı**

Koyun etinin bud tarafdən okka et ufak-ufak doğra, ol miqdar ət alır bir kaseye iki baş soğan şintle, ol soğanın üzərinə ətin tuz, biberi ilə bir kısımcık cemen ek. Eti üzərinə çək, bir su kadehi "bryucko" beyaz şerab doldur, kaseyi terciyeyə kapat ve o halde mütedil atəşe koy ağzını kapa. Et kaseyin altında ol şerab ilə bişdikdə ve suyunu çekdikdə yağ cızıldamağa başlar-başlamaz kaseyi kaldır, etleri odun kaşıkla karışdır, bir sıcak tabağa donalt, soutmadan takdim et.

### **189. Kekilik balasının şiş kebabı**

Keklik balasını pilic kimi temizleyib köstəkle üzərinə lardi sar, şişlə və keskin atəşdə 16 dak. kadar kebab et, qotar etrafına acı biber donalt.

### 190. Sığır filetosu şiş kebabı

Bir filetoyu taze lardi ilə lardilə, şişle, 40 dak. kadar bişir, her 10 dakikada bir et suyu ile islat. Bişdiyi anda tabağa çek, tökdüyü özü üzərinə keçir. Mayetinde bir salca kabında italyan, ya tomat salçası yaxud eksi salca takdim et.

### 191. Digər ikvi

Bir sığır filetosunu lardile, bir tencereye koy, 300 dir. et ve ye şişlik hulasesi ve yarım şişe "marsala" şerabı ile 2 saat mağmağda bişir ve sıkca-sıkca suyu ile filetoyu islat. Böylece fileto bişdikden sonra fırına sal, av etini 6 parmak boyunda ve 2 parmak enində doğrayıb kızart ve salcada bişirib filetonun etrafına düz. Aralarına yağda kovrulmuş birer parça ekmək koy.

### 192. Milan üsullu şiş kebabı

Bir filetonu bişir, av eti suyunda bişmiş makaronya "parmccane" peyniri rende ile ispanyola salçası keçir av eti kıyması kat. Mantar ve domuz elması ve edrine dilini ince kıyma et onu dahi kat. Filetonun etrafını donalt, fırına sür, bir çeyrek sonra takdim et.

### 193. Nabolitan üsullu Fileto

Filetonu beyan olduğu vec üzrə bir tencerede bişir, 300 dir.sebze ve et hülasesi ve 300 dir. malaka ile 2 saat yavaş atəşdə kütüklət. Yarım saat kalarak 80 dir.kişmiş üzüm elave et dade qatar. Suyunun yağını al suyu üzərinə keçir, takdim et.



### 194. Digər nevi

Bir tiletoyu lardile, tuz, biber, zeytin yağı, 50 dir.beyaz “burqonye” şerabı, soğan ve bir dal maydanoza batır. Bir gece bırak, ertəsi gün çıxarıb şişə vur. Üzərinə yağlı kağıt sar və kebab et. Şişdən çıxarmasından 5 dak.əvvəl kağıtı çıkar, tabağa çek üzərinə bir az et hülasesi keçir ve salca kesesine eksi salca takdim et.

### 195. Sığır yüreyi nevicat

Sığırın yağlı bir yüreyini ayırmayaraq ortasından yar, kanını iyice çıkar, yayka, süz, lardile, köstekle, bişmesi aynı nev icad sığır eti kibidir.

### 196. Budun tavlı şiş kebabı

Bu dahi tazesı gibi olub, fakat 30 dir.havuc, 60 dir. soğan, bir kaç yapraq defni, taze soğan, 10 dir. kökü ile maydanoz, 15 dir. tere yağı ile bir tencerede öldür. 150 dir. sirke, 300 dir. su, 4 kısım tuz, 3 kısım biber kat, kaynat. İlk kaynamada mağmağa çek 0.5 saat kaynasın. Bunları bir topraq qaba çek. Budu yatır, 2 gün kalsın, bade kağıt sar, şişle, 50 dak. bişir, 10 dak kalarak kağıtını çıkar. Bunada biberli salça fena kalmaz. Budun yatdığı sebze ve saireyi kaynat, bir bezden süz. 10 dir tere yağı ile 15 dir unu kavur. (5 dak. kadar) Bade meskur sebzəvatın suyunu kat. 2 dak. kadar karışdır, salçayı ayrı bir tabağa çek, frengler bu təam ilə freng üzümü peltebu təamı ilə freng üzümü peltesi də yiyərlər.

### 197. Kuş Başı kebabı

Etin bud tarafını kuş başı doğra, keskin bıçaqla ki, pürüzlenmesin. Döş ve quyruğundakı yağdandakı kebablıq etin sulusünə müqabil kuş başı kadar parçalar doğra. Soğan kıy, havanda döy, suyunu al ve su ile kebabın etini yoğur, 5-6 saat kalsın. Bade şişlə, tuzla, karar ateşdə kebab et ver.

Bu kebaba soğan suyu yerinə hekikde konur. Biz də heç bir şey koymayarak kuzunun gömleyini sarıb kebab etməkdə de behsi yoktur.

### 198. Henkisar beyendi

Eti pülüzləməyərək bud tarafından kuş başı çıkar, tuzla, bibərlə, kavur, 1-2 baş soğan şıntlə, tomates suyu elave et, tencerenin ağzını iyice kapa, karar ateşdə ve badə mağmağda etler eyice bişinceyedek bırak.

Patılcanları keskin ateşdə kebab et, əl ilə soy, bir kesaye doldur, odun kaşıkla döy, tuzunu koy, nim tere yağı ilə mağmağa çek, kaynamadan bir çərek bişir qotar üzərinə kebabı çek taqdim et.

### 199. Çemenli kebab

Sığır etinin bud tarafındən yumruq kadar parçalar kes, az zeytin yağı ve miqdarı kafi çəmən ve biber ile yoğurub 5-6 saat bırak (yağ eti yumşaltmaq içindir). Bade şişə vur. Bişərkən qzərinin tuzlu su ilə islat, arada-bir sade yağ ile sil.

### 200. İzmir kebabı

Etin budunu serçe parmaq kalılığında telfin kes ve kaburqa ve döş etlerindeki derisi çıkdıktan sonra budun

tilfinleri kadar parçalara taksim edib bol soğanın suyu ve nim nim zeytin yağı ilə yoğurub bir gecə bırak. Ertesi gün şişə vur ve izmir kababına mahsus olan şemsiyeli ve lehenli dolaba keçir bişdikce doğra. Maydanozlu, soğanlı beyaz ve eski “kartal” şerabı ile yeyilmeli.

### **201. Taş kebabı**

Bud tarafından etin yağsızını kuş başı doğra. Bol sadə yağ ilə kızart ve şentlenmiş soğan karışdırıb ateşini hafiflederek ikisini birinden 10 dak. daha kavurub tencereye çek. Tavanın yağına domatesin özünü bir az su ilə karışdırıb üzərinə tok, tuzla, biberlə, qayət yavaş atəşdə 1.5 saat kıt-kıtlat.

### **202. Palamud ve kılıcın şiş kebabı**

Bu irice balıkları 4 köşə parça kes. Bak ki, her parçanın bir yüzü derili olsun, tuzla, biberlə 2 saate kadar beyaz şerabda yatır. Bade her parçanın arasına biber, defne yaprağı koyarak derili tarafından şişə sapla. Derisiz parçaları, derili parçaların arasına sıkışdır. Şişleri ızqara üzərinə diz. Sıkca çevir. Çevirdikcə nim yağla. Şişdən çıkarır-çıkarmaz limon sık. Durdurma zira sığağı ne kadar lezzetli olursa souğu ol kadar lezzetsiz olur. Her balık baxusuz fırında bişirmiş ya kebab olunmuş balıklar şerabsız yenməz. Hetta balık teamlarında meşhur olan Rum milleti (su balığı medede dirildir, şerab sındırır der).

### **203. Lenvar balıkların fırını**

Balığı tilfin-tilfin doğra, yayka tuzla, yatır. 2 saat sonra tekrar yayka tepsiye diz. Dörd okka balığı, yarım okka be-

yaz şerab (“Paşa limonu”ya tatlı şerab olmasın) 80-dir. Zeytin yağı dök, kat, kaşıkla karışdırır, döyülmüş pekusimet ile g̈ayet iyice kıyılmış maydanoz elave et ve balıkları bu salçanın üzərinə diz. Ara bırakmayaraq, üzərinə tekrar peküsimet ve maydanoz et, tuzla, biberle, karar ateşli fırına sal. 10 dak. keçer-keçmez çek. Suyu ile balığın üzünü islat ve 10 dakikada bir böylece yap.

#### **204. İlan balığı kebabı**

Yılan balığı kebabı hepsine faiqdir. Ancaq şerab yerine keskin sirkede yatır.

#### **205. Nevrek balığı fırında**

Nevreğin pullarını çıkar, temizle. Köksünde olan yades şeklinde olan kemiği çıkar.

Karnının üzerine bir tepsiye yatır. Balığı bozmadan derince sırtını cız, 5 okkalık bir nevrene yarım okka “bryuşko” şerab ve 70 dir zeytin yağı dordur, tuzla, biberle, fırına sal. 10 dakika bir çıkar, yağ ve şerab ile balığı islat.

#### **206. Mercan, kefal, taş balığı ve sair fırınlık balıklar**

Bunlar daxi nevrek balığı tertibinde olur.

#### **207. Palamudun kiremid kebabı**

Palamudu temize, iki parçayı bir-birinden ayırmayarak boyana yar. Bir keramidin iki tarafına iki parçayı aç tuzla, biberle, bir az yağ sür. Nim peksimed tozu ile ince kıyım maydanoz et. Fırına ver. Bişer-bişmez limon sık. Bir ye, bir şerab at.

## 208. Istrdeya kıyması fırını

Istrdeyanı harcla, 4-er parça et, ispanyol salçasını ğayetle katılat. Mantor xulasası ile yumurtayı bir tepsiye yap. Salçaya kat, ıstrdeyaları da cuzice maydanoz ile ilave edib cerez tabağına çek. Üzerine zanice döyülmüş pekusimed ekib, fırına ver. 5 dakidadan sonra nim yağ keçirib tekrar sal. 10 dakikaya kadar daha bişir. Tabağı ile olduğı kibi takdim et.

## 209. Istakoz kıyması fırını

Bunu daxi ıstrdeya kibi parçala. Ol miqdar kıyılmış mantar elave ve ıstrdeya tertibinde ince mübaşeret et.

## TAVALARA DAİR TALİMAT

Tavaya en ziyade yaraşan sade yağ ile et suyunun üzerinden alınan yağlar ve zeytin yağı ise de tere yağı daxi istimal olunur. Domuz yağı daxi istimal olunur ise de yumurtadan madesine elden geldiği mertebe sakınmalı tava olacaq teamlar için, olafranka tava istimalı müreccahdır. Bir tavada bişiren balık ve saire eger tavanın istihab edeceyinden ziyade koyunur ise bişmez ve koparmasında güc olur. Bu cehtle 10 balık alır bir tavada yeddişer balık bişirmek her cehtle faydadan xali deyildir. Bir de, mesala tavada bişen balığı çıkarıb da yerine sairini koyacağı vakit bırak ki, yağ kayb etmiş olduğu herareti kesb etsin. Yani, tutmene başlanıncayadek yansın da öyle koy.

### 210. Tava xamuru

100 dir un, 2 yumurta, 2 çorba kaşığı zeytin yağı. Unu bir kaseye koy, ortasına çukurlar, 60 dir kadar su koy, tuzla, 2 yumurta sarısı ve yağı elave et. Karışdır, izle. Xamur kaşığın üzerinde bıçak arkası kalınlığında duracak dereceye gelinceyedek. Eger pek katı olursa, su ile yumşalt. Tavaya koymadan 20 dakika evvel yumurtanın ağını eyiceur, xamur ile karışdır. Bırak ki, tavlansın, tava olacak teamı ol xamura bula ve tavaya koy.

### **211. Mantarlı dana külbastısı tavası**

Her bir üzünü altışar dakikaya kadar tavada tere yağında bişir. Bade oltavaya bir az un koyub kavur. Et suyu ile alıştır. Bir az mantar suyu kat. Mantar karnitürünü kızdır. Külbastıyı tabağa çek, salcayı küçir, mantarı etrafına.

### **212. Kemici salçalı dana başı tavası**

Yarım dana başının etlerini üç parmak en ve boyuna doğra. Balade beyan olunduğu vecle harcla. Miqdarı kafi tuz, biber, bir çorba kaşığı zeytin yağı, iki çorba kaşığı sirke ile ol bişmiş baş parçalarını eyive karışdır, bırak dursun. Team vaktına 23 dakika kalaraq tavalık malez hazırla.

Bir miqdar yağı erit, parçaları maleze batır ol yağda kavur. Tavaya bir keten bezi peçete yay, etler kızardıkca üzerine diz.

### **213. Dana pacası tavası**

Pacayı bir vechi bala temizle, harcla, kemiklerini temizle. Boynuna ikiye taksim et, malezle, bolca sade yağda, karar ateşde tava et. Yaxud yumurtaya batır, anden kıvrek tozana ve bide yavaş ateş ve karar sade sağ ile tava et. Tabağa diz, tatar salçası keçir.

### **214. Domuz elmalı fileto tavası**

Ber vechi bala filetoyu tavada kızart. Tabağın ortasına domuz elması kıyması doldur. Etrafına fileto parçalarını donalt. Maderalı salça keçir. Bir miqdar salçada ayrıca taqdir et.

## 215. Havuclu su

Dana külbastısını hazırla, tavada her bir üzünü beşer dakika kızart. Bir kepcecik et suyu kat. İlk kaynamada aşığı al, süz. Külbastıda kazara kalmış olan pürüzleri dikkatle temizle. Bir tabağa çek. Tavayı yayka. 20 parça topa şeklinde külbastıyı koy. 35 dir soğan, bir karanfil, 2 kısım tuz ve biber süzdüyün suyu ve bir kepcecik acı su kat. Ağzı kapalı bir saat mağmağda kıtkıtlasın. Havuclar bişer-bişmez külbastıyı ortaya, havucları etrafa diz. Salçasını üzerine keçir, bekletme.

## 216. Kestane ezmeli fileto tavası

Filetoyu enine bir buçuk baş parmak kalınlığında doğra. Hafifce yastılat ve bak ki, hep parçalar yuvarlak ve bir boy ve biçimde olsun. Tuzla, biberle, tere yağında kızart. Tabağın ortasına kestane ezmesi koy. İspanyol salçası keçir.

Kalqan, nevrek, tekir, kırılanqıc, gelincik, mezeit, gümüşdil, pisi, lüfer, ıskumbru, ıstrangiloz, mercan, taş balığı, kayakılıc, palamud balığının tavaları.

Bu balıklar gerek sade yağ ve gerek zeytin yağı ile tava olur. Balık tavalarında yağın miqdarı karar ve ateşi mütedil olmalı. Balık kalın ise üzerine bıçakla çıkmalı ve içi bişinceyedek karar ateşde ve bade keskininde bişirmeli ki, üzeri kızarıb kıtır olsun.

## 217. Midiya tavası

Midiyayı tavaya koymazdan 3 çere evvel içini, dışını bol un ile unla. Bade silkib bir-birinden ayrı bir kez üzerine yay. Tavaya koyur iken nim zakı serp ve gayet bol yağda



ve bir kacar tanesini birden tavayı silkeleye-silkeleye tavala ki, midiya kabarsın.

### **218. Kara ciyer tavası**

Ciyeri boyuna baş parmak kalınlığında doğra, tuzla, biberini koy, unla, sade yağda her bir üzünü üçer dakika bişir qotar. Yağının içini bir çorba kaşığı un ile bir ovuc kıyılmış taze soğan, bir avuc mantar, birer kepecek et suyu ile beyaz şerab kat. 40 dakikaya kadar karışdırarak katıca bişir. Ciyer parçalarını tabağa halqa biçiminde donalt, salçaya bir çorba kaşığı ince kıyım maydanoz kat, karışdır, üzerine keçir.

### **219. Diger nevi**

Ber vechi bala kara ciyeri doğra, tuz biber ve unla, kızart ve tabağa çek. 50 dir şentlenmiş soğanı zeytin yağı ile nim kızart ciyeri qatar, soğanı üzerine keçir. Bu teama limon sıkmak şartdır.

### **220. Sığır kuyruğu tavası**

Balade beyan olunduğu kimi kuyruğu harcla, yumurtaya bula, tava et. Domates salçası ile takdim et. Ekseri kahvaltında kullanılır bir teamdır.

### **221. Enginar tavası**

Enginarın yapraklarını çıkarıb yalnız etini al, harcla, ikiye taksim et, yumurtaya anden döyülmüş piksimede basdır tava et.

## 222. Tavuğun kemici kebabı

Bu team ekseri tavuğun kebabının kalan parçaları ile yapılır. İndi kebab olunmuş tavuğu doğra, bir kaseye koy. İki çorba kaşığı sirke, iki kısım tuz ve bir kısım biber kat. İki saat bırak. Bade bir tavaya 300 dir. Kadar tere yağı koy. Ol tavuk parçalarını tavalık maleze batır, tava et. Bir tabağa temiz bir keten bezi yay. Parçaları üzerine düz.

Üzerine kavrulmuş maydanoz ve ayrı tabaqda domates salçası koy.

## 223. Koyun döşü kebabı

Döşü kemiyinden ayır. Maydanoz, kereviz, 4 kepce su, bir soğan, iki karanfil. 50dir havuc, tuz ve biberle harcla, süz, baskıya koy. Süzdükden sonra pürüzlemeyerek bir dözü keskin bıçakla 6-ya böl. Ərinmiş tere yağına ve anden peksimete batır, izkaraya koy. Bunu eyci salça ile, domates salçası yaxud intiba ve ıspanaq karnitürü yakışır.

## 224. Dana döşü tavası salçalı

500 dir. Döşü 4 parmak en ve boyuna parçala. Bir tence-reye koy. Eti örtünceyedek su ilave et. Birer kısım tuz ve biber kat, kaynat. İlk kaynamada kefini al. 180 dir. Soğan, 2 karanfil, maydanoz ve kereviz koy. Bir saat kıtkıtlat. El verecek kadar bişdiyi halde süz. Parçaları axır birtencereye koy. Diger bir tencerede 20 dir. Tere yağı ile, 25 dir, unu kavur. Etlerden aldığı su ile karışdır ve 20 dak. kadar karışdırarak kaynat. 3 yumurta sarısı çalkala, salçaya kat. Ve kefkir ile etlerin olduğu tencereye süz. Bir kaynam aldığı, bir kıyılmış maydanoz kat, karışdır, qatar.

## 225. Patatesli biftek

Bifteyin filetodan olması elzenindir. İndi filetonu enine iki parmak kalınlığında tilfin kes. Yavaşcacık baltanın yası taraf ile yasılat. Etrafında sinir ve derileri çıkarır iken beyza şekline koy, tuz, biberini ek. Ya tavada tere yağı ile yaxud izkarada nim bişir. Kanlıca kaldır. Ateşi keskin olmasın, tabağa çek, xancı salçası koy. Kavrulmuş patates ile donalt.

## 226. İngilis üsulu biftek

Balade beyan olunduğu üzre bifteyi hazırla, salçayı koymadan ver.

## 227. Sığırın mantarlı fileto tavası

Bifteyin iki üzünü keskin ateşde kızart çıkar. (4 dak.) Yağına bir miqdar un kat karışdır. Bir et suyu ile harlanmış mantar suyu elave et. Bişir, kefkirden keçir, karniturluq bir avuc mantar kat. Isıt bifteyi tabağa çek. Mantarı üzerine koy. Salçayı keçir ver, soutmadan.

## 228. Batlıcan tavası

Bostan batlıcanını 5 bıçak arkası kalınlığında, boyunda doğra. Keskin ateşde zeytin yağı ile kızart. Üzerine ya sarımsaklı sirke ve yaxud eyşce torba yoğurtu keçir, soutmadan ye.

## 229. Cıroz tavası

Cırozu kılınclamasına döydükden sonra hem beze birer-birer sarıb, ol bezi de diger bir nem beze bulayıb 2

saate kadar bırak. Bade ortasından yarıb kemiğini çıkar, tavalık maleze bulayarak zeytin yağında tava et.

### **230. Bakaleye tavaşı**

Bakaleye balığını 24 saat tatlı suya bas, bade çıkarıb 2 saat kadar da ılık suda bıraktıktan sonra doğra. Kemiklerini çıkarıb bir beze yay ve eyice kurutduktan sonra malez ile tava et.

### **İzqaralara dair talimat**

İzqarada olacak teamları altı sıcak, küllü iki barmak köz üzerinde bişirmeli İzqarada bişecek teamları kurutmamak için köz kani ve keskince olmalı.

### **231. İstridiye ve parak izqarası**

İstridiye ve parakları pek kabuk bırak. Kevrek tozunu yağ ile karışdır, ince maydanoz, tuz ve biberini kat. İstridiye ve parakları ayrı-ayrı izqaralara diz. İstridiye keskin ve paraklar karar ateşde kaynamaya başlar-başlamaz üzerine mezkur miyaneden keçir. Ve ol miyane sararıncayadek bişir, yeyenler her bir istridiye ve parağa ikişer-üçer damla limon sıkmalı, ve arada birer yudum beyaz şerab nuş etmeyi de unutmamalı.

### **232. İskumbra ve lifer izqarası**

Lüferi temizle, tuzla, 2 saat sonra yüzlerine yağla izqarada bişir. Yağ ve limonu bir bişmiş yumurtanın sarısı ile alışdır. İnce maydanoz kat, balığın üzerine keçir, sıcak ver. İskumbra ve barbunya daxi bu vadide bişer.

### 233. Diger nevi

Balığın karnını yarmadan kulak ve bağırsaklarını çıkar. Kuru soğanı halqala. Tuz, biber, kekik kat. Bunun ile balığın karnını ve başını yumşakca doldur, ızqara et. Bu rakiya birinci mezedir. Şerab mübtelaları bir cınaqab ile bir binlik yuvarlarda kene kalmaz.

### 234. Gövercin ızqarası

Bir gövercini temizle, köksünden boyuna yar, iki parçayı yek dikerinden ayırmayarak bir baltanın tersi ile hafifce yasilat. Tuz, biberini ek, nim tere yağı ile bir cerek kadar kızart. Bade bir akka sıkletinde bir baskı altına koy, tavada kalan yağa 10 dir. kadar taze soğan koy 2 dak. kadar ateşde öldür. Bir kepce et suyu ile 2 kısım biber kat. Bunu yarı kalıncayadek kaynat. Süz, yağını al, 10 dir. kadar tere yağını erit. Ğayet yavaş ateşde 2 üzünü beşer dakika ızkarada kızart. Salçayı tabağa çek. Gövercini üzerine koy. Buna limon sıkılsa fena olmaz.

### 235. Xancı salçalı dana böyreyi ızqarası

Bir böyreyi boyuna ortasından ikiye taksim et. Nim tuzla, biberle, erinmiş tere yağında nim kızart. Bade kevrek tozuna batır. İzqarada bişir, bir miqdar xancı salçası yap. Tabağa çek, üzerine böyreyi koyub takdim et.

### 236. Taze donuz sucuğu ızqarası

Sucuğun her birine iyne ile onar-onbeşer debik aç. Mutedil ateşde çevirerek 5 dak. bişir. Ğayet sıcak bir tabağa çek. Karnitin olarak patates, fasulye ve mercimek ezmesi yakışır.

### 237. Dana külbastısı ızqarası

Tam bir dana külbastısı 80 dir. Kadar gelir. Klbastıyı baltanın yası tarafı ile yasılat ki, ateşde kabarmasın. Sap etin etrafında olan sırt kemiği ile sınır parçalarını çıkar. Yalnız kaburqa kemiğini bırak. Yağla, tuzla, biberle, hemen 8 dak. kadar ızqarada bişir. Yaxud erinmiş tere yağına batır. Bade ekmek içi tozuna bula. 10 dak. kadar yavaşca ateşde ızqaraya koy. Buna her türlü qarnitrden made eyşi ve yaxud xancı ya domates salçası yanısır.

### 238. Izmarit ızqarası

İzmarit her ne kadar fkara sofrasına layik görülmüş ise de ceşnisi, ceheti ile ismini vermeyerek zenginler de yer. Hafifliyi ciyetile uzunca hastalık görmüş kibar hastalarda kullanır. Bu iki sebeble şu ismi kulağa fena gelen İzmarit ızqarasını yazmaya mcbur oldum. İndi ızmaridin papuc ızmaridi tabir olunanı ve son baharda çıkanı meqbuldur ki, bunun pullarını çıkarmayarak içini temizlemeli ve tuzlamadan ızqara etmeli. Buna salça ihtimal olunmaz. Yalnız ızqaradan endirir-endirmez tuzlu suya atmalı ve suyu ile takdim etmeli.

## DOLMALARA DAİR TALİMAT

Et dolmalarına pirinc katmaktan murat etin yumşak olması içindir. Bu halde ezilmiş patates yaxud ekmek içi pirince mürehtir. Zira, yaprak dolmaları ğayet ufak olmak lazım geldiği cehetle pirinc tanesine kadar ufak olsa, nim et ile iki pilinc tanesi bir dolmaya hemen de sığmaz desek calizdir. Sanien ufacık bir dolmanın içinde bir pirinc tanesinin, saqil görüneceyi bir yana dursun, yemekde de ekmek içi ve patates kadar damağa xoş gelmez.

Bu sebep ile yaprak dolmasından kamilen pirinci kaldırıb yerine ekmek içi ya patates kosmak ve kabak ve sair bu müsüllü iri dolmalarda yaribe yarı kırık pirinc ile ekmek ya patates koymak efkârında yem ve vakı olan tecrübem daxi bu efkârımı tasdiq edir.

### 239. Asma yarpağı et dolması

Ğayet köpe asma yarpağını harela, saiq sudan keçir. Etin bud tarafından bir parçanın sınır ve derilerini çıkar, ince kıy, tuz ve biberini ve etin kıyede rubu kadar ekmek içi kat. Bir ve icabına göre ziyade yumurta ile yoğur. Bir iri fındıqdan az ziyade al, ve ol eti istihab edecek kadar bir yaprak parçasına sar. Tencerenin altına bir sıra yaprak döşe dolma yarpağının uçları aşığa doğru bakarak dolmaları diz. Yan-yana üzerine tekrar yaprak kapa karar ateşde bişir.

## 240. Karavides dolması

Ol daxi ıstakoz dolması tertibinde ise, fakat eti az olduğundan miyanesine nim pirinc katmalı ve fencerede midiya dolması kimi bişirmeli.

## 241. Zeytin yağlı yalanc dolma

Zeytin yağı dolmaların soğanı yavaş ateşde kızarmalı. Soğan lezzetini vermek ve dışı kavrulub da içi çiy kalmamak içi, bir de rengi altın sarısı olmak şartdır. Soğanı şintleyib ve tuz ile öldürüb, kavurmadan istimal etmek her veci ile mürecahdır. İndi soğanı bol halqala kızart, soğanın kızarmasının yarısı kadar pirinc kat, tuzla, biberle, pirincin 4/1-i kadar maydanoz ile kokosunu verecek kadar taze nane kat karışdır. İnce ve körpe asma yaprağını parçalama zira rengi solar. Fakat yaprağı öldürmek için. Bir gün bırak dinlensin, bade bir mahmudiye altılıktan az irice bir parça yaprağın ortasına mezkur miyaneden fındık kadar koy.

Yaprağın dörd yakasını ört üste getir. Ve baş aşağı tencereye diz. Her dolmanın arasında bir bıçak arkası yer bırakarak. Dolmanın altına bir ve üstüne iki sıra yaprak ve onun üstüne bir tabak dolma dağılmamak için yavaş ateşde bişir.

## 242. Enginar dolması etli

Enginarı temizle, haleb köftesinin tertibinde kıymayı doldur. Tencereye diz, gayet yağlı et suyu ile ıslat, karar ateşde bişirdikten sonra mamağa çek, tencerenin ağzını nim açık bırak.



## 243. İskumbru dolması

Dolmalık İskumbrunun nihayet sekkizi bir okka gelmeli, bu dolmalık İskumbru yanvar 1-den mart 15-dek bulunur. İndi İskumbrunun kulağını çek ve karnını yarmayarak bağırsağını çıkar, yayka balığı bir tabağa yatır. Ve iki parmağın ile derisini partlatmadan yavaş-yavaş basarak eyice yumşadıktan sonra kemiyini kuyruk tarafından kır, ekse kökünden ayır, çıkar. Balığı bir taxta üzerine yatır. Elin ile kuyruq tarafından basa-basa yumşalmış olan etlerini boğazına doğru getirib, çıkar bir tabağa doldur. Ve kemiklerin üzerinde kalan etleri daxi, bıçağın sırtı ile temizle (bak ki, etin 4/1 payı kadarı derinin üzerinde kalsın) Ve başı teninden ayrılmasın.

Böylece mesela 20 adet balığı temizledikten sonra her bir balığa ortaboy, yani üç parmak kuturunda üçer adet soğanı şontle, zeytin yağı ile sararınca yadek yavaş ateşde bişir ki, soğan özlensin, hem lezzetini versin.

Bade balığın etlerini miqdarı kafi kimyon, karanfil, keşniş, fısdıq ve eyi darçın (seylan darçını birincidir ve mısır carşısında bulunur) ve biber, tuz kat. Odun kaşıkla etleri ezerek soğan eyice kızarıb, etler bişince yedek karar ateşde karışdır.

Miyane souduqdan sonra balığı doldur, unla tabağa koy. Derinin içinde kalan çiy etler bişince yedek tava et. Yan-yana bir-birine dokunmayarak tabaklara çek. Soudukdan sonra, üzerine nim tarcın ek. Üst-üste qübbeleme diz.

Zeytin yağının bişmiş i ağır olduğundan bu misilli dolmaları yemeyi nice arzu edib de yeyenmeyenleri arzularına nail etmek isteyen xurüzkar ve hatır sınak açılara 20 balığın miyanesine iki çorba kaşığı şeker ilave etmelerini kasist ederim.

## 244. İstakoz dolması

İstakozu kaynar suya sok, üç dakikadan çıkar, kabığını sakatlamadan ayakları ve köysü ile etini çıkar. Bob beyaz soğanı halqala, sarartmadan zeytin yağında bişir.

İstakozun etlerini qayet iyice kıy. Anleri daxi karışdır, tuz, biber, keşniş, fıstıq kat. Hepsini birden kararında kavur. İstakozun kartına doldur. Köksünü kapa, ince bir tel ile belinden bir halqa çevir, sırtından bük, tepsiye koy, fırına ver 10 dak. bişir.

## 245. Parak ve sulina dolması

Parak ve sulina dolması daxi istakoz tertibinde bişir. Ve bu dolmalarına bayat soğan yerine bazen taze soğan olunur isede faket ol vazit nimdre ota ile maydanoz ilave etmek ve sulinayı harclayıb, kıyıb soğan ile beraber kavurmak şartdır.

## 246. Patlıcan, fırasa, soğan, lahana, fındık yarpağı ve sair, bu misilli dolmalar

Bunlar daxi zeytin yağlı yalancı dolma tertibinde bişer. Ancaq fırasayı boyuna ikiye yarıb kaynar suya atmalı ki, yumşasın, ve bade yapraklarını kat-kat ayırıp istimal etmeli. Soğan dahi harclayıb içine boşaltmalı. Soğan boyuna göre 3-5-e kadar bir-birinden ufak dolma çıkar (yapraklı dolmalarda bir de dik kat olunacak şey yaprağın az olmasıdır) Enqınar dolmasına fazla olarak kişniş, fıstıq katmalı.

## 247. Mantar dolması

12 adet bir boy mantarın sapında olan toprağı bıçağın ucu ile çıkar. Yayka bir bez üzerine diz. Saplarını çıkarıb

kıy, bir kuşhanede 10dir. Tere yağı ile 5dir. un koy. 2 dak. ateşde karışdır. Bir kıpce et suyu kat. Yarısı kalıncayadek kaşık ile karışdırarak kaynat.

Kıyma etdiyın mantar saplarını bir bez içinde sık. Suyu kalmayıncayadek, salcaya bir tutam kıyılmış maydanoz, yarım tutam taze soğan, tuz, biber ve kıymayı koy. 8 dak. keskin ateşde kaynat. Tavaya 2 kaşık zeytin yağı koy. Mantarları ağzıları yukarı diz. Kıyılmış mantarları içine koy, birer az peksimet tozu et. Ğayet yavaş ateşe koy. Üzerini ateşli sac ile kapa. 10 dak. bişdikden sonra qotar.

### 248. Midiya dolması

Yarısı kabuklu ve yarısı iç olarak 200 adet midiye al. Kabuklarını bir-birinden ayırmayarak 100 adet midiyayı aç. Bazen üzerinde olan pulcuğı çıkar, midyalardan akan deniz suyunu bir kesaye topla. Her iki iri midya için birer soğan hazırla. Sararıncayadek zeytin yağı ile yavaş ateşde kızart. 120dir. pirinc ile 100 tane iç mudyayı kat, karışdırarak hepsini tekrar 5 dak. kadar kavur. Keşniş, fısdık ile ıskumbru dolmasına koyduğun baharların kafisini de kat, sout. Bir midyanın bir kabunu dolduracak kadar mezkur miyaneden koy. Boş kabuğı kapa. Dolu kabuk altında kalarak yan-yana midyaları tencereye dizdikden sonra üzerine bir tabak ve ol tabağın üzerine temiz bir taş kapa. Midyadan çıkan suyu doldur, yüzde olan midyaları örtüncyedek kifayet etmesi bi az da su elave et. Tencerenin ağzını iyice kapa karar ateşde bişir.

### 249. Mürekkeb balığı dolması

Mürekkeb balığının mürekkebini at. Tahanını bir tabağa al. Ayaqlarını ince doğra. Soğan ile yavaş ateşde kızart,

tahanını kat. Tuz, biberini, kişniş, fıstığını koy. Mürekkebe balığını doldur. Artan yağın bir tencereye koy. Ol miqdar da beyaz şerab elave et. Balıq ol tertibde yavaş ateşde bişir. Yüzleri kızarıncayadek bade takdim et.

### 250. Qoyun tabağı dolması

Derisini yırtmadan koyunun ön bacağıının kemiklerini çıkar, yay. Bacakdan çıkan eti 80 dir. Domuz etini, 80 dir lardile kıy. Dana bacağıının dolma kıyması kimi hazırla. Derini tuz, biberle doldur tik. Tencerede kızart. Bir çorba kaşığı romile 3 kepce et suyu kat. İlk kaynamada kefini al 40 dir. Havuc, 40 dir, soğan, 2 karanfil, tuz, biber, maydanoz, kereviz koy. Tencereyi nim açık bırak, bir buçuk saat kadar yavaş ateşde bişir. Bade tencerenin ağzını ateşli sac ile kapa. Yarım saat daha bişir. Lakin bu arada 5-6 defa suyu ile eti ıslat ki, ol yüzünde kaymaklasın. Buna bağlı soğan ya buğlu salkam ve ya mantar karnitürü yakışır.

### 251. Dana bacağı dolması

Bir dananın ön bacağıını dış kapağıından ayır, kemik ve etlerini deriyi yırtmadan çıkar. Ete tuz, biber ve hindistan cevzi koy. Eyice kıyma et ve bade koy. Zar şelinde miqdarı kafi lardi doğra, kıymaya kat. Deriyi yay, kıymayı 7-8 parmak kalınlığında döşe, derinin yakalarını topla, dik ve üzerine bir beyaz bez keçirib iki uclarını sicim ile bağla, miqdarı kafi su, 30dir. Rom, xoşlanmış ve kemikleri çıkmış üç adet dana paçası lardiden çıkan deri, bacakdan çıkan kemikleri, 100dir. Havuc, 150dir. Soğan, 3 karanfil, maydanoz, kereviz, tuz ve biber elavesi ile eti kaynat, ilk kaynamada kefi al. Mağmağ ateşde kıtkıtlat. Eti bezi ile başqa

altına koy, soudukdan sonra çıkar, tabağa çek. Suyunu bezden keçir. Dondur ol pihti ile etrafını donalt. Dana ayaklarını ertesi günün kahvaaltısı için sakla.

### **252. Domates zeytin yağlı**

Domatesin soğanına ikiye doğranmış midya ile maydanoz ve sarımsak katmalı ve üzerine peksimet ekib fırına vermeli.

### **253. Tavuk dolması**

İki tavuğun bacak ve kanadlarından mada mekimlerini çıkar. İçlerini kalantin kıyması ile doldur, köstekle, bezleri sarmirpua salçasında iki saat bişirdikten sonra bezden çıkar sout. Tabağa çek, etraflarını havuc brussel lahanası, karnabahar ve şalkanı kavinituru ile donalt.

### **254. Hindi dolması**

Sığır ve domuzun lap taraflarından miğdarı kafi etin sinir ve derilerini çıkar. İnce kıyma et, tuz, yeni bahar, tarçın ve biber kat. Eti kıyarken bir miğdar et suyu kat. Bade havanda döy tabağa çek. 40 kadar kebab olmuş kestone kat. Hindiyi temizle, baş ve boğazını kes. Boğaz derisine dokunmayaak, kıyma ile kestaneyi doldur, köştekle dik. şişe vur. Bir saat ve 40 dak. kebab et. Bişdiyi anda çöz, tabağa çek, dökdüyü özün yağını al, üzerine keçir.

### **255. Yumurta dolması**

12 adet yumurtayı sıkı harcla, temizle. Ortalarından keskin bıçakla ikişer parça et. Sarılarını çıkarıb elekden ke-

çirdikden sonra, ol miqdar tere yağı ile havanda iyice döy. İki adet bişmemiş yumurta ile islat. Duz, biber, hindistan cevizi ek. Ve bir tutamcık kıyılmış maydanoz kat. Bir tabağın altına bu tertibin bir miqdarını yay, kaşığın sırtı ile düzle. Yumurtanın beyazlarına yene ol tertibden doldur, yüzlerini bıçağın yanı ile düzle. Tabağa diz, üzerlerini erinmiş tere yağı keçir. Hafifce sararmak üzre tavlıca fırına sal.

### **256. Enginar dolması**

Bu daxi zeytin yağlı yalancı dolma tertibindedir. Fakat fazla olarak keşniş, fıstık katmalı.

### **257. Kabak dolması etli**

Kabağın içini teneke hini ile boşalt, yaprak dolması misalı tertib olmuş kıymayı doldur. Taze domatesin suyu ile bir az su daxi katıb. Karar ve bade yavaş ateşde bişir. Domates koymasın yumurta terbiyyesi keçir. Ve bak ki, kıymanın eti pek yağlı olsun. Kış mevsiminde iri şalkamı kabak esmine sokarak kabak dolmasına taklid ola bilir. Ve şalkanın eyi ve körpe olursa kabakdan aşığı olmaz.

### **258. Batlıcan dolması etli**

Bu daxi aynı kabak dolması kibi isede, fakat yumurta terbiyyesi buna konmaz ve domates de kaynasa fena olmaz.

### **259. Domates dolması etli**

Domatesin üzerine kapak çıkar, içlerine boşaltıb çerdelerini çıkar, kıymayı kavur, tuz, biber, keşniş, fıstık ve

bir az tarcın da kat. Dolmaları doldur, kapaklarını kapa, tepsiye tomaten suyu ile bir az sade yağ koyub fırına sal. Keşniş fıstıksız da olur.

## 260. Pateler

Tavşan patesi.

Bir tavşanı soy. Kemiklerini ve sinirlerini çıkar, tavşanın kanını kıyma için sakla. Dananın lap etinin sinir ve derilerini çıkar. Tavşanın kemiklerini üzerinden çıkan kırıntı etlerine miqdarı kafi lardi kat. Üçüncü birden kıy. Bade havanda döy. Tavşanın kanı ile birlikde, tavşanı ortasından ikiye böl, iki kısım tuz ve bahar koy. Tavşanda olan suyu çekdirmek için 10dir tere yağı ile 10 dak. kadar kızart. Bir toprak keseye bir barmak kıyma döşe tavşanın bir parçasını koy kıyma ile sıva. Ol bir parçayı üzerine çek. Bunun da üzerine tekrar kıyma çek. İnce domuz lardisi ile, defne yaprağı koy. Hindi patesi müsüli bişir. Soudukdan sonra yağını üzerine çek.

## 261. Diger nevi

Bir tavşanı temizle, kannı sakla, tavşanı belinden ikiye takdim et. Koyüs tarafını yahniye ayır, art tarafının kemiklerini çıkarlardile, dananın lap etini ol miqdar lardi ile kıy, baharla, tuzla havanda döyerken tavşanın kanını kat. Bundan patesi tavuk patesi kimidir.

## 262. Hindi patesi

Patelere mexsus, toprakdan yapma keselerden birini al. Bir hindiyi temizle, kemiklerini çıkar, bacakda olan etlerinin sınır ve kılıcıklarını çıkar. Dananın lap etinden 80dir.

Etin sinirlerini çıkar 460 dir. Domuz lardisi ile beraber döy, et suyu ile yoğur. Bir tabağa çek. Hindinin etlerini lardile, bade kesenin altına bir parmak ol kıymadan döşe. Hindiyi baharla, tuzla, yay, derinin yüzünde olan etlerin etrafına bir baş barmağı kalınlığında kıyma döşe. Derinin yakalarını topla ve kesenin şeklindeki yuvarla. Yakalar altda keseye otur. Üst ve etrafını kıyma ile sıva, baharla, tuzla. Ğayet ince kesilmiş, bir tabağa lardi ile ört. Üzerine bir yaprak defne koy. Kesenin kapağını kapa. Bir tencereye iki parmak kadar su koy. Kaseni içine otur. İlk kaynamada tencerenin ağzını ateşle sac ile kapa. 3 saat kıtıkılasın, çıkar, kese soyuduk olan sonra üzerine erinmiş domuz yağı çek. Sonla 24 saat keçdikden sonra yeye bilirsın.

### 263. Qaz patesi

Bu daxi hindi kibi olub, fakat qazın yağını sıkdırıb domuz yağı maqamında patenin yüzüne çekmeli.

### 264. Envacı fuceur pateleri

230dir, un, 125dir, tere yağı, tuz, 6dir, biber, 80dir, su. Una su, tere yağı, tuzu istihab edecek kadar bir çukur aç. Cümlesini yoğur. İcab ederse su kat. İyice yoğurduktan sonra hamur taxtasını unla, hamuru toparla, hamurun tavında olduğuna isbat, taktaya ve oklavaya bulaşmamasıdır, hamur yarım saat kadar yatdıktan sonra 3 rubuna 1 parmak kalınlığında beyzi resminde aç, iki parmak yüksekliyinde çevir. Bate kalıbına endir ve kenarlarını ihtimalı olarak yerleşdir ki, hamur kalıbın resmini alsın. Bak ki, hamurun her tarafı bir kalınlıkda olsun ki, fırında delinmesin. Kalan rubunu daxi, bateye kapak olmak üzere aç.



Taxtada bırak dursun. Bir tavuğu temizle, kemiyini çıkar, 150dir. Lardiye koy, havanda döy. Baharlayıb, tuzladıktan sonra tavuğu lardile, içine kıyma döşe. Yakalarını topla Kalıbın altında olan hamuru kıyma ile döşe. Tavuğu üzerine çek. İki kısım bahar ve tuzek. Üzerine tekrar kıyma çek, hamurdan bir parmak yer bırak. İki bıçak arkası kalınlığında bir tabağa lardiye batenin üzerine çek. Onun üzerine bir defne yaprağı koy. Pate hamurun kenarını islat. Hamurdan kapağı, üzerine çek. İki kenarını birbirine parmağınla yapışdır. Ufak bir kapak daha kapa, ikisinin ortasına baş barmağı çıkacak bir delik aç. Ol delikten kenarına kadar incecik cız, yumurta sür, fırına ver. 2 saat kadar bade görürsün ki, ol müddet arasında patenin yüzü ziyade kızarmış islat, 2 kat bir kağıt kapa. Patenin bişdiyini üzerinde açdığınız delikten dene.

### **265. Janbonlu dana basdısı**

300dir janbonun derisini çıkar, 450dir. Dananın en iyi yerinden 200dirni ayır, lardile bakı kalan etin sinir ve derilerini çıkar. Ol miqdar domuz yağı kat. Baharla tuz ek, kıy, havanda döy. Tavuk patesi gibi hamurunu yap. Kıyma ve onun üzerine 4 barmak yüksekliyinde janbon döşe. Tekrar kıyma çek. Dana etini yarı tuzla, tekrar kıyma bade janbon ve bunun üzerine daxi tekrar kıyma çek. Lardi tabakası, defne, hamur kapağını yap, del, tavuk patesi gibi bişir.

### **266. Sarrap patesi**

Bir pate kalıbının altını, pate hamuru ile döşe. İçini un ile doldur. Hamurdar kapağını kapa, yumurtala, fırına sal, bişdiyi ande fırından çıkar. Alt ve kapağının ununu silk.

Kıyılmış domuz elması, doğranmış qaz ciyeri padesi ve tavuk ibiyi, böbrek, mantar ve tavuk kırıntısından müsavi miqdar karışdırıb ov pihtisi ve et suyu ile bişir. Suyunu çekdir, patenin içini bu tertib ile donalt. Etrafına ibik karnitürü donalt. Patenin üzerini nim av pihtisi ile tezeyin et.

### 267. Nuriye

Sarrap batesinde beyan olduğu bir ve üzere bir pate bişir. 8 adet bildirçini ortalarından banına ikiye böl. Tuz, biberle tavada nim tere yağı ile kızart, sout, dananın 80dir. kara ciyerini ufak doğra 80dir. lardiyi ufakla tavaya at, tuzbiber ek. 4-5 dak. kadar kızart. Ciyeri kat, 4-5 dak daha kavur, sout, havanda döy, kefkirden keçir.

Patenin ortasına bir baş parmağı kalınlığında mezkur ezmeden döşe ve ezmenin etrafına bildirçinlerin 8 parçasını aralarına birer miqdar ezme koyarak bir-birine tutdur. Bir kat daha anını üzerine çek ve ortada kalan boş yere ekmek içini kalın topa şeklinde kesib tıka, bildirçinlerin uzunü ciyer ezmesi ile sıva. Patenin kapağını üzerine çek. Kenarlarını üzerine basdır. Yumurtala, fırına ver. Bişdikden sonra kapağı ve ekmek topasını çıkar. Patenin ortasına domuz elması ile, domuz elmalı ispanyol salçası doldur.

### 268. Yel ve patesi

Pateli bir veci bala yap. 4 bekocayı dörder parça et, bildirçin patesi müsulu bacakları alta, köksleri üste getirerek patenin içini donalt, bildirçin padesinin istimal olunan ciyer ezmesi ile doldurub sıva ve ol minval üzre tabhya amude et.

## 269. Domuz elmalı tavuk patesi

Bir tavuğun hep kemiklerini çıkar. 250dir. dana eti ve 250dir. lardiye ince kıyma çek. Tuz, biber koy, 70dir. kadar domuz elmasını doğra, tavuk ve kıymayı istihab edecek bir kalıbın içine tarif olunduğu vec üzerine döşe. Bir sıra kıyma koyduktan sonra bir az da domuz elması diz. Tavuğu üzerine oturt. Tekrar bir miqdar domuz elmasından sonra üzerine kıyma ile ört, hamurdan kapağını kapa. Ortasında bir delik aç. Fırına sal. Çıkardıktan yarım saat sonra delikden av hülasesi phtisi doldur. Eyice soulduktan sonra ta-bağa bir keten bezi peçete serib pateyi üzerine oturt.

## 270. Dana ciyeri donmuş

Dananın bir buçuk kiye kara ciyeri padesi ile bir buçuk okka kaz ciyeri ve 300dir. lardi ile 150dir. ekmek içi, 150dir domuz elması 150dir. Bişmiş lardi qaz ciyeri padesinden 3 parmak boyunda ve bir buçuk barmak eninde ve baş bar-mağı kalınlığında 20 parça kes lardiye zar şeklinde doğra, tencereye koy. Yavaş ateşde erit. İki ufak soğan, bir tutum maydanoz, tuz ve kimyon ve yenibahar kat. Keskin ateşde kızdır. Dana ciyerini kıy ve kaz ciyerini kıyıntıları ile kat, kaşıkla 4-5 dak karışdır, sout, döy, ekmek içi ile 4 yumurta kat, elekden keçir, bir keseye çek. Bir büyük, bir de ondan küçük kapaklı iki kalıb al, içlerini fere yağla altlarını ve yanlarını mezkur ezme ile bir baş barmağı kalınlığında sı-va. Birer sıra qaz ciyeri ile lardi, birer sıra ezme koyarak ka-libleri ağız-ağıza doldur. Ağızlarını sıkı kapa, büyük kalıbı sulu ocakda bir buçuk saat ve küçüyü 3 ceyrek kaynat. Soulduktan keskin ateşde 4 dak. kadar kızdır. Kalıbdan çıkar. Üzerlerini et phtisi ile dondur.

## 271. Av ezmeli pirinc patesi

Bir okka pirinci bir kaç suda yaka. Pirinci bir kab ile ölç, bir pirince 2 su katarak harcla. Pirinc şişib çatladığı gibi, havanda döy. Bir kacarolanun alt ve etrafını ol hamur ile döşe. Hamurun iş tarafına tere yağı sil. Tavlı fırına saldırıb kızart. Kenar hamurun 3/1 kesib, sıyr, bir tavşan ezmesi on adet kaysı, yumurta ve salçalı tavuk kırıntısı hazır et. Yumurta ve tavuk kırıntıları ile hamurun iç kırıntılarını döşe. Anden sonra salçada bişmiş olan tavşanın lap etlerini diz. Aralarına ber veci sabık tavşan ezmesi doldur, tekrar fırına ver. Nim av pitisini eridib üzerine keçirib-keçirmez takdim et.

## 272. Tulus usulu tavuk patesi

Pirinc ile ber veci sabık bir hamur yapıb, bir kaç ar olaya döşe. Karnitürlerinde beyan olunduğu müsulu, tavuğun kanat ve kırıntısını bişir. 50dir. av hülasesı ile, 25dir. mantar hülasesı ve 350 ol havlı salçayı karışdır. Terbiye katılığına gelinceyedek kaynat. 4 yumurta sarısı ile, 8dir. tere yağını içle elekden keçir. Sulu ocağa koy, fakat yüzüne bir çorba qaşığı av hülasesı dök ki, kabuk bağlamasın. Bu tertibi tavuk kırıntısına karışdır, kızdır, kırıntıları hamurun içine diz. Salçayı üzerin keçir. Üzerine horuz böyreyi ile mantar donalt. Bu hamur patates ile daxi olur. Fakat patatesi harc layıb, döyüb kefkirden keçirdikden sonra bir az un ve yumurta sarısı ile yoğurmalı. Bu müsulu hamurlara her nevi av ezmi ve etleri kona biler.

## 273. Pulakiler. Midiya pulakisi

İyi midiya tersenin sal midyasıdır. Cuzi zeytin yağında bir avuc ince kıyılmış havucu ince kızart. Bade bir avuc

kereviz at. Onu da kızart ve bu ikisinin üzerine ince kıyılmış bir avuc maydanoz ve bir kaş diş sarımsak at. Yarım dakika kadar kavrulduktan sonra 3-4 defa da azar-azar midyadan çıkan suyu kafarak ve kaynamını kesdirmeyerek ve kifayet etmezse sair sudan 3 kepce kadar, doldurduktan sonra midyayı at. Bir harclanmış ve ezilmiş patates ile ilk kaynamda bir kısım unu pulakinin suyu ile ez. İçine dök, bir eyi karıştır. Kaldıracağı ande limonunu keçir. Ateşde sürdürme ki, limon açılık vermesin. İstridiya daxi bu yolla olur. Balık team-ları bişdiyi vakit tencerenin ağzı açık olmalı deyenler yanılır.

### **274. Dalak pulakisi**

Dalak adaların olmalı. Dalakın ufağı pulaki ve irisi dolmaya yakışır. Palağı aç, bir kabuğunu çıkar. İyi yayka ki, kumunu töksün. Bade bir tepsiye yan-yana ve üst-üste düz, 200 adet -orta boy parağa 150dir. Beyaz şerab 60dir. Zeytin yağı koy, tuzunu ve biberini kevrek tozunu kat, ve ince kıyım maydanoz ile karışdırıb tarakların üzerine ek, fırına ver.

### **275. Kefal, nevrek ve kılıc pulakileri**

Bunlar darci midya pulakisi gibi olub, fakat unu ziyade olur. Ancak bunun patatesi çiy ve tavlı zarı çirim ve şeklinde olarak balıkla beraber konur ve terbiyesinin unu az ziyade olur.

### **276. Kuru fasulye pulaki**

Fasulyayı piyazında tarif olunduğu vec üzere harcla, yarı bişir, ince kıyılmış maydanoz ve doğranmış sarımsak, kereviz ve havuc, tuz-biber ile karışdırıb kulaklıya doldur.

Üzerine zeytin yağı, su ve tomates suyu kat. Peksimeti döyüb üzerine keçir ve ğayet yavaş ateşde bişinceyedek kıtkıtlat. 5 dak. kalarak, ateşli sac çekib üzerini kızart. Sıcak takdim et. Bunu bir az midya katılsa caizdir.

### **277. Midyalı tomates pulakisi**

Domatesi yarım serçe barmağı kalınlığında, halqa del. Bir tepsiye bir sıra diz. Her bir parçanın üzerine birer adet midya yay. Sarımsakı döy ve bir az tomates suyu ile karışdırıb üzerine maydanoz ek. İki sıra tomates ile iki sıra midya ve maydanoz daha kavlı ile yağını koy. Peksimet tozu ek, fırına sal, yaxud üstü ateşli sac ile kapalı olarak karar ateşde bişir.

### **278. Buğlama ve kızartmalar. Gövercin kızartması**

Gövercin 3 nevdır. Biri cift-xane gövercini ve digeri yaban ve üçüncüsü came gövercini.

Cift hame gövercini cümlesine mürecahdır. Yaban gövercinin yalnız balası makbuldur. Came gövercini yenmese de olur. Zaruretde kavurmasına kanad olunur, adi tencere kebabı gibidir.

### **279. Bezelyeli gövercin kavurması**

Bu daxi o biri gibi olub fakat mantar ve soğan yerine bezelye istimal olunur.

### **280. Nevicat sığır eti kızartması**

Kuyruk sokumunda iki parça et 70 dir. Domuz lardisinin derisini çıkar. Lardiyi uzunca doğra, tuzla, biberle. Eti

lardıyla sicim ile sar, tencereye koy. 600dir. beyaz şerab, 30dir. rom, 200dir. et suyu, 200dir. su, parçalanmış ve kemikleri çıkmış dana parçası ve lardinin kaynanmış suyundan keçmiş derisini kat, kaynat kefini al. Bade 180dir. havuc, bir soğan, 3 karanfil, kereviz, maydanoz, tuz, biber koy. Ateşin kenarında ufak kaynam olarak, 5 buçuk saat kadar bişsin. Bade eti tabağa çek. Havuc ve paçalar ile donalt. Vereceyi dakika tencerede olan suyu kefkirden keçir, yağını üzünden al. Kaynat, 4/1 payını çekdir. Etin üzerine keçir. Bazen buna bir diş sarımsak konur. Bunun soyuğunu dilimle, tabağa diz, paçaları doğra, etrafını bazen paça, bazen pihti ile donalt.

### **281. Sığır böyreyi salçalı**

Sığırın bir böyreyini boyuna ikiye böl, enine iki bıçakarkası kalınlığında kıy. Bir tavada 60dir. kadar tere yağını erit, böyreyi iki kısım tuz ve iki kısım biber ile 6 dak. kavur, her tarafı bir kararda bişmek için sıkca-sıkca tavayı silk, kefkirden süz. Bir kuşkaneyi 100-dir. beyaz şerabı bir kısım tuz ve bir kısım biber ile yarı kalıncayadek kaynat. Böyreyi tekrar tavaya koy, 10dir. kadar unu ek, 2 dak. kadar karışdır. Şerab ve yarımşar kepecik su ile et suyu kat, bir dakika kadar kaynat. Bir tutum ince kıyım maydanoz ekim qatar.

### **282. Diger nevi**

Böyreyi kıydıktan sonra qatar un 50-dir. Beyaz şerab ve ol miqdar et suyu katıb, bir dakika kadar daha kaynadıktan sonra bir tutum ince kıyım maydanoz ekib azacık sirke elave etdikden sonra gotar. Bu üsul her ne kadar

kolay ise sirkeyi kaynatmadan koymakda böyreyi bir eğişilik vereceyi cehetle ol bir usulde tab itmek evladır.

### 283. Parpunya kağıatda

Bir okka parpunya tertibi: 5 diş sarımsak döy, 80dir beyaz şeraba karışdır. Kenarı iki parmak yüksekliyinde toplanmış bir kalınca kağıadan içine bolca yağ doldur ve ol yağ ile kağıadan her tarafını yağla, balıkları diz, sarımsaklı şerabı üzerlerine keçir. Bir az tazı şerabı kaynat, suyunu çekdir. Saleb katılığına gelir-gelmez sout. Balıkların yüzünü ince sıva, kıyım maydanoz ek. Kağıadı bir tepsiye çek ve karar ateşde bişir.



## PİLOVLARA DAİR TALİMAT

Pilov her ne kadar şarka mahsus ve adi bir team ise de dünyanın dörd köşesinde ismi söylenir ve her memleket kibarlarının sofralarında türk ya acem pilavı hamı ile pirincli bir team, çıkart ise de bunlardan pek azı ol ismi taşımaya şayestedir. Zira ile evropalılarda pilov deyi yedikleri adeta pirincden yapma kerpicfi ve hetta parisde bir dost evinde pilov deyerek çıkartdıkları yemeyi küç hal ve keskin bıçakla doğrayıb çatala batırarak hatır için bir parça yediyimi bilirim. Bu sebeble bir gün risalesi tertibine kalkışırsam pilavı layıkı vec üzre tarif etmeyi niyyet etmiş idim. İndi pilav bişiren kullandığı pirincin ne kadar su kaldırdığını ve ne kadar tartılarını beyan edecek isem de, bazen nim ziyade ya nim eksik kaymak lazım gelir. Pilavın en elası Hindi, tavuk, paça, sığır ya koyun eti ile koyunun baş suyu ile bişmek lazım gelir ise de pirinci ve yağı iyi olduğu halde adi su ile de bişer. Pilava ya dimyad ve yaxud mısır pirinci kullanmak şart ise de rizon ve cenova ve ile birlantina denilen pirinc fena olmaz.

### 284. Acem pilavı

Pirinci temizle, bir kaç su yaka, eyice süz. Pirinci tencerenin ortasına koy, yüzünü düzleme, ortasına bir odun kaşık sok, tencereyi karar ateşe çek. Kaynar et, suyunu tencerenin kenarından pirinci alt-üst etmeyerek doldur. Kaşık bir yana yatmaya başlayıncayadek. Bir ölçüsü budur, tence-

renin ağzını iyi kapa, asla karışdırma. Pirinc suyunu büsbütün çekmeye bir az kalarak pilavın yüzünde bir takım delikler peyda olmağa başlar-başlamaz hemen mağmağa çek. Kalan az suyunu orda çeksin ki, hem taneli olsun, hem de pirinc çiy kalmasın. Bu arada yağın yak, eyice tutdur morartmayarak pirinc tavına gelir-gelmez hemen yağın kaynar-kaynar keçir, tencerenin yüzüne temiz, kalınca bir ketan bezi kapa, kapağını üzerine çek. 7-8 dak. durduktan sonra odun kaşığın sapı ile etrafından ortasına doğru üç devrim karışdır. Yene kapa 3-4 dak. sonra odun kaşığın kaşık tarafı ile karışdır. Düz kefkir kaşıkla tanele qotar.

### 285. Bulqar pilavı

Kuzunun ağ ve kara ciyeri ile uygunluğunu nim kalınca kıyma et. Ol kıymanın 3/1 ağırlığında pirinci eyi yayka, eyi temizle, azacık sac inceliyinde kıyılmış tane soğan, dere otu kat, tuzla, biberle, hepsini eyice karışdır. Kuzunun gömleyini yay içine doldur. Bir az tere yağı ile nim su ekle, yakalarını topla, bir ince iplik bokca kibi bişer-bişmez bokcayı aç, kaşık at, atdıkca beni de unutma canım.

### 286. Keşniş pilavı

Pilavı bir tabağa qotar, tepesini balık sırtı yastılat, kuzunun harclanmış beynini süd imanı ile ez, katıca yoğurt haline getir, ol beyin ile pilavın yüzünü yarım parmak kalınlığında sıva fırına ver, açık fındığı rengini alar-almaz takdim et. Eyi xovyarı limon ile havanda ez, bir tabağa çek, kaşığın ucu ile ol ezmeden fındık kadar al, bade pilava salda ye, hem leziz, hem de hazme medardır.

## 287. Kuşlu pilav

Yavan suya bir pilav yap, ufak kuşları kavur. Bir az to-mates ve sade yağ ile 20dak. kadar kuşxanede kıtkıtlat, süz, pilava karışdır. Salçasını yarı kalıncayadek kaynat, pilavın üzerine keçir.

## 288. Parak, istridiya, midya pilavı

Bunların pilavının tertibi ileride beyan olunacak alatur-ka pilav tertibi gibi olub, ancak sade yağ yerine zeytin yağı koymalı, ol yağda kavrulmuş bir az soğanı pilavın bişeceyi suya katmalı. Yarım okka pirince 100 adet iri midya, ya stridiya, yaxud parağı iç olarak karışdırmalı ve nim suluca bişirmeli. Bu pilavı yeyirken seylan tarcını ya kuru nanc ek-mek fena deyildir, ve hezme medardır.

## 289. Balık pilavı

Bu pilav nevrek, kılıc, ıskarpit, kefal, lipsos mercan, taş ve kagöz balıklarından olur. Bu balıkların bir nevini, mesela kefalı al, temizle, derileri etinden ayıracak kadar kaynat. Bade derilerini soy, kemiklerini çıkar, etlerini el ile parçala, zeytin yağında sarartmadan ve yavaş ateşde ve odun kaşıkla everek nim kaynat, süz, azacık sağam şintle yavaş ateşde ka-vur, sarartmayarak kişniş, fıstık, tuz-biberi ile balığa kat. Ar-tan zeytin yağını üzerine keçir, fırına ver de bak ne yeyirsin.

## 290. Kıyma ve köfteler

### Arab kıyması

Bud ve böyreğ yatağı etlerini yağları ile ve iki bıçakla ince kıy. Soğan suyu ve azacık un ve biber ile yağır. 3 saat

yatırdıktan sonra, enlice yası şişlere sar. 4 bıçak arkası kalınlığında iki yüzünü keskin ateşde ikişer dakika göster. Sulu-sulu sıyr ve ayrı tabakda maydanozlu soğan piyazı ile takdım et. Bir de kebab bişer iken bir ince çaklı pidesini ateşe göster, paça suyu ile nim islat, doğra tabağa döşe, kıymayı üzerine çek, nim yağurub keçir. Üzerine bir az yanmış yağ dök.

### **291. Harclama kıyması**

250dir. harclanmış eti kıy, 20dir unu 20dir. tere yağı ile kavur. Bir kepa et suyu koy, tuz-biber ek. Eyi karışdır, ateşe koy. 10 dak. bişdikden sonra kıyılmış eti ince kat. Eyice karışdır. Eger pek katılaşırsa et suyu koy. Bunu bir miqdar italyan salçası ile karışdır, 5 dak. daha bişir, qotar.

### **292. Bud kebabı**

Bu kıyma ekseri akşamdan kalan bud kebabının bakiyesi ile olur. 300dir. kıymaya 150dir. İtalyan salçası lazımdır. İndi 300dir, kebabı ince kıy. Yoğur, tava et ve mezkur salça ile kaynatmadan kızdır. Bunun etrafı ya yağda kızarmış ekmek, yaxud et suyunda bişmiş yumurta ile donalt.

### **293. Tavuk köftesi**

Bir tavuğu şişde kebab et. Deri ve yağlarını çıkarıb sade etlerini kalınca kıyma et. Ol miqdar domuz elmasını daxi kıyıb, bir miqdar av pıhtısı ile ikisini bir-birine karışdır. Taxtaya döyülmüş peksimet ek, mezkur tertibi taksim ve her bir kısmı yaşıca yuvarlak ve yaxud topa şeklinde koy. Zeytin yağı tuz ve biber ile mahlud çalkanmış yumurtaya

batır, döyülmüş peksimete bula, eger biçimle bozulmuş ile bıçağın yanı ile düzelt. Yemeye 20 dak. kalarak kızkın odda yağda kızart, üzerine kavrulmuş maydanoz et. Bu köfteler ile domatesli ve yaxud biberli salça istimal olunur.

### **294. Kalkan balığı köftesi**

Kalkan balığını bişir, sovet, kalınca kıy. Yumurta terbiyeyesi kat karışdır. Bir az ince kıyılmış maydanoz ile cuzi kimyon ve karanfil kat. Tavuk köftesinde beyan olunduğu gibi köfte yap ve zeytin yağında tava et.

### **295. Harclama köftesi**

300dir. harclanmış eti bir vechi bala kıyma et. Yumurta salçası ile yoğur. Bir tutum ince kıyım maydanoz ilave et. Tuz biberini koy, karışdır, bir tencereye iki parmak kalınlığında yay. Sousun uzunca ve yekdiklerine müsavi parçalara taksim et, taxtanın üzerine ince ekmek içi ek, tozunun üzerine yatır. Üstlerine ol miqdar ekmek içi ek. Birer-birer yuvarla ve bak ki, hepsi bir kalınlıqda olsun, bir kaç yumurta beyazını götürmeden çalka, biber, tuz, bir çorba kaşığı zeytin yağı ve bir kaşık su kat. Köfteleri batır, defa ekmek içi tozuna bula. Tere yağında kavur. Kepce ile karışdır ki, yek reng olsun.

### **296. Halep köftesi**

Etin sinirlerini çıkar, ince kıy. Harclanmış patatesi döy, yumurtanın sarısı ile yoğur, kıymaya karışdır. Miqdarı kafi keşniş, fısdık, nim maydanoz ilave et, tuzla, biberle, 2 saat yattırdıktan sonra avucunda yuvarla, unla, sade yağda tava et.

### 297. Halep köftesi : – salçalı

Bu da ol birinin aynı olub. Ancak, bişdikden sonra artan yağına ya bir kadeh beyaz şerab, yaxud tomat esuyu karar ateşde bir kaynam aldıktan sonra köfteleri içine döker. Bir ceyrek kaynadır verirsin.

### 298. Sucuk köftesi

Bunun tertibi koden tertibi kibi olub, fakat içinden parça lardi yokdur. İndi koden kıymasından alıb ovuc içinde yasıladıb iki yüzünü birer dakika keskin ateşe gösterdikden sonra takdim et.

### 299. Kebab köftesi

Sığır harclanması köftesine kullanılan salçadan kaymalı. Kebabı döy, döydükden sonra harclama köftesi kibi bişir.

### 300. İstridiya kıyması fırını

İstridiyası harcla, dörder parça et. İspanyol salçasını gâyet katılat, mantar hülasası ile yumurtalı bir terbiye yap. Salçaya kat. İstridiyalara da cuzice maydanoz elave edib, çerez tabağına çek, salçayı üzerlerine keçir. Onun üzerine de kamice döyülmeş peksimet ekib fırına ver. 5 dak. sonra nim yağ keçirib tekrar sal, 10 dak. kadar daha bişir, tabağ ile olduğı gibi takdim et.

### 301. İstakoz kıyımı fırını

Bunu daxi istridiya kimi parçala, ol miqdar kıyılmış mantar ilave ve istridiya tertibi ile ise mübaşiret et.

## YAHNİLER

### 302. Dana ciyeri yahnisi

Dananın ağ ciyerinden 300dir. al 80dir. lardiyi tavlı zarı Şeklinde kıy. 40dir. tere yağı ile kıy. Dananın ağ ciyerini üç barmak en ve boyunda doğra, eyice kızart, yakmadan iki kısım un ile unla, 3 dak. kadar ateş üzerinde karışdır. Bir kepce et suyu, yarım kepce beyaz Şerab bir kepce su ve mantar suyu kat. İlk kaynamda tuz, biber, maydanoz, kereviz ve bir soğan, iki karanfil ve kavrulmuş lardiyi ilave et. Tencerenin ağzını nim açık bırakıb yavaş ateşde bir buçuk saat kaynat. Ortaboy 20 adet soğanı kızartdıktan sonra yarım saat bişir. Mantar kat, 5-6 dakika kadar tekrar bişir. Soğan ve mantarlarla etrafını donalt. Salçasını keÇir.

### 303. Koyun eti yahnisi

Diş kapağının derisini çıkar, dörd parmak en ve boyunda eti doğra, tuz, biberle. Tere yağı ile güzelce kızart. Etin özü içinde kalmak için keskince olsun ateşi. Et kızarar-kızarmaz suyunu bir çorba kaşığı un ekib, 4 dak. kadar karışdır, iki kepce et suyu kat ve kaynamaya başlayıncayadek odun kaşıkla karışdır. BiŐdikde etleri süz, salçayı bir kesaye çek, birer-birer kemikle, tekrar bir temiz tencereye koy. Salçayı elekden keÇir. Et ile karışdır, nim maydanoz, kereviz, bir soğan, iki karanfil kat. Bir sat kıtkıtlat. Bade on adet ortaboy soğan soy ve 150-dir. Salkamı topa Şeklinde doğra ve az tere yağı ile bunları koyu-

laşıncayadek kızartdıktan ete elave et ve bu sebep ile etin kıtkıtlaması durmasın deye ateşi karışdır. Aradan yarım saat keçdikde güvercin yumurtası böyükliyyünde 15 parça patates ilave et, bişer-bişmez qotar.

### 304. Davşan yahnisi

Tavşandan artan ön parçayı dörd barmak en ve boyunda kes, 80dir. Kadar lardi doğra, 5dak. kadar suya at, süz, 5 dak. kavur, 10dir. kadar tere yağı ile tabağa kızart. İki tutum un ek, bir kepce et suyu ve bir kepce siyah şerab kat, kaşıkla karışdırarak 5 dak. kaynatdıktan sonra süz, tence-reye diz. Salçayı üzerine keçir. Maydanoz, kereviz, kavrulmuş lardi, bir kısım tuz, 3 kısım biber ilave et, tencereyi kapa, mağmağda kıtkıtlat. Bade kızarmış 20 adet ufak soğan kat ve bunlar bişinceyedek bırak kıtkıtlasın. Qatar mazdan 5 dak. evvel karniturluk iki ovuc mantar kat. Otluğu salcannın yağını al, etleri küpeleme tabağın ortasına koy. Salçayı üzerine koy. Mantarı etrafına donalt.

### 305. Tavuk yahnisi

Tavuğun kanadlarının ucunu son oynaqdan ve ayaklarını daxi diz kapağından ayır, içini boşalt, derisini mek-maimkiyan yırtmayarak bade sırt üzerinde yatırt. Etini tiftiklemeyerek keskin bıçakla budlarını yekpare çıkar. Kalca oynaqından ikişer parça et, keza kanadlarını koltuk altı oynaqından ayır. Köysi kemiyin ortasından boyuna yar. Enine ikişer parça et. Keza, boğaz ve kezdanı ve kardinal lokmasını boyuna ikiye yar. Bu parçaların üzerine olan deriler asla sıyrılmamalı. Cümlesini tencereye koy, su doldur, 1 saat dadar kaynat. Bade suyunu deyiş ve yalnız bir kıye su,



70dir. soğan, bir karanfil, maydanoz, kereviz, tuz-biberini koy kaynat. Kefini aldıktan sonra tencerenin kapağını nim açık bırakarak yarım saat kaynat, bişdiyi ande kefkirden keçir. Suyu sakla ve tavuk parçalarını 5 dak. kadar soyuk suya bırak. 25 dir. tere yağında 520dir. unu sarartmadan kavur. Sakladığın su ile 150dir. mantarın suyunu ilave et. İlk kaynamda mağmağa çek. Yarım saat kıtkıtlasın, tavuk parçalarını sudan çıkar, kurut, tencereye diz. Salçanın yağın al, bir miqdar süz, üzerine keçir. Kalanını da 3-4 yumurtanın sarısı ve az tere yağı ile alıştır, bunu daxi süz. Mantarı ilave et, tavuğu tabağa diz, bekletme sıcak ver. Bu team, kerek kibar ve kerek esnaf nazarında gayetle maqbul olduğundan bunun haqqında bazı dikmata sayan şeyler vardır. Şöyle ki, evvela istimal olunacak tavuk körpe ve tazı olmalı, saniyen kararında bişmeli, zira ziyade bişerse tavuğun lezzeti geder. Salisen terbiyesinin yumurtası ile tere yağı gayet taze olmalı.

### 306. Hacı kadın yahnisi

Bir pilici temizleyib ber veci bala doğra. Bir tencereye 410dir. Şintlirmiş soğan ile 40 dir. dilimlenmiş havuc ve 60dir. tere yağı kat. Uzun kaşıkla karışdırarak 5 dak. kızart, pilici ilave et, tuzla, biberle, karışdırarak 5 dak. daha kızart. 250 dir. un kat, 3 dak. daha kızart. Yarım okka et suyu ile 35 dir. doğranmış domates ilave et. İlk kaynama kadar karıştır. Bade kenara çek kıtkıtlasın 100 dir. mantar ile bir tutum kalın kıyım maydanoz kat. 10 dak. kadar daha kaynatıldıktan sonra lezzetine bak qotarş.

### 307. Mürekkeb bulağı yahnisi

Soğanı dolma tertibinde halkala, kızart. Mürekkeb balığının tahan ve mürekkebini kat, balığı ufak-ufak doğra, karıştır. Bir az beyaz şerab, tuz ve biberini koy, karar ateşde 1 saat bişir.

### 308. Dana böyreyi yahnisi

Aynı sığır böyreyi tertibindedir.

### 309. Domuz böyreyi yahnisi

Bir böyreyi iki bıçak arkası kalınlığında kıy. Sığır böyreyi müsuli bişir.

### 310. Purkincan yahnisi

Bir pilici kes, kanını bir kaseye akıt ve bir odun kaşikle iki dakika kadar karıştır ki, peltelenmesin. Pilici temizle, yahnide beyan olunduğu müsulu bir tavada 15 dir. tere yağın erit, pilic parçalarını yağın üzerine diz. 2 kısım tuz, 3 kısım biber kat, kızart, 15 dir. un ek, 3 dak. kadar karıştır. Bir kepçe et suyu, yarım kepçe beyaz şerab, maydanoz, ke-reviz, 150 dir. ufak soğan ve mantar suyu ilave edib yavaş ateşde yarım saat kaynat, dadına bak, mantar ile pilicin kanını kat, alışdır, tavuk yahnisi kibi qotar. Bu yahni pilavın ortasına koyanda fena olmaz.

### 311. "Yumurta" lardili kaykanak

23 dir. lardiyi 5 dak. kaynar suda bırak, sapık suya at, derisini çıkar, lardiyi ince doğra, tavaya koy. 5 dir. tere yağı

ile sararınca yadek kavur. 6 yumurtayı yeşillikli kaykaynak müsulu çalka, tuz, biberini koy, lardıyı ince karışdır bişir qotar, kış mevsiminde bu kaykanağı yemeli.

### **312. Janbonlu kaykanak**

Bu daxi diger kaykanakla kibi olub, fakat 25 dirhem janbonu incecik doğrayıb elave etmeli.

### **313. Mantarlı kaykanak**

Bunu daxi mantar karnitürü ilave ve digerleri gibi tab-hu amude etmeli.

### **314. Böbrekli kaykanak**

Üç böyreyi tarif olunduğı vec ile yahni yap. Kaykanakın içine döşe.

### **315. Yeşillikli kaykanak**

Bu team her ne kadar kolay görünür ise de, xaylıca güc olub kaydesinde tab olunmaz ise lezzetce ğayet ziyade fark etdiyinde bunda bişirenin dikkatini dilerim. Birkesaya 6 adet yumurta kır. 5 kısımcık tuz, 3 kısımcık biber, yarım çorba kaşığı ince kıyım maydanoz ilave et. Bir catal ile yumurtanın ağı sarısına karışınca yadek. Yani bir dakika çalka, zira ziyade çalkarsan yumurtanın özü kesilib sulanır. Bir ğayet temiz ve taze kalaylı tavaya 30 dir. tere yağı vaz et, keskin ateşde erit, fakat yağ yanmadan evvel yumurtayı dök. Catala karışdırarak bişir ki, her tarafı bir bişsin. Katılaşmağa başlar-başlamaz catalı bırakıb tavayı silkmeye baş-

la, altı karar kızarır-kızarmaz kaykananın iki yakasını üst-üste getir, tabağa çek ver. Bir kaykana eyi ve zayt leziz olmak için üç şart lazımdır. Evvela 12 yumurtadan ziyade yumurta ile kaykana yapmamak saniyen kaykanaya mahsus olan tavadan ğayrı tava istimal etmemek. Salisen yumurtayı tayin olunan müddetden ziyade çalkamamak.

### **316. Romlu kaykanak**

6 yumurta yine bu tertible bir kaykana yap. Bir şeker ek, kaykana bişer-bişmez tabağa çek. Camayka romundan 30 dir. ram elave et. Bir kibrit ile tutuşdur, alevi ile takdim et.

### **317. Vanil yayı kabarmış kaykanak**

Bir tencereye 170 dir. süd, 70 dir. un, 70 dir. tuz, şeker, 2 corba kaşığı vanilyalı toz şeker daha ve bir kısımçık tuzu karışdır, ateşe koy. İlk kaynamda aşağı al, odun kaşıkla karışdır, hamur özlensin. 6 yumurtanın sarısını katib eyice karışdır. Beyazlarını ayrıca çalkalayib anı daxi beyan olunduğu vec üzre yedir. Bir ateşe dayanır, çini kesaya boşalt. Ayaklı fırında kabarmış sade kaykananın tertibinde bişir.

### **318. Domuz elması yumurta kaykanası**

8 yumurtanı çalka, nim tuz ve hindistan cevizi koy. Ma-deyra şerabı ile 30 dir. domuz elmasını ince kıy 15 dir. katı ispanyol salçası ilave edib kaykanayı başla. Düreceyin esnade domuz elmasını ek. 2 yakasını üst-üste getir, tabağa çek ve etrafına domuz elması hülasesi ise mahlud ve katıca ispanyol salçası dök.

### 319. Kuşkonmazlı kaykanak

8 yumurtayı nim tuz ile çalka, duveceyin esnade kuşkonmazın filizlerini ek, kapa, ıspanyol salçası ile takdim et.

### 320. Tekeli kaykanak

Tekeyi iki parça et, katı havlı salça ile ıspanyat tere yağı ilave et, bişir. Kaykananın ortasına tekeleri üzerine döse, salçasını keçir.

### 321. Enginar ezmeli kaykanak

Ber veci bala kaykanak yap. İnce ezmeyi döse, dur, takdim et.

### 322. Üç kardaşlar

Üç türlü kaykana yap. Bir tabağa yan-yana diz. Bu kaykanaya çok hüner sarf etmek lazım deyil gibi görürüm.

### 323. Kaysılı kaykanak

İki yumurtaya bir kısım şeker ele, nim tuz katıb çalka, kaykana yap, tabağa çek. Etrafına kaysı ezmesi donalt. Bu kaykana böylece ufak yapılır ve kalabalığa göre adeti çok olur.

### 324. Diger nevi

Yeşillikli kaykananın tertibinde olarak 6 adet yumurta ile yeşilliksiz bir kaykana yap. Kaykananı dürmeden evvel iki çorba kaşığı kaysıyı tatlısını kızdırıb kaykananın içine

yay. Kaykanayı dur, tabağa çek. Üzerine toz şeker ek ve sıcak kürekle ütüle. Her neve tatlılı kaykanaklar bu vec üzre tab olunur. Bu müsüllü kaykanaları ziyade bişirmekden sakınmalı.

### **325. Kuzukulağı kaykanak**

70 dir. kuzukulağı karnitürünü kaykananın içine döze.

### **326. Kuzukulağı ve intibah yumurta**

Bir sahana su doldur, tuzunu koy, bir az da sirke elave et. Kaynar iken 5-6 yumurta kır. Kapağını kapa, 2 dak. sonra aşağı al. Bir keseye ilik su koy ve ol yumurtaları birer-birer kefkir kaşıkla çıkarıb ol kesaya at. 10 dak. bırak. Bade süz. Her yumurtanın kenarındaki pürüzlerini kes, düzelt ve bir tabağa diz. Her bir yumurtanın üzerine birer kısıncık kekik ek. Bu vec ile tab olunan yumurtalar ekseri intiba ve yaxud kuzukulağı ezmesi ile de taqdim olunur.

Bir de bir kaç adet yumurtanı kaynar suda 10 dak. kaynat, süz, sout, sudan keçir, temizle, boyuna ortasından ikiye böl, bir tabağa kuzukulağı karnitürü döşe, yumurtaları üzerine diz, takdim et. Böyle kolay şeyleri tarif ne hacet demeyin, zira bir yumurta bele harclamak bilmeyenler de var.

### **327. Yağ içinde yumurta**

Ufak ve derin tavada yaxud bir küçük kaçar olada bol sade yağı iyi yak. İçine bir yumurta kır. Eyi yanmış yağ hemen yumurtanın akını kavrayıb, kabardır ve sarısının etrafını ehate eder. Bir dakikada yumurtanın ağı altın sarısı gibi kızarır-kızarmaz kefkir kaşıkla al, sıcak tabağa koy.

Diger bir yumurta kır, anı ve daha diger emsalferini bu tertib üzere birer-birer bişirib tuz biberini ek, takdim et. Bu yolla bişen yumurta sahiden leziz olur.

### **328. Diger nevi**

Soğanı halkala, sade yağda azacık kızart, basdırmayı ince dil ol kızarmış soğana karışdır. Sahanda kaşığın sapı ile dizle. Çukurlar ac ve ol çukurların içine birer yumurta sarısı koy. Ağını başka şeye sakla.

### **329. Soğanlı yumurta**

100 dir. soğanı ortasından ikiye böl, ince kıy. 5 dak. kadar kaynar suya sok, süz, bir tencereye 15 dir. tere yağı koy. Soğanı ol yağ ile eyice kızart. Bade 8 dir. Kadar un 2 kepce et suyu ve bir kısım biber ilave et, karar ateşde 20 dak. kadar karışdırarak bişir. 6 adet sıkı bişmiş yumurtayı temizle, ince dil soğan ile karışdır, dadına bak takdim et.

### **330. Rafadan yumurta**

Su kaynar iken ğayet taze yumurtanı atıb saat ile bir dakikadan çıkarıb soutmamak için temiz ve sıcak peçetenin arasına dizib takdim etmeli, rafadan yumurtanın sığağı her ne kadar leziz ve hasalı ise souğu ol kadar lezzetsiz ve müzirdir.

### **331. Südlü yumurta**

Bir keseye 4 yumurta kır. 45 dir. toz şeker ile yarım okka süd, bir kısımçık tuz ve portakal içinin rendesini kat.

Bir catal ile kaykana tertibi çalka. Cümlesi bir-birine karıştığı halde on parmak kuturuna ve üç parmak derinliyinde bir toprak canağa doldur. İki okkalık bir tencerede 500 dir. su kaynat, mezkur tertibin mevcut olduğu kesayı ol suya oturt, üzerine sac ile kapa ve sacı ateşle 20 dak. bırak. Eger katılmış ise eyice katılmayadek bir müddet daha bırak, ateşden kaldır, sout, üzerine şeker tozu ek, bir ateş küreyini kızdır. Hafifce üzerinden keçirerek şekerini üfülü.

### **332. Diger nevi**

Aynı portağalı südlü yumurta gibi yap. Bir yıprığa 80 dir. çikolata süd ile eridib ilave et.

### **333. Diger nevi**

Bu dahi portağallısı gibi olub fakat portağalın yerine bir limon kabığı konur.

### **334. Yumurta xarnacı**

Yumurtayı çalka, içine bir miqdar rende pendir kat. Azacık sade yağ yak, nim soudukda ol yumurtayı içine at, bişinceyedek çabuk-çabuk odun kaşıkla karışdır.

### **335. Diger nevi**

Bir tavaya 30 dir. tere yağı, 6 yumurta, 30 dir. süd, tuz, biber kat, tavayı ateşe koy ve tel ile sıkı çalka. Katlaşmağa başlar-başlamaz endir. Bir az daha karışdır ve bir tutumcuk kıyılmış maydanoz kat, tabağa çek, etrafına tere yağında ekmekle donalt ver. Bu yumurta xanacı melnem gibi



olmalı. Bu da yumurtanı bişmezden evvel tel ile eyi olmağa memutdur. Eyi olmak demekde murad ağı sarısına karışib, fakat köpürmeyecek ve kesilmeyecek kadar olmaktadır.

### **336. Domuz elmalı yumurta karnacı**

8 yumurtaya bir çorba kaşığı süd imanı ile tuz, hindistan cevizi ve 40 dir. tere yağı koy, karışdırarak ateşde katılaşdırır iken üç tatlı kaşığı, üç tatlı kaşığı ince kıyım domuz elması koy, tere yağında kavrulmuş ekmekle donat.

Domuz elması yerine kuşkonmaz pilizide istimal oluna bilir.

### **337. Peynirli yumurta**

Bir sahana yağlı et suyu koy, ya kaşer, ya kaşkavalı ince dil ve yaxud tulum peynirini ufaklayıb ol suya at, üzerine yumurtayı koy. Bişer-bişmez istersen bir az ezilmiş suluca torba yoğurdu keçir.

### **338. Yumurta cılvırı**

Soğanı gayet açık kızart, bade nim su ilave et. 5-10 dak. kaynat. Yumurtayı çalkala, tuzla, biberle, içine katıb-karışdır, bir kaynam alır-almaz kaldır. Tabağın altına sade kavrulmuş ekmek döşeyib üzerine keçir. Bak ki, ekmeyi islatdıktan sonra suluca almak kadar cılvırın suyu qane olsun.

### **339. Domatesli yağ içinde yumurta**

Bir kulaklı, ya bir iyice sahana ortasından ikiye bölünmüş iri ve ortasının sert çöpü çıkmış domatesi diz, bir az et

suyu ve sade yağ koy, ağzını kapa ve yavaş ateşde buğusu ile bişer-bişmez endir. Domateslerin ortasına odun kaşıkla basdırıb çukurlat ve her birinin ortasına birer yumurta kırıp bişir. Üzerine ya alya kaşer, ya filemenk peniri zendesi ek.

### 340. Sığırın zeytinli filetosu

Ber vec bala bir filetoyu bulama bişir. Otuz kadar yeşil zeytinin çerdeyini çıkar 5 dak. kadar kaynar suda durdur. Bir beze yay, sonra salçaya kat, 2 dak. durduktan sonra kuş kömünün kenarına donalt. Bu müsulu etler özünü dö-küb kurumasin ve rengi güzelce kızarsın deye keskince ateşde bişmeli ise de gayet keskin ateşde eti yakmamak ve yağını karartmaktan sakınmalı.

### 341. Zeytinli ördek buğlaması

Bu da daxi salkanlı ördek buzulaması gibi olub, fakat fazla olarak 40 kadar yeşil zeytinin çekirdekini çıkar, 5 dak. kadar ördeyin salcasında bişir. Ördeyi tabağa çek, çöz, zeytinleri etrafına, salçayı üzerine çek, takdim et.

### 342. Şalkamlı ördek buğlaması

Bir körpe ördeyi temizle, köstekle. Bir az tere yağı, tuz, biber ile kızart, bir tabağa çek. Sade yağda 10 dir. kadar unu 3 dak. kadar kavur, bir buçuk kepce et suyu koy, 5 dak. kaynat, süz. Temiz bir tencereye ördeyi ve salçayı koy. Bir soğan ve karanfil ve maydanoz ve defne ile 3 çere kadar yavaş ateşde bişdikden sonra 120 dir. kadar şalkam karnitürü kat. Şalkan-lar da bişdiyi halde, evvela ördeyi çıkar, çüz, tabağa çek. Salçanın yağını al, üzerine dök ve şalkamlarını etrafına diz.

### 343. Bezelyalı ördek buğlaması

Bir vechi ördeyi kızart, 10 dir. lardiyi tavlu zarını ikisi kadr doğra, nim tere yağında kızart. 10 dir. unu ek, 3 dak. karışdır, iki kepcecik et suyu bir soğan, iki karanfil ile, maydanoz ve kereviz, tuz-biberini kat, ilk kaynamda ördek ve lardiye 300 dir. tane bezelye kat. 5 ceyrek mağmağda kıtkıtlat, soğan ve otluğu çıkar, bezelyeyi süz, tabağa çek, ördeyi çöz, üzerine oturt, yağını al üzerine keçir. Bezelyeyin kalın tanelisi ise ezmeye keçir, incesi de çok bişse lezzeti kaçır. Bu sebebler ile meskur buğlamaya ortaboy bezelya istimal etmek caizdir.

## SALATALAR

### 344. İtalyan salatası

Havuc, şalkam, patates ve pancarı ayrı-ayrı harcla, sout, bir biçimde doğra karışdır, tuz, biber, yağ ve xardal koyub, eyice karışdırdıktan sonra sirkesini keçir.

### 345. Nemze üsulu salata

150 dir. şukrutu 5 dak. kaynar suda bırak, souk sudan keçir ve sirkeli kırmızı lahana turşusundan 150 dir. turşu ile karışdır. 35 dir. soğanı ğayet iyice kıy, kaynar ve souk sudan keçir ve tuz, biber ve 6 çorba kaşığı zeytin yağı ilave edib, bir eyi karışdır, sirkesini keçir.

### 346. İsveç üsulu salata

İki adet rinka balığı turşusunu ufakla, ol miqdar doğranmış sığır eti kızartması, patates pancar ve 4 adet sardela ilave et. Bir ovuc kaparı ve bir kaç adet fireng xiyarı turşusu, harclanmış yumurta, 20 kadar zeytin ve bir tutum maydanozu kıyıp kat. Biber, yağ, hardal ve sirkesini koyduktan sonra kabukları ğayet temiz 30 kadar olar, istridiya açıb üzerine kabukları ile diz.

### 347. Yaz salatası

Xiyar ve enginarın etini ince dil 4/1 kadar kerevizin kökünü ince kıyıp kat. Cümlesini tuzlayıp iki saat bırak,

icabına göre 2-3 demet ufak freng turpunun her birinin 8-72 parça, yani ortasından dörde bölüb belinden ikiye takdim et ve hepsini birlikde karışdır. Salata kesesine bir çorba kaşığı hardalı iki çorba kaşığı sirke ile karışdır. 8 çorba kaşığı zeytin yağı ve üç kısım biber ile bir tutamcık freng maydanozu zam et. Mezkur sebzevatı süz, asla su kalmayınca yadek sık ve salça ile karışdırıb takdim et.

### 348. Kış salatası

150 dir. kırmızı lahanayı doğra, 15 dak. harcla, souk sudan keçir, süz ve 10 dir. tuz ile bir keseye çek. 4 saat bırak, süz bir az sirke ile iki saat daha yatır. Zarın 4/1 çirminde olarak 150 dir. kereviz kökü ile 150 dir. patates doğra harcla, 10 dak. kalarak lahanayı sirkesinden eyice süz, kereviz ile patatesi karışdır, bir tutum ince kıyım maydanoz ve biber ve 3 çorba kaşığı zeytin yağı ile karışdır.

### 349. Xavyar salatası

İki adet ortaboy soğan ile bir diş sarımsağı kıy, havanda döy. Bir bezden süzüb, suyuna 100 dir xavyar ile ta xavyarın taneleri eriyince yedek ol miqdar ekmek içi ile döy. Azar-azar yağ 60 dir. yağ ile 25 dir. limon suyu 2 kısım biber katıb gözölce alışırdıkdan sonra tabağa çekib üzerine yaprak ve dal maydanoz ile donalt.

Kırmızı xavyarın salatası daxi bu minval üzre olur ise de, evvela taramanın eyisi olmalı ve saniyen 5-6 saat suda durmalı ve ol müddet zarfında suyunu 1-2 defa deyişmeli ve bade bezden sıkı süzüb xavyarda olan pul ve derileri ayırdıkdan sonra xavyarı evvela yalnız soğan suyu ile eyice döydükden sonra ekmeyini katmalı.

### 350. Domidov salatası

Mobeyra şerabında yarım okka domuz elması ile tuzla suda harclanmış ol miqdar patatesi dil. Bir keseye doldur, tuz, zeytin yağı, biber, sirke ve hardal ilave et.

### 351. Keşkürü fukara salatası

İki enğınarın etini ol miqdar havuc ve kereviz kökü ve pancar, taze fasulya kuşkonmaz, şalkanı ve bezelyanın bazısını doğrayıb ve bazısını daxi taneledikten sonra ayrı-ayrı harclayıb souk sudan keçir ve salata kesesine keçir, maydanozlu mayanez ile karışdırıb takdim et.

### 352. Taze fasulye salatası

Fasulyayı yanlama boyuna üçer parça et, harcla, şaiq sudan keçir, tuz-biber ve yağ ile karışdırdıktan sonra sirkesini koy.

### 353. Salçalı ıstakoz

Istakoz gayet taze ve dolu olmalı. Istakozun ay başı boş, aynı ortasında dolu olur, domeleri boş lakkırtıdır. Zira bir vakitte ve bir mahallede dolu ve boş ıstakoz gördüyüm pek çokdur. Bunun ile beraber ıstakozun pek körpesi ile yumurtasının eti kevşek olduğundan daima pek ufağından ve yumurtalarından sakınmalı ekseri dolqun ıstakoz ağır ve bazi yerleri maviye çalar olur ki, bu da taş ıstakozudur.

Mümkün olduğu halda ıstakozu deniz suyunda ve olmadığı halde tuzlu suda harclamalı. İndi su kaynar iken ıstakozu sırt üstüne tencereye batır. Bir çerek ateşde bırak çıkar. 5-10 dak. ızkaranın üzerine ve yavaş ateşde kurut, bırak sousun.

### 354. Midiya salatası

Kazık midiyanın içinden çıkan su ve bir az tatlı su ile harcla, souk sudan keçir, tabağa diz, halis zeytin yağı koyub bir eyi karışdır. Bade tuzlayıb, biberleyib ve ince kıyılmış maydanoz katıb defa karışdırdıktan sonra üzerine limon sıkıb takdim et. Bu salata alya, rake mezesi ve pehrizde sofraların şerefidir.

### 355. Bayat fasulye

Bayat fasulyayı eyice süz, tabağa çekib tuz, biberini ek ve bir az da ince maydanoz kat. İki çorba kaşığı ol fasulyeden ez. Telelekden keçirib bir yağ ve bir limon katarak alışdır ve eyi salatanın üzerine keçirib bir eyi karışdır. Bir dil döyülmüş sarımsak da istimal etmek gerekdir.

### 356. Noxud piyazı

İktizasına göre suya bir-iki avuc gül koyub iki kaynam aldırıb bırak ki, durulsun ve ol suyu diger bir kaba çekib noxudu 15 saat kadr ol suda islatdıktan sonra başka su ile harcla ve suyunu ol kararda koy ki, tekrar su ilavesine mecbur olmayasın. Fakat şayet muhtac olur isen kaynar su koymak lazımdır ki, nohudu lezzetli olsun.

Anden sonra hemen souk suya at bade havanda gayetle döyüb elekden keçir, tuz-biber ve az yağ ve soğan suyu ile yoğur, tabağa ve soğan suyu ile yoğur, tabağa çek, kaşığın ucu ile üzerini kertikleyib yağ ve limon keçir, ince kıyım fırına maydanozu ek ve kenarına turp rendesi ile bir halqa çevir.

### **357. Fasulye piyazı**

Fasulyaya bir kaynam aldır, suyunu deyişib nozud müsulu harcla, döy, yoğur.

### **358. Pancar salatası**

Pancarı 48 saat keskin ateşde bırak, bade boyat ekmek içini bir diş sarımsak, tuz-biberle havanda döy. Yağ ve sirkesini alışdırıb halka doğranmış pancarın üzerine keçir.

### **359. Cıroz salatası**

Cırozu döy, sıcak külde bişir. Sıcak-sıcak temizleyib zeytin yağına at ve öylece 2 saat kadar durduktan sonra sirkesini ve bol doğranmış dere otu ve nim biber ekib eyice karışdır.



## MÜNDƏRİCAT

MİFTAHTUT TABAHİN.....	15	32. Hububat çorbası .....	24
2. Asma kabak çorbası.....	15	33. Makarna çorbası.....	24
3. Ov ezmesi çorbası.....	15	34. Marol çorbası .....	25
4. Av etli köfte çorbası .....	16	35. Mercimek ezmesi çorbası..	25
5. Avcı çorbası.....	16	36. Midiya çorbası.....	25
6. Kırılankıç yuvası çorbası .....	16	37. Nemce arpası çorbası .....	26
7. Kuzu kulağı çorbası .....	16	38. Kremalı.....	26
8. Kremalı.....	17	39. Nemce arpası	
9. Yeşillik çorbası.....	17	Silemenkiarı .....	26
10. Diger nevi .....	17	40. Un çorbası .....	26
11. Terbiyyelisi.....	18	41. Balık çorbası .....	27
12. Diger nevi .....	18	42. Tivriliv balık çorbası.....	27
13. Kremalı.....	18	43. Balık köfetsi çorbası.....	28
14. Yıldız şəhriyyəsi çorbası ..	19	44. Et suyuna bahariyyə.....	28
15. Tel şəhriyyə çorbası.....	19	45. Balkabağı çorbası.....	28
16. Pirinc çorbası .....	19	46. Kuru bezelye çorbası.....	29
17. Et çorbası .....	19	47. Saku çorbası .....	29
18. Ekmek çorbası .....	19	48. Sebze kreması .....	29
19. İstidiyyə çorbası.....	20	49. Simit unu çorbası .....	29
20. Tarhana çorbası.....	20	50. Süd çorbası.....	30
21. Davşan çorbası.....	20	51. Soğan çorbası .....	30
22. Tavuk ezmesi çorbası .....	21	52. Meskür çorbasının	
23. Tapioka ve saleb çorbası... 21		yumurtalı.....	30
24. Salep çorbası.....	21	53. Dügün çorbası .....	30
25. Diger nevi .....	22	53. Mezkur çorbasının unlu.....	31
26. Teke çorbası.....	22	54. Domuz alması ve av hūlasası	
27. İşgenbe çorbası .....	22	çorbası .....	31
29. İç kökler çorbası .....	23	55. Badem subieli pirinc	
30. Lahana çorbası.....	23	çorbası .....	31
31. Hünkiarı çorba .....	24	56. Purhassa çorbası.....	32

57. Patates çorbası .....	32	89. Soğan dolması karnitürü ...	41
58. Kestane çorbası.....	32	90. Domatez karnitürü.....	41
59. Diğer nevi .....	33	91. Domatez ezmesi karnitürü	42
60. Köylü kızı çorbası.....	33	92. Domuz elması karnitürü....	42
61. Kuru fasulye ezmesi		93. Domuz elması ezmesi .....	42
çorbası.....	33	94. Taze domuz sucuğu	
62. Av eti suyu.....	33	karnitürü.....	42
63. Tavuk eti suyu .....	33	95. Patatez karnitürü .....	43
64. Balık suyu.....	34	96. Patatez ezmesi karnitürü ...	43
65. Karna-bahar karnitürü.....	34	97. Patatez tavası karnitürü ....	43
66. Kuzu kulağı karnitürü.....	34	98. Patatez silkmesi karnitürü .	43
67. Kuru fasulye karnituru.....	35	99. Haşlanmış patatez .....	44
68. Zeytin dolması karnitürü ..	35	100. Kestane ezmesi karnitürü	44
69. Ekmek tavası karnitürü ....	35	101. Kızarılmış soğan	
70. İspanak karnitürü .....	36	karnitürü .....	44
71. Tavuk ezmesi karnitürü ....	36	102. Buzlu soğan.....	44
72. İntıpa karnitürü .....	36	103. Karnitür ve salça için envaci	
73. Xoroz ipiyi karnitürü .....	37	yeşillik tertibi .....	45
74. Xoroz böbreği karnitürü ...	37	104. Nevrek balığı haşlanması	45
75. Havuc karnitürü .....	37	105. Dana başı haşlanmış .....	46
76. Ciyar ezmesi karnitürü.....	38	106. Dilenci terbiyesi ile	
77. Mantar karnitürü .....	38	dana başı haşlaması .....	46
78. Diğer nevi .....	39	107. Dana beyini haşlanmış ....	47
79. Kavrulmuş maydanoz		108. Sığır etinin haşlanması ....	47
karnitürü .....	39	109. Sığır kuyruğu haşlaması..	47
80. Mercimek karnitürü .....	39	110. Sığır etinin eyşi salçalı	
81. Şalkam karnitürü.....	39	haşlaması.....	48
82. Şeytanı salça .....	39	111. Sığır dili haşlaması.....	48
83. Şuyruq karnitürü .....	40	112. Sığır dimağı haşlaması ....	48
84. Burksel lahanası karnitürü	40	113. Beyaz salçalı karnabahar.	49
85. Diğer nevi .....	40	114. Peynirli karnabahar .....	49
86. Sulun ezmesi karnitürü ....	40	115. İspanak .....	49
87. Soğan karnitürü.....	41	116. Şekerli ispanak.....	49
88. Diğer nevi .....	41	117. Terbiyeli havuc .....	50

118. Marul .....	50
119. Şekerli şalkam.....	50
120. Kereviz .....	51
121. Asma kabak basdısı .....	51
122. Sakız kabak basdısı.....	51
123. Enkinar basdısı .....	51
124. Beyaz salçalı enkinar .....	52
125. Zeytin yağı enkinar.....	52
126. Enkinar karnitürü.....	52
127. İtalyan üsulu enkinar .....	53
128. İsbannak basdısı.....	53
129. Bakla basdısı.....	53
130. Bizelye basdısı.....	53
131. Fransız tertibi bizelya .....	53
132. İnkiliz üsulu bizelya.....	54
133. Lardeli bizelya .....	54
134. Batlıcan basdısı.....	54
135. Bathıcan silkmesi.....	54
136. Kuş konmaz .....	55
137. Dana kabaması.....	55
138. İndiba basdısı.....	55
139. Taze fasulya basdısı.....	55
140. Südlü patatez.....	56
141. Xancı patatezi .....	56
142. Türlü basdısı .....	56
143. Brüksel lahanası.....	57
144. Babil gülesi .....	57
145. Bamyası basdısı.....	57
146. Nohud yahnisi.....	57
147. Kuru fasulya yahnisi.....	58
148. Batatez basdısı .....	58
149. Batatez silkmesi .....	58
150. Fasulya basdısı.....	58

## KEBABLARA DAİR TƏLİMƏT

151. Ata tavşan şiş kebabı.....	59
152. Şuqurtlu qaz tencere kebab .....	60
153. Qaz şiş-kebab .....	60
154. Kaburqanın tencere kebabı.....	60
155. Kaburqanın şiş kebabı.....	60
156. Şalğamlı sığır kaburqasının tencere kebabı .....	61
157. Sığır kaburqasının şiş kebabı.....	61
158. Patatez köftəsi kaburqa ...	61
159. Sağır kaburqasının köz kebabı .....	62
160. Karaca şiş kebabı .....	62
161. Domuz kanı sucuğu.....	62
162. Kukuriyyə .....	62
163. Çoban kebabı .....	63
164. Orman kebabı.....	64
165. Pirincli fırın kebabı .....	64
166. 7 saat kebabı.....	64
167. Esnaf kebabı.....	65
168. Ördəyin şiş kebabı.....	65
169. Tavşan şiş kebabı .....	65
170. Şuqruplu domuz sucuğu..	66
171. Toyğar şiş kebabı .....	66
172. Gövərçin ızqarası .....	66
173. Gövərçinin şiş kebabı.....	67
174. Hindi şiş kebabı.....	67
175. Dizoğlu kebabı.....	67
176. Mağmağ kebabı.....	67

177. Böyrek yatağının şiş kebabı .....	68
178. Böyrek yatağının tenvere kebabı .....	68
179. Kuzunun böyrek yatağının mağmağ kebabı.....	68
180. Dananın böyrek yatağının köz kebabı.....	68
181. Koyunun bud kebabı.....	69
182. Koyunun bud kebabı.....	69
183. Patlıcanlı bildirçin kebabı.....	69
184. Sarac kebabı.....	70
185. Dana Şiş kebabı .....	70
186. Boxca kebabı .....	70
187. Pilicin Şiş kebabı .....	71
188. Kace kebabı .....	71
189. Kekilik balasının şiş kebabı .....	71
190. Sığır filetosu şiş kebabı... ..	72
191. Digər ikvi.....	72
192. Milan üsullü şiş kebabı ... ..	72
193. Nabolitan üsullü Fileto ... ..	72
194. Digər nevi .....	73
195. Sığır yüreyi nevicat.....	73
196. Budun tavlı şiş kebabı.....	73
197. Kuş Başı kebabı .....	74
198. Henkisar beyendi .....	74
199. Çemenli kebab .....	74
200. İzmir kebabı.....	74
201. Taş kebabı.....	75
202. Palamud ve kılıcın şiş kebabı .....	75
203. Lenvar balıkların fırını....	75
204. İlan balığı kebabı .....	76

205. Nevrek balığı fırında .....	76
206. Mercan, kefal, taş balığı ve sair fırınlık balıklar.....	76
207. Palamudun kiremid kebabı.....	76
208. İstrdeya kıyması fırını .....	77
209. İstakoz kıyması fırını .....	77

## **TAVALARA DAİR TALİMAT**

210. Tava xamuru .....	78
211. Mantarlı dana külbastısı tavası .....	79
212. Kemici salçalı dana başı tavası .....	79
213. Dana pacası tavası .....	79
214. Domuz elmalı fileto tavası .....	79
215. Havuclu su .....	80
216. Kestane ezmeli fileto tavası .....	80
217. Midiya tavası.....	80
218. Kara ciyer tavası.....	81
219. Diger nevi.....	81
220. Sığır kuyruğu tavası .....	81
221. Enginar tavası.....	81
222. Tavuğun kemici kebabı... ..	82
223. Koyun döşü kebabı.....	82
224. Dana döşü tavası salçalı ..	82
225. Patatesli biftek.....	83
226. İngilis üsulu biftek .....	83
227. Sığırın mantarlı fileto tavası .....	83
228. Batlıcan tavası.....	83
229. Ciroz tavası .....	83
230. Bakaleye tavası .....	84

## İZQARALARA DAİR TALİMAT

231. İstridiye ve parak  
izqarası..... 84
233. Diger nevi ..... 85
234. Gövercin ızqarası ..... 85
235. Xancı salçalı dana böyreyi  
izqarası..... 85
236. Taze donuz sucuğu  
izqarası..... 85
237. Dana kilbastısı izqarası... 86
238. Izmarit ızqarası ..... 86

## DOLMALARA DAİR TALİMAT

239. Asma yarpağı et dolması 87
240. Karavides dolması ..... 88
241. Zeytin yağlı yalanc dolma88
242. Enginar dolması etli..... 88
243. İskumbru dolması ..... 89
244. İstakoz dolması ..... 90
245. Parak ve sulina dolması .. 90
246. Patlıcan, fırasa, soğan,  
lahana, fındık yarpağı ve  
sair, bu misilli dolmalar ... 90
247. Mantar dolması ..... 90
248. Midiya dolması ..... 91
249. Mürekkeb balığı dolması 91
250. Qoyun tabağı dolması..... 92
251. Dana bacağı dolması..... 92
252. Domates zeytin yağlı ..... 93
253. Tavuk dolması ..... 93
254. Hindi dolması ..... 93
255. Yumurta dolması ..... 93

256. Enginar dolması ..... 94
257. Kabak dolması etli ..... 94
258. Batlıcan dolması etli..... 94
259. Domates dolması etli..... 94
261. Diger nevi..... 95
262. Hindi patesi ..... 95
263. Qaz patesi..... 96
264. Envacı fuceur pateleri .... 96
265. Janbonlu dana basdısı..... 97
266. Sarrap patesi ..... 97
267. Nuriye ..... 98
268. Yel ve patesi ..... 98
269. Domuz elmalı tavuk  
patesi ..... 99
270. Dana ciyeri donmuş ..... 99
271. Av ezmeli pirinc patesi . 100
272. Tulus usulu tavuk  
patesi ..... 100
273. Pulakiler.  
Midiya pulakisi ..... 100
274. Dalak pulakisi ..... 101
275. Kefal, nevrek ve kılıc  
pulakileri ..... 101
276. Kuru fasulye pulaki..... 101
277. Midiyalı tomates pulakisi102
278. Buğlama ve kızartmalar.  
Gövercin kızartması ..... 102
279. Bezelyeli gövercin  
kavurması ..... 102
280. Nevicat sığır eti  
kızartması ..... 102
281. Sığır böyreyi salçalı ..... 103
282. Diger nevi..... 103
283. Parpunya kağıtıda ..... 104

## PILOVLARA DAİR TALİMAT

284. Acem pilavı..... 105  
285. Bulqar pilavı ..... 106  
286. Keşniş pilavı ..... 106  
287. Kuşlu pilav..... 107  
288. Parak, ıstırdiya,  
midya pilavı..... 107  
289. Balık pilavı ..... 107  
290. Kıyma ve köfteler  
Arab kıyması..... 107  
291. Harclama kıyması ..... 108  
292. Bud kebabı..... 108  
293. Tavuk köftesi ..... 108  
294. Kalkan balığı köftesi..... 109  
295. Harclama köftesi..... 109  
296. Halep köftesi..... 109  
297. Halep köftesi :  
– salçalı..... 110  
298. Sucuk köftesi ..... 110  
299. Kebab köftesi..... 110  
300. İstırdiya kıyması fırını .. 110  
301. İstakoz kıyımı fırını ..... 110

## YAHNİLER

302. Dana ciyeri yahnisi ..... 111  
303. Koyun eti yahnisi..... 111  
304. Davşan yahnisi..... 112  
305. Tavuk yahnisi ..... 112  
306. Hacı kadın yahnisi ..... 113  
307. Mürekkeb bulağı  
yahnisi..... 114  
308. Dana böyreyi yahnisi .... 114  
309. Domuz böyreyi yahnisi. 114  
310. Purkinçan yahnisi ..... 114

311. “Yumurta” lardili  
kaykanak ..... 114  
312. Janbonlu kaykanak..... 115  
313. Mantarlı kaykanak..... 115  
314. Böbrekli kaykanak ..... 115  
315. Yeşillikli kaykanak ..... 115  
316. Romlu kaykanak ..... 116  
317. Vanil yayı kabarmış  
kaykanak ..... 116  
318. Domuz elması yumurta  
kaykanası..... 116  
319. Kuşkonmazlı kaykanak . 117  
320. Tekeli kaykanak..... 117  
321. Enginar ezmeli  
kaykanak ..... 117  
322. Üç kardaşlar ..... 117  
323. Kaysılı kaykanak..... 117  
324. Diger nevi..... 117  
325. Kuzukulağı kaykanak.... 118  
326. Kuzukulağı ve intibah  
yumurta ..... 118  
327. Yağ içinde yumurta ..... 118  
328. Diger nevi..... 119  
329. Soğanlı yumurta ..... 119  
330. Rafadan yumurta ..... 119  
331. Südlü yumurta ..... 119  
332. Diger nevi..... 120  
333. Diger nevi..... 120  
334. Yumurta xarnacı..... 120  
335. Diger nevi..... 120  
336. Domuz elmalı yumurta  
karnacı..... 121  
337. Peynirli yumurta..... 121  
338. Yumurta cılvırı..... 121

339. Domatesli yağ içinde yumurta.....	121	347. Yaz salatası .....	124
340. Sığırın zeytinli filetosu .	122	348. Kış salatası .....	125
341. Zeytinli ördek buğlaması.....	122	349. Xavyar salatası .....	125
342. Şalkamlı ördek buğlaması.....	122	350. Domidov salatası.....	126
343. Bezelyalı ördek buğlaması.....	123	351. Keşkürü fukara salatası.....	126
<b>SALATALAR</b>			
344. İtalyan salatası .....	124	352. Taze fasulye salatası.....	126
345. Nemze üsulu salata .....	124	353. Salçalı ıstakoz .....	126
346. İsveç üsulu salata .....	124	354. Midiya salatası .....	127
		355. Bayat fasulye.....	127
		356. Noxud piyazı .....	127
		357. Fasulye piyazı .....	128
		358. Pancar salatası .....	128
		359. Ciroz salatası.....	128

## MİFTAHÜT TABBAHİN

*(türk əlifbasına çevirən – Ağaliyev Ramiz)*

Texniki redaktor: Elnur ƏHMƏDOV  
Bədii redaktor: Fəxri VƏLİYEV  
Səhifələyici: Sədaqət KƏRİMOVA

Yığılmağa verilmişdir: 28.08.2015.  
Çapa imzalanmışdır: 27.10.2015.  
Nəşrin ölçüsü: 60x90 1/16.  
Fiziki çap vərəqi: 8,5  
Sifariş: 124/15. Sayı: 500 ədəd.  
Müqavilə qiyməti ilə.



**NURLAR**

NƏŞRİYYAT-POLİQRAFİYA MƏRKƏZİ

Bakı, Az1122, Zərdabi pr. 78 / Tel: 4977021  
Faks: 4971295 / E-poçtu: office@nurprint.com