

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Petko Slaveykov

ÇEVİRİ Hüseyn Mevsim

İstanbul Usulü Yemek Tarifleri

Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri, 1870



KitapYAYINEVİ

İSTANBUL USULÜ YEMEK TARİFLERİ / PETKO SLAVEYKOV

ÖZGÜN ADI

Готварска книга или наставления за всякакви гозби,
според както ги правят в Цариград, и разни домашни справи

Книгата е преведена с подкрепата на Национален фонд „Култура“
İTAR BULGAR ULUSAL KÜLTÜR FONUNUN ÇEVİ İ DESTEĞİYLE YAYINLANMIŞTIR



© 2023, KİTAP YAYINEVİ LTD. (TÜRKÇE YAYIN HAKLARI)
TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ
BU KİTABI PDF FORMATINDA İNTERNETTE KAMUYA AÇMAK SUÇ TEŞKİL EDER
EMEĞE SAYGI, KORSANA HAYIR

ÇEVİ İ VE PETKO SLAVEYKOV BİYOGRAFİSİ
HÜSEYİN MEVSİM

DÜZELTİ
FEVZİ GÖLOÇLU

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

KAPAK RESMİ
, İFTAR SOFRASI, 1919, YAPI KREDİ KOLEKSİYONU

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK SAN. VE TİC. A.Ş.
KÂÇITHANE BİNASI
İYE MAHALLESİ, SOÇUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂÇITHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44686
T: (0212) 294 10 00 F: (0212) 294 90 80
E: KİTAP@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
KASIM 2023, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-226-7

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂÇITHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOÇUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂÇITHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44843
T: (0212) 294 65 55 F: (0212) 294 65 56
e: kitap@kitapyayinevi.com
w: www.kitapyayinevi.com

Ücretsiz PDF Kitap Arşivi - <https://rantey.org>

İstanbul Usulü Yemek Tarifleri

Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri, 1870

PETKO SLAVEYKOV

ÇEVİREN
HÜSEYİN MEVSİM



KitapYAYINEVİ

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

İÇİNDEKİLER

HÜSEYİN MEVSİM / PETKO SLAVEYKOV'UN HAYATI VE FAALİYETLERİ 7

GİRİŞ: ET, BALIK VE BAŞKA YEMEK MALZEMELERİ NASIL AYIRT EDİLİR VE SEÇİLİR? 25

1- ÇORBA TARİFLERİ 27

2- KEBAP TARİFLERİ 29

3- YAHNİLER, KÖFTELER 35

4- TAVA YEMEKLERİ 39

5- HAMUR YEMEKLERİ 41

6- HAMUR TATLILARI, KURABİYELER, KADAYIFLAR, HELVALAR 43

7- SEBZE YEMEKLERİ 47

8- ZEYTİNYAĞLI VE YAĞLI DOLMALAR 49

9- PİLAVLAR 52

10- HOŞAFLAR 54

II- KAHVEDEN ÖNCE YENEN TATLILAR VE ŞURUPLAR 56

Ek: ÇEŞİTLİ TAVSİYELER 61

ET TUZLAMA 71

SUCUK ÇEŞİTLERİ 85

KURUTULMUŞ BALIKLAR 87

SÜT ÜRÜNLERİ 91

MAYALAR 96

ÇEŞİTLİ İÇECEKLER 97

KAYNAKÇA 124

PETKO SLAVEYKOV'UN HAYATI VE FAALİYETLERİ

Giriş

Sair, yazar, gazeteci, yayıncı, öğretmen, folklor derlemecisi ve siyaset adamı gibi birçok kimliği başarıyla taşıyan Petko Slaveykov'un 19. yüzyıl Bulgar kültür tarihindeki olağanüstü büyük önemi, Milli Uyanış Çağı ruhunu ve ülkülerini 1878'den sonra başlayan yeni devlet yapılanması dönemine aktaran ve kararlılıkla savunan ender dava adamları arasında yer almasından kaynaklanır. Bunun yanı sıra Petko Slaveykov'un kişiliği ve yaratıcılığı, Bulgar Ortaçağı ve Milli Uyanış Çağı arasında kültürel geçişi sağlayan bir köprü olarak da kabul edilir.¹ Bir şair ve yazar olarak en büyük özelliği, yerli ve yabancı çok farklı kaynaklardan ve geleneklerden beslenmesinde ve yararlanmasında yatar. Öte yandan, coşkulu kişiliğiyle sadece kültür, edebiyat ve eğitim alanlarındaki faaliyetlerle yetinmediğine, gençlik yıllarından itibaren milli uyanış ve kurtuluş hareketinde yer aldığına da tanık olunur.

İSTANBUL ÖNCESİ (1827-1864)

Petko Slaveykov, İkinci Bulgar Devleti'nin başkenti olan Veliko Tırnovo'da, eski bir esnaf soyundan gelen Kazancı Raço'nun birinci oğlu olarak dünyaya geldi (1827). Anası doğumu sırasında vefat edince, daha sonra papaz olmasını isteyecek aşırı dindar üvey anasının yanında büyüdü.² Sistemli bir öğretimden yoksun kalmasına rağmen, civardaki manastır kütüphanelerinden de yararlanarak kendini geliştirdi, özellikle Papaz Paisiy'in "Slav Bulgarları Tarihi" adlı eseriyle tanışması hayatında belirleyici rol oynadı. Çoğaltmak amacıyla iki defa kopya ettiği bu elyazması, daha sonra onu din adamı olma düşüncesinden uzaklaştırmakla kalmamış, hatıralarında da belirttiği gibi, hayat görüşünü "kendi canımı

Svetlozar İgov. *Kratka istoriya na bălgarskata literatura*, Sofya: Prosveta, 1996, s. 238.

Rechnik na bălgarskata literatura, III, Sofya: İzdatelstvo na BAN, 1982, s. 289.

nasıl kurtarırım” ekseninden “halkın canını nasıl kurtarırım” eksenine yönlendirmiştir.

Ziştovi’de okuduğu sırada (1842), hocasının zengin kütüphanesinden yararlanarak Yunancasını geliştirdi, Sırp ve Batı Avrupa edebiyatının eserleriyle tanışarak da aydınlanmacı düşünce akımını benimsedi. “Slavey” (bûlbûl) kelimesinden türettiği soyadını bu sıralarda kullanmaya başlamıştı. Tırnova’da öğretmenlik yaparken (1843), Fener Rum Patrikliğinin yerel temsilcisine karşı yürütülen mücadeleye katıldı, hatta din adamlarını hicveden iğneleyici bir şiiri dolayısıyla buradan uzaklaştırıldı, bir yerde uzun süre tutunamayarak civardaki pek çok kasabada ve köyde öğretmenlik yapmayı sürdürdü. Eğitimde çağdaş yöntemleri uyguladı, bir yandan da kendini geliştirmeye devam etti. Kültür alanındaki çalışmalarıyla da 1847’ye kadar 2 bin 263 halk türküsü, atasözü ve deyim derledi. Öğretmeni Nikola Mihaylovski’nin onu Rus yazar ve şairlerin eserlerine yönlendirmesi edebi kültürünün gelişmesini sağladı. Yine bu dönemde Rus klasiklerinden sadece yazarlık ustalığını değil, edebiyatın halka hizmet etmenin, halkı eğitmenin ve onun kaderini değiştirmenin bir aracı olduğu anlayışını da benimsedi.³

Osmanlı İmparatorluğu başkentinde çıkan ilk Bulgarca gazete olan⁴ *Tsarigradski vestnik*’te (İstanbul Gazetesi) üç şiirine yer verilen (1849) Petko Slaveykov, 1852’den itibaren ağırlıkla Rumca ve Türkçeden çevirdiği veya Bulgarlaştırdığı aşk türküleri içeren ilk derlemelerini yayınladı. Aşkın ve bedensel zevklerin övüldüğü bu şiirlerin genç okurlar nezdinde iyi karşılık bulmasıyla, daha ilk eserleriyle beklemediği bir üne kavuştu. Kırım Savaşı (1853-1856) yıllarında dönemin ruhuna kapılarak az sayıda da olsa, Bulgar halkını itaatsizliğe davet eden şiirler kaleme aldı.

Fener Rum Patrikliğinin Tırnova temsilcisi olan Neofitos hakkında şikâyetle bulunmak üzere ilk defa geldiği İstanbul’da (1854), *Tsarigradski vestnik*’i yayınlayan Aleksandır Ekzarh ile tanıştı. Yapacağı şikâyet konusunda somut bir sonuç elde edemeyeceğini anlayınca da zaman kaybetmeden memleketine döndü. İki yıl sonra yeniden İstanbul’a geldiğinde, Bulgar

3 Kiril Topalov. *Problemi na bălgarskata vâzrojdenska literatura*, Sofya: Nauka i izkustvo, 1983, s. 146.

4 Hüseyin Mevsim. “Bulgar Basın Tarihinde İstanbul Gazetesi’nin (Tsarigradski vestnik) Yeri,” *XVI. Türk Tarih Kongresi*, 6. Cilt, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 37-52, 2015, Ankara.

cemaatiyle Fener Rum Patrikliği arasındaki bağımsız kilise mücadelesi iyice kızışmaya başlamıştı. Cemaatle patriklik arasında yürütülen müzakerelere halk temsilcisi sıfatıyla katılan Petko Slaveykov bu defa kentte daha uzun süre kaldı. Bu sırada kendisine Fener'deki Bulgar Okulunda öğretmenlik yapması teklif edildi. Slaveykov sonraki yıllarda da Bulgar halkını temsilen birkaç defa İstanbul'a geldi. Tırnova merkezli, Nikola Dede Ayaklanması (1856) adıyla bilinen cılız isyan girişiminin başarısızlığının ardından milli bilincin eğitim ve aydınlanma yoluyla uyandırılması gerektiğine inandı ve tüm çabalarını bu amaca sarf etmeye karar verdi.



Petko Slaveykov kız kardeşiyle
(1870'li yıllar)

İSTANBUL DÖNEMİ (1864-1874)

Slaveykov 1864'te İncil Cemiyetinin davetiyle Kitab-ı Mukaddes'in Bulgarcaya aktarılması ve çevrilmiş olan kısımların düzeltilmesinde yer almak üzere Varna'dan denizyoluyla imparatorluk başkentine yeniden geldi. Böylece, zaferler ve hayal kırıklıklarıyla dolu, toplumsal ve kültürel faaliyetlerinin en verimli, aynı zamanda en çalkantılı ve gergin olduğu on yıllık İstanbul dönemi başladı. Bu dönem aynı zamanda onun gazetecilik dönemiydi. Çeşitli gazetelerde çalışarak oluşturduğu gazetecilik anlayışını daha sonra "Gazeteciye On Emir" başlıklı bir yazısında dile getirecektir:

- 1- Kısa ve öz yaz, zira telgraf ve steno çağında yaşıyoruz; 2- Açık seçik ol, her şeyi adıyla söyle; 3- Hadiseleri tarafsız aktar; 4- Boşboğazlıktan kaçın, iyi bir yüzücünün soğuk suya daldığı gibi doğrudan konuya

gir; 5- Dikkat çekmesi için önemli ifadeleri vurgula; 6- Yazdığın yazıda fikir olsun; 7- Gereksiz her şeyi buda, zira güzellik süste değil, sadelikte gizlidir; 8- Az ve öz konuşma efendilere ve yüce kişilere hastır; 9- En iyi dil, en sade olandır; 10- Öyle yaz ki kolay okunsun.⁵

Gayda Gazetesi

Bulgar süreli yayıncılık tarihinde ilk hiciv ve mizah gazetesi olarak geçen *Gayda*, 15 Haziran 1863'te yayın hayatına başladı; gazetenin ilk on dört sayısını Eski Cuma'da öğretmenlik yaptığı sırada Petko Slaveykov hazırlamıştı. On beş günde bir yayınlanan sekiz sayfalık (27x24 cm) gazete varlığını küçük kesintilerle 1867'ye kadar sürdürdü (birinci yıllıkta 24; ikincide 22; üçüncüde on dokuz olmak üzere toplam 65 sayı, 682 sayfa). Birinci ve ikinci yıllık yergi gazetesinin bütün özelliklerini taşıırken, üçüncü yıllık gerek içerik gerekse şekil ve konu açısından gazeteden ziyade dergiye yakın bir hüviyete bürünmüştü.

Gazetenin alt başlığı "Bulgarları sarsarak kendine getirmeyi hedefleyen yergi gazetesi" şeklinde belirtiliyordu, zamanla gerek alt başlık, gerekse de gazetenin şekil ve içeriği birkaç kere değişse de üslubu değişmedi.

Petko Slaveykov, gazetesi aracılığıyla hangi odaklara karşı mücadele edeceğini açık seçik belirtmişti. Yergi okları acımasızca "kara kazan" benzetmesiyle nitelenen Fener Rum Patrikliğine, "Balkapan Hanı lordları" adı yakıştırılan kalburüstü Bulgar tüccarlara ve Ortodoks Bulgarlar arasında Katolik propagandası yapanlara yöneltilmişti. Gazetede Bulgarın geri kalmışlığı ve "güvenilmez Rumun gelişmişliği" şöyle açıklanıyordu: "Napolyon bir zamanlar hedefine ulaşmak için para, para ve yine paraya ihtiyacı olduğunu söylemişti. Bendeniz de size, insan olmamız için üç şeye ihtiyacımız olduğunu haykırıyorum: Kitap, kitap ve yine kitap."⁶

Makedoniya (Makedonya) Gazetesi

Petko Slaveykov, okurla daha sık buluşacak ve belirgin siyasi platformu olacak bir gazete çıkarma arzusunu 3 Aralık 1866'da *Makedoniya*'nın

5 *Gayda*, I, 17, 1.09.1866.

6 Georgi Borshukov. *İstoriya na bălgarskata jurnalistika (1844-1877, 1878-1885)*, Sofya: Nauka i izkustvo, 1976, s. 211.

yayınını başlatarak hayata geçirdi. 3 bin 700 adet tiraja ulaşan bu en etkili ve uzun soluklu gazete 25 Temmuz 1872’de yayını durduruluncaya kadar altı yıllığa ulaştı. Önce haftalık yayınlanan, dördüncü yıllığa gelindiğinde bir süre haftada iki defa çıkan *Makedoniya*, sıkça verdiği eklerle de okurlarıyla bağ kurmuştu. Gazetenin alt başlığı önce “siyasi ve filolojik gazete,” daha sonra “halk gazetesi” ve “siyasi, edebi ve ticari gazete” şeklinde değişmişti.

Başta sekiz sayfaiken, sonraları dört sayfaya düşen gazetenin başlıca hedefleri arasında, “Rumlaşan kardeşlerimizin aklını başına devşirmek, Makedonya’daki soydaşlarımızın milli aidiyet bilincini geliştirerek onlara Bulgarca okumayı ve konuşmayı öğretmek”⁷ bulunmaktaydı. Basın alanında tecrübe sahibi olan Petko Slaveykov, gazetelerin birer okul olduğunu çok iyi bildiğinden, *Makedoniya*’yı “halk için çıkardığını” ve onu, sayfalarında Bulgarlarla ilgili bütün fikirlerin dile getirileceği bir kürsüye dönüştürmek istediğini belirtmişti. Gerçekten de gazete sadece haber vermekle sınırlı kalmamış, ama yaptığı yorumlarla bir fikir gazetesi olmayı ve kamuoyu oluşturmayı başarmıştı.

Gazetenin hedefleri arasında bağımsız kilise meselesi konusunda Rumlar ve Babiâli nezdinde Bulgar görüşünü savunmak; Rum ruhbanın Bulgar milleti üzerindeki gerçek niyetlerini açığa çıkarmak, milli bilinci bulanık Bulgarları Rum propagandasından kurtarmak, okullaşma davasına katkı vermek ve edebiyatın gelişmesini teşvik etmek bulunuyordu.

Fener Rum Patrikliğine karşı neredeyse çeyrek yüzyıldır yürütülen bağımsız Bulgar kilisesi mücadelesi, Sultan Abdülaziz’in Şubat 1870’te Bulgar Ekzarhlığının kurulmasına izin veren fermanıyla çözüme kavuştu. Bundan iki yıl sonra da *Makedoniya* gazetesinde bağımsız kilise mücadelesinin, özünde milli özerkliğe götüren yolun sadece bir aşaması olduğunun vurgulandığı “Dvete kasti i vlasti” (İki Kast ve Erk)⁸ başlıklı bir başyazı yayınlanmıştı. Başyazıda “Bulgarların yeni hareketinin yalnızca ruhani özellik taşıdığını; başka bir deyişle, Bulgarların Rum ruhbanlığına karşı sadece Rum papazları Bulgar papazlarla değiştirmek için mücadele ettiğini düşünen biri büyük yanlgı içinde bulunmaktadır. Hayır! Bu hareket bir ölçüde

7 Georgi Borshukov, a.g.e., s. 219.

8 *Makedoniya*, VI, 18, 25.07.1872.

siyasi özellik taşımaktadır. Bulgar milleti, kendisine bağımsız kilise tesis etmek yoluyla, niye gizleyelim, siyasi bağımsızlık da tesis etmek istiyordu ve istemektedir” denilmektedir. İmzasız başyazının Petko Slaveykov’a mı, yoksa Svetoslav Milarov’a mı ait olduğu konusunda farklı görüşler ortaya atılmıştır. Son araştırmalar ışığında yazıyı Svetoslav Milarov’un kaleme aldığı, Petko Slaveykov’un da metin üzerinde bazı ekleme ve düzeltmeler yaptığı kabul ediliyor. Başyazı büyük yankı uyandırmış ve İstanbul’da çeşitli dillerde yayınlanan başka gazetelerde de geniş alıntılarla okurlara aktarılmıştı. *Makedoniya*’nın yayını bu nedenle durdurulmuş, Petko Slaveykov da Bükreş’teki ihtilal komiteleriyle bağlantısı olduğu suçlamasıyla bir ay hapse atılmıştı. Slaveykov, hayat hikâyesinde “Midhat Paşa *Makedoniya*’yı durdurarak hayatımın seyrini de değiştirmiş oldu. Evet, sağ kaldım, ama o denli ağır bir darbe aldım ki, bir daha kendime geledim ve geçinmek için eski mesleğim olan muallimliğe döndüm”⁹ demektedir.

Pçelitsa (Küçük Arı) Çocuk Dergisi

1853’ten beri bir çocuk dergisi yayınlamayı tasarlayan Petko Slaveykov bu niyetini neredeyse yirmi yıl sonra 1871’de İstanbul’da hayata geçirebildi. Slaveykov’un uzun yıllar öğretmenlik yapması derginin amaçlarına da yansımıştı: “çocuklar için seviyeli, anlaşılır ve eğlenceli metinler sunma yoluyla, daha başlangıçta beynsel gelişmelerinin sağlam ve faydalı besinle desteklenmesine katkı sağlamak.”¹⁰

Derginin sayfalarında sade bir dille ekmek, şeker, telgraf gibi nesneler hakkında, din, ahlak ve sağlık gibi konularda çocuklara bilgiler ve öğütler veriliyordu. Ayrıca memleket sevgisi, emeğin yüceltilmesi, kahramanlık, insan kusurları gibi konularda da bilgiler sunuluyordu. Sayfalarındaki masallar, fıkralar, çeşitli hayvanlar bağlamındaki coğrafya metinleri küçük okurlarca çok iyi karşılanırsa da, abone sayısının 350 ile sınırlı kalması dergiyi sürdürmeyi olanaksızlaştırdı. *Pçelitsa*, Bulgar süreli yayıncılık tarihinde bir yeniliğe de imza atmış, abonelerin katılımıyla lotarya çekilişi düzenlemiş, ancak bu girişim de dergiyi kapanmaktan kurtaramamıştı.

9 Georgi Borshukov, a.g.e., s. 242.

10 *Pçelitsa*, I, 1, 1871.

İlk Bulgarca kadın dergisi olan *Rujitsa*, 1871'de İstanbul'da yayın hayatına başladı. Yalnızca kadın okurlara ulaşmayı hedefleyen bu dergiyle, kadının toplum içinde gelişmesine ve ilerlemesine yardımcı olmak amaçlanıyor, aile hayatı ve ekonomisi, ahlak, terbiye ve sağlık gibi konulara ağırlık verileceği belirtiliyordu. Bunların yanı sıra kadınların eğitimi, çeşitli halkların gelenek ve göreneklere, bazı özel ve genel kadın kusurları ve bunlardan arınma ve sıyrılma yolları gibi konulara eğilineceği de açıklanıyordu. Derginin her sayısının mis kokulu çiçeklerden derlenen demetler gibi olacağı, daha ilerlemiş halkların ahlak ve eğitim kitaplarından alıntılanmış yazıların annelerin ve kızların dikkatine sunulacağı sözü de veriliyordu.

Her ne kadar Petko Slaveykov yıllık abone ücretini ucuz tutmaya çalışsa da, her sayıda açıklamalı dikiş modelleri vermesi derginin maliyetini artırmıştı. Çağ, "kadının toplumda daha hızlı gelişmesini ve ilerlemesini" gerektirdiğinden, dergide eğitimden ahlak ve çalışma şartlarına, güzellikten sağlığa kadar kadınları yakından ilgilendiren birçok konuda yazılar bulunuyordu. Sadece iki sayı çıkabilen dergide kadın ve erkek modasına, ünlü kadınların hayat hikâyelerine ve fıkralara da yer verilmişti.

Diğer Süreli Yayınlar

Petko Slaveykov İstanbul'da başka süreli yayınlar da çıkarmıştır. Genelde kısa ömürlü olan bu gazetelerden *Zvinçatiy Glumço* (Çingiraklı Avanak) 4 Nisan 1873 yılında yayınlanmaya başlamış, daha sonra adı sadece *Glumço* (Avanak) kalmıştı. Gazetenin başmuharriri Petko Slaveykov, sahibi de Karamanlı Rum Teodor Kasapis idi. Başta Rumca olmak üzere beş ayrı dilde yayınlanan *Kudonatos* gazetesinin Bulgarca versiyonu olduğu kabul edilse de, içerik açısından tamamen bağımsızdı. Birinci sayıda Bulgarca yayının öteki dillerdeki gazetelerle hiçbir ortak yanı olmadığı belirtilmiş, amacı da, "kem düşünceleri, art niyetleri ve kötü hisleri bertaraf etmek" şeklinde açıklanmıştı. Siyasetle ilgilenmeyen, daha çok Bulgar halkının hayatına ve kilise işlerine ağırlık veren haftalık, iki sayfa hacmindeki *Glumço*, 7 Temmuz 1873'te çıkan 4. sayısından sonra yayın hayatına son verdi.

İlk sayısı 24 Ekim 1873'te çıkan *Şutoş* (Şakacı) adındaki hiciv ve mizah gazetesinin başmuharriri Petko Slaveykov, sahibi de yine Teodor Kasapis idi. Başmuharrirliğe 13. sayıdan itibaren Stamat Daskalov getirilmişti. Anılan sayıda gazetenin sahibi Kasapis imzalı şöyle bir not düşülmüştü: “*Şutoş*’un Bulgarca yayınında önemli eksikler tespit edince, yazılışında köklü değişiklikler yapma gereği duydum. Umut ederim ki ileride *Şutoş*, öteki dillerde olduğu gibi, Bulgarcada da iyi kabul görecektir.” Buna rağmen gazete 37. sayıdan sonra 25 Temmuz 1874 tarihinde kapanmıştı. Gazete sayfalarında Bulgar kilisesi idarecileri birçok mizah yazısına konu olmuş, ayrıca Bismarck, Garibaldi gibi tarihi kişiliklerin hayat hikâyeleri verilmiş, karikatürler basılmıştı.¹¹

Alt başlığı “hiciv ve mizah gazetesi” olan *Kosturka* (Çakı) gazetesinin “kapıyı açık bulduğunda çıkacağı” ilan edilmiş, Ocak 1874’te hiciv ve mizah ağırlıklı on altı sayfalık bir broşürden sonra da “ne birinci, ne de sonuncu” olacağı belirtilen sadece bir sayı çıkmıştı.

Petko Slaveykov’un, 1870’te Bulgar Okuma Yurdunun yayın organı olarak çıkmaya başlayan ve beş yılda 120 sayıya ulaşan *Çitalište* (Okuma Yurdu) başlıklı derginin 1873 yılı içindeki sayılarının yayın yönetmenliğini de yaptığını belirtmek gerekir. Anılan dergi, Romanya’da yuvalanan devrimci basın tarafından aydınlanmacı ve evrimci olduğundan, silah yerine kitabı tavsiye ettiğinden, isyan çağrıları yapmadığından dolayı kıyasıya eleştirilmiştir. Beş yıl boyunca derginin sayfalarında bilimsel araştırma sonuçlarının yanı sıra geniş okur kitlesinin algısına uygun birçok popüler yazı da yayınlanmıştır. Popülerlik ve bilimselliğin ustaca yoğrulduğu dergide, bilimin ve kültürün bütün alanlarından örneklerle dünyada ve ülkede olup bitenlerle ilgili zengin içerikli haberler verilmiş; bilimin yaygınlaşması ve okul davasının gelişmesi için yadsınamaz katkılarda bulunulmuştur. Evrimci ve aydınlanmacı yönü ağır basan bu derginin abone sayısı 1.700’e kadar yükselmışti.¹²

11 Elena Getova. *Petko-Slaveykoviyaat jurnalisticheski XIX vek*, Plovdiv: Uİ “Paisiy Hilendarski,” 2022, s. 92.

12 Hüseyin Mevsim. “Silaha Sarılma Yerine Kitap Okuma Çağrısında Bulunan Bir Dergi: *Çitalište* (1870-1875),” *Kebikeç*, 50 (2020), 267-282, Ankara.

Özetle, Petko Slaveykov on yıl kaldığı İstanbul'da giriştiği gazete ve dergi yayıncılığıyla Bulgar basın tarihinde silinmeyecek izler bıraktı, Bulgar basınının gelişimine adeta yön verdi. *Gayda* ve *Makedoniya* ile gazetecilik ilk defa toplumla diyalog kurmanın ve kamuoyu oluşturmaının etkin bir aracı olarak kullanılmıştır. Slaveykov ayrıca İncil çevirisıyla ve başkaları tarafından çevrilmiş kısımların düzeltmelerini yapmasıyla Yeni Bulgarcanın oluşmasına büyük bir katkı sağlamıştır. Bağımsız Bulgar kilisesi hareketinin önde gelen bir dava adamı kimliğiyle, gazete ve dergi sayfalarındaki yergi dozu yüksek yazılarıyla mücadelesini yürütmüş, gösterilere katılmaktan da çekinmemiştir. 60 civarında özgün ve çeviri kitap, gazete ve dergi yayınlayarak İstanbul'daki en önemli Bulgar yazarı olarak ün yapmıştır. Başkentte zamanının büyük kısmı gazetecilik, bağımsız kilise mücadelesi ve siyasi faaliyetlerle dolu olsa da, "her türlü halk yaratıcılığı malzemesinin derlenmesini" de ihmal etmemiştir.

İSTANBUL SONRASI DÖNEM (1874-1895)

İstanbul sayfasını kapatan Petko Slaveykov Edirne'ye geçti, burada Bulgar Lisesinin temellerini atarak Rumluğun kendi halkı üzerindeki manevi ve dini etkisine karşı mücadele yürüttü. Eski Zağra'da öğretmenlik yaptığı sırada dönemin genel atmosferine kapılıp isyan şiirleri de kaleme aldı. Rus-Osmanlı Savaşı (1877-1878) sırasında Edirne'de çıkan yangında elyazmalarını ve derlediği atasözlerini kaybetmesini hayatındaki en ağır kaybı olarak niteliyordu. Rus ordusuna lojistik destek sağladı, savaşın kaderinin belirlendiği Şipka Geçidi çarpışmalarına tanıklık etti ve Ruslarla birlikte Ayastefanos'a (Yeşilköy) kadar geldi.

Mücadelesini verdiği milli ideallerin hayata geçirilememesinden kaynaklanan hayal kırıklığını dile getirmekten çekinmeyen Petko Slaveykov, ülkesinin bağımsızlığına kavuşmasının ilk yıllarında Petko Karavelov ile demokratik anayasa için çabaladı, ayrıca Kurucu Millet Meclisinde milletvekilliği, meclis başkanlığı (1880) ve milli eğitim bakanlığı (1880-1881) görevlerini üstlendi. Bulgaristan Emareti'nde de süreli yayıncılığı sürdürerek kısa ömürlü birçok gazetenin başmuharrirliğini yaptı. Sakınmadan seslendirdiği demokrat fikirlerinden dolayı sıkça tutuklandı, öğretmenlik yapması yasaklandı, hatta emekli aylığı tenzil edildi. Son yıllarında felç

geçiren Petko Slaveykov büyük bir yalnızlık, hayal kırıklığı ve üzüntü içinde Sofya’da hayata veda etti (1895).¹³

Özgün eserleriyle olduğu kadar çevirileriyle de Bulgarcanın gelişimine büyük katkı sağladı ve çok geniş bir yazı yelpazesi içinde edebi ürünler de verdi. Halk türküleri derlemeleri yayınladı (1860, 1868), kaybettiği yaklaşık 17 bin atasözünü yeniden hafızasında canlandırmaya çalıştı. Petko Slaveykov’un Bulgar kültür ve edebiyat tarihindeki yerini en isabetli şekilde İvan Vazov dile getirmiştir: “yazar ve yetenekli bir şair olarak usta çekiciyle Bulgarcanın kaba kayalığından harika hatlara ve şekillere sahip heykeller yontmayı başardı.”¹⁴

YEMEK TARİFLERİ VE MUTFAK TAVSİYELERİ KİTABI

Yazarken Atıştırmak, Atıştırmak Yazmak

İstanbul’da sürdürdüğü yoğun gazetecilik ve toplumsal faaliyetleri arasında, 1870 yılında Petko Slaveykov farklı mecrada bir kitap yayınladı. Tam başlığı *Gotvarska kniga ili nastavleniya za vsyakakvi gozbi, spored kakto gi pravyat v Tsarigrad, i razni domashni spravi* (Yemek Kitabı veya İstanbul Usulü Yemek Tarifleri ve Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri) olan eserdeki yemek tariflerinin ve mutfakla ilgili tavsiyelerin çeşitli kitaplardan derlendiği belirtiliyordu. Yazarın ağırlıklı Türkçe, ayrıca Rusça, Ukraynaca, Almanca ve Fransızca kaynaklardan yararlanmış olabileceği tahmin edilmektedir. Eserin kaç adet basıldığı hakkında bilgi bulunmamakla beraber, birkaç yıl sonra ikinci basım yapması (1874), okur nezdinde iyi kabul gördüğüne işaret etmektedir. Bulgarca süreli yayıncılığın seyrinde birçok yeniliğe imza atan Petko Slaveykov’un bu eseri Bulgar kültür tarihinde yemek tariflerini konu eden ilk kitap olma özelliğini taşıyor.

13 Dokuz çocuk babası olan Petko Slaveykov’un oğullarından İvan Slaveykov ve Hristo Slaveykov siyasete atılmış, Sofya belediye başkanlığı ve bakanlık gibi üst düzey görevlerde bulunmuşlardır. Subay olan Raço Slaveykov gazete yazılarıyla ve çevirileriyle iz bırakmış, şiir alanında güçlü yeteneğe sahip olan Rayko Slaveykov çok genç yaşta yakalandığı hastalığa yenik düşmüştür. En küçük oğul, trajik yazgılı Penço Slaveykov (1866-1912) ise Bulgar kültür tarihine ünlü bir şair ve 1890’lardan itibaren Bulgar edebiyatının modernleşme hamlesine öncülük eden önemli bir edebi figür olarak geçmiştir. Bugün başkent Sofya’nın merkezi konumdaki meydanlarından biri Slaveykov’un adını taşımaktadır.

14 Petko Slaveykov. *Poeziya i publitsistika*, Veliko Tărnovo: Slovo, 2000, s. 144.



Babanın
(Petko
Slaveykov,
sağda) ve
oğulun (Penço
Slaveykov)
Slaveykov
Meydanı'ndaki
bronz heykelleri

Aslında Bulgarca kaynaklarda ilk yemek tarifine, Georgi Rakovski'nin 1857'de yayınlanan *Gorski pātnik* (Dağ Yolcusu) başlıklı manzum eserinin bir dipnotunda rastlanmaktadır. İsyan propagandası yapan bir manzum eserde Türk mutfağına özgü iki yemeğin tarifinin verilmesi, açıklanması zor bir duruma işaret etmektedir. Anılan eserin 29. dipnotunda, Bulgar asıllı olduğu, ama din değiştirme yoluyla Osmanlıya hizmet eden Mihal Bey hakkında da bilgiler aktarılmıştır:

Eski Osmanlı payitahtlarından Edirne'de, Mihal Bey Köprüsü yakınında, aynı adı taşıyan cami ve imaret bulunmakta, burada her perşembe pilav ve zerde dağıtılmaktadır. Müslüman geleneğine



Yemek kitabının kapağı

göre, Ramazan'da da günaşırı bu sevilen yemek verilir. Yılda bir defa aşure dağıtılır. Aşure; tahıl, nohut, mercimek, fasulye, pirinç vs. malzemeden hazırlanır. Bütün bunlar Mihâl Bey'in ruhunun şad olması için yapılır. İmareti Mihâl Bey'in yakın akrabalarından biri idare eder. Elde edilen gelirlerle caminin ve köprüünün bakımı yapılır. Yukarıda adı geçen yemeklerin bir pişirimi için on okka bal (zerde için), 45 okka pirinç (pilav için), on okka koyun eti, beş okka nohut, beş okka yağ kullanılır. Gaziler helvası da 20 okka ırmik, on okka yağ, on okka bal, on okka süt (su yerine) ile hazırlanır.¹⁵

Özel yaşantısında Petko Slaveykov'un yemeyi içmeyi sevdiği, ancak bekâr hayatı sürdürdüğü İstanbul'da genelde maddi sıkıntılar

nedeniyle yemeklerini daha çok kuru azıkla geçiştirdiğine, çoğu zaman yazarken atıştırdığı, atıştırırken de yazdığına dair tanıklıklara rastlanıyor. Söz gelimi oğlu Raço, Fener'de ahşap Bulgar kilisesinin üstünde genişçe bir odada kaldıkları sırada, bütün günü kuru yiyeceklerle geçiştirdiklerini belirtiyor: "Fenerkapı'daki bir bakkaldan aldığımız ekmeği, peyniri veya kaşarı kayda değer afiyetle mideye indiriyorduk. Bazen sadece ekmek zeytinle geçiştiriorduk. Nadiren de Karamanlı Rum bakkal, fıçıdan çıkarıp sirkeyle yıkadığı sardalyeyi güzel zeytinyağına batırarak bize veriyordu."¹⁶

15 Hüseyin Mevsim. "Kalemi Kılıç Eylemek: Bulgar Milli Kurtuluş Hareketinin İdeoloğu Georgi Rakovski (1821-1867)," *Atatürk Yolu*, 70 (2022), 323-338.

16 Petko Slaveykov, Lyuben Karavelov, Hristo Botev, Zahari Stoyanov v spomenite na sâvremennitsite si, Sofya: Bâlgarski pisatel, 1967, s. 59.

Yeme içme bağlamında bir başka sahneyi de Svetoslav Milarov aktarmaktadır: “1870’te, Paskalyanın ikinci günü, öğle yemeğinden sonra, Petko Slaveykov’un yanında kalan hanımefendi, önümüze koyduğu iki büyük kadehe, kabukları soyulmuş kuru elma parçaları doldurdu ve üzerine leziz siyah Paşalimanı şarabı döktü. Biz elle aldığımız kuru elmaları yiyor, azar azar şarabımızı yudumluyor ve neşeyle sohbetimizi sürdürüyorduk.”¹⁷ Üç yıl sonrasına ait başka bir tanıklıkta da Petko Slaveykov’un şatafattan uzak mütevazı bir hayat yaşadığına, yakındaki mahalle bakkalına veresiye yazdırıldığına vurgu yapılmaktadır: “Yemek konusunda seçici değildi, aynı anda yeme ve yazma işini bağdaştırması için yemeğini daima evde yerdı.”¹⁸

YEMEK KİTABININ YAPISI VE İÇERİĞİ

Yapı ve içerik bakımından Petko Slaveykov’un eseri giriş, ana bölüm, ek ve sözlük olmak üzere dört kısma ayrılır. Dört sayfalık giriş; et, balık, mantar gibi çeşitli yemek malzemeleri seçilirken nelere dikkat edilmesine, kasapların bazı ince kurnazlıklarından nasıl kaçınılacağına dair bilgiler ve tavsiyeler içerir. On bir kısa veya uzunca kesitten oluşan ana bölümde; çorba, kebab, külbastı, yahni, köfte ve kızartma türlerinden başlayarak tava ve hamur yemekleri tariflerine, hamur tatlıları, kadayıf ve helvadan sebze, zeytinyağlı ve yağlı dolmalara, pilavlardan hoşafılara ve kahveden önce yenen tatlılara ve içilen şuruplara kadar onlarca tarif verilmektedir. Çeşitli tavsiyeler şeklindeki ayrıntılı ve uzun tutulan ek bölümde de et tuzlama usulleri, maya, salamura, sucuk çeşitleri, içecekler, serinletici içecekler ve et, süt, yumurta gibi ana gıdaların saklanması gibi onlarca pratik tavsiye ve yöntem yer alır. Sözlük kısmında da metinde kullanılan bazı yabancı kelimelerin ve özellikle de ölçü ve tartı birimlerinin kısaca açıklamaları yapılmaktadır.

Kısa tutulan giriş kısmındaki tavsiyelerle ve ana bölümde verilen yemek, tatlı ve içecek tarifleriyle bire bir Osmanlı mutfağı referans alınırken, ekte sunulan pratik bilgilerle daha çok Avrupa mutfağının kastedildiği görülmektedir. Dolayısıyla Petko Slaveykov’un yemek kitabı, İstanbul’un

¹⁷ Petko Slaveykov..., a.g.e., s. 83.

¹⁸ Petko Slaveykov..., a.g.e., s. 109.

temsil ettiği Osmanlı mutfağı ve zamanın modern ve pratik Avrupa mutfağı arasında gidip gelen bir derleme niteliği taşır.¹⁹

Ana bölümde yer alan yemek ve içecek tarifleri Osmanlı-Türk mutfağının bütün inceliğini, çeşitliliğini ve zenginliğini yansıtmakta, tercih edilen şeker, güherçile, kıvırcık, kavurma, peynir şeker, şerbet, şurup, menekşe, iek suyu,²⁰ piyaz, beğendili gibi birçok yemek ve malzeme adlarından da Osmanlı bağlamı açığa çıkmaktadır. Ayrıca burada hindi, tavuk, horoz, sığır, dana, koyun, tavuk, kaz, ördek eti, deniz ürünlerinden uskumru ve midye bulunmakta, ama Osmanlı bağlamı dışında kalan domuz etinin adı bile geçmemektedir. Dolayısıyla başkente ve imparatorluğun büyük şehirlerine özgü mutfağın Petko Slaveykov ve okur nezdinde büyük bir itibara sahip olduğu anlaşılmaktadır. Yalnızca tariflerle yetinilmeyerek kısa, öz ve somut pratik tavsiyelerde de bulunulması eseri daha değerli kılmaktadır. Tarifi verilen yemeğin ne zaman ve hangi durumlar ve ortamlar (düğün, ziyafet) için hazırlandığı da belirtilmektedir.

Ek şeklindeki pratik tavsiyeler kısmında iyi, ucuz ve besleyici ekmek, yeni maya ve ekonomik yemek nasıl yapılır, et hangi şartlarda yumuşar gibi onlarca konunun yanı sıra daha çok kuzey ülkelerinin mutfak geleneğine özgü domuz eti nasıl kullanılır veya tuzlanır kapsamında sunulan bilgiler ve alıntılar eseri Osmanlı bağlamından biraz uzaklaştırmaktadır. Yazarın bunu okuru hesaba katarak yaptığı, zira okurun yaşadığı çağda mutfağa ve aşılığa giren modern teknolojileri tanıması gerektiği anlayışıyla hareket ettiği düşünlümkedir. Başlangıçta Osmanlı bağlamı, ekte de, özellikle sığır ve domuz etiyle ilgili sayfalarda kuzey halklarının mutfağının etkisi hissedilmektedir. Burada Rusça, Ukraynaca ve Almanca kaynaklardan yararlanıldığı, kullanılan ölçü ve tartı birimlerinden de anlaşılmaktadır. Eserde İtalya, Hollanda, Danimarka, Almanya, Rusya, Fransa, İngiltere, hatta Amerika ve in gibi ülkelerin adı geçmekte, böylelikle çok geniş bir coğrafyanın yemek ve mutfak kültürü kapsamaktadır. Gerek yemek tarifleri, gerekse mutfağa yönelik pratik tavsiyeler, 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da ve Avrupa'da hâkim

19 Stefan Detchev. "Osmanlı Mutfadı ile Avrupa Arasında: Slaveykov'un 1870 Tarihli Kitabı ve Modern Aşılığa Giden Yol," (ev.) Kadriye Cesur, *Yemek ve Kültür*, 42 (2015), İstanbul, s. 14.

20 Turunç ağacının iek ve yapraklarından damıtma usulü elde edilen sıvıya iek suyu denilir.

olan yemek ve mutfak kültürünü, tercihleri ve öncelikleri daha yakından tanımaya imkân vermektedir. Söz gelimi, eserin birkaç yerinde, o yıllarda, varlık ve refah simgesi sayılan semiz ve yağlı ete vurgu yapılmakta, hatta bazı tariflerde ek yağ ilavesi tavsiye edilmektedir.

BULGARCA İLK YEMEK KİTABI

Kitabın çıktığı yıllarda Osmanlı unsuru olan Bulgarların sürdürdüğü ataerkil hayat tarzının gereği olarak, yemek yapma ve mutfak marifetleri ana-dan kıza, kaynanadan geline geçerek genelde dar aile çevresi içinde sergilen-mekte, dış dünyayla paylaşılmamaktadır. Yemek tarifleri içeren bir kitabın yayınlanması bu kapalılığı ortadan kaldırmakta, okuyan herkes sayfalarda paylaşılan tecrübeye ortak olabilmektedir.²¹ Petko Slaveykov'un derleme kitabını, "19. yüzyılda Avrupa ve Balkanlar'da oluşmaya başlayan modern ev kadını imajı ile farklı Balkan ülkeleri mutfaklarının oluşum ve gelişim sürecinin bir halkası"²² şeklinde ele alanlar da bulunmaktadır. Hangi sosyal katmana veya okur kitlesine hitap ettiği sorusunun cevabına gelince, eserin yayınlandığı yıllarda, Bulgarlar arasında belli bir elit sınıfın oluştuğuna ve bu sınıfın daha ince ve seçkin bir yemek kültürü edinme kaygısıyla kozmo-polit Osmanlı başkenti ve Avrupa'nın yemek modellerine ve standartlarına yöneldiğine²³ vurgu yapılmaktadır. Kitabın şehirli okura, daha somut olarak başkent İstanbul'a yerleşen sayıca belki az, ama toplumsal hiyerarşinin üst basamaklarına tırmanmayı başarmış Bulgar zümreye hitap ettiği düşünül-mektedir.²⁴ Çeşitli yemek tarifleri ve mutfak tavsiyeleri içeren kitap Petko Slaveykov'un Bulgarları Avrupa'nın eriştiği kültür seviyesine ortak etme, dışa açma ve yakın veya uzak çevresini tanımak isteyen "Bulgar toplumunu dünya modasına dahil etme"²⁵ çabası olarak görülmektedir.

Petko Slaveykov'un eserinin ilk Bulgar yemek kitabı olarak değil, ama Bulgarca yayınlanan ilk yemek kitabı olarak değerlendirilmesi gerek-

21 Nadejda Dragova. "Gotvarskata kniga – komponent na gradskata kultura prez Văzrajdaneto, *Văzro-jdenskiyat tekst (prochiti na literaturata i kulturata na Bălgarskoto văzrajdane)* içinde, Sofya: Srebären lăv, 1998, s. 222

22 Stefan Detchev, *a.g.m.*, s. 18.

23 Stefan Detchev, *a.g.m.*, s. 22.

24 Nadejda Dragova, *a.g.m.*, s. 222.

25 Katya Melamed. "Uvod," *Gotvarska kniga* içinde, 1870, Sofya: Heron pres, 2001, s. IV-VI.

mektedir. Zira birkaç kısa değini dışında kitapta Bulgar milli mutfağına özgü herhangi bir yemek tarifi yer almamakta, hatta bu mutfaktan hiç söz edilmemektedir. Eser, Osmanlı-Türk mutfağına özgü çok sayıda yemek tarifini sunarak, bu yemeklerin yıllar içinde Bulgar mutfağına geçmesinin zeminini hazırlamış, coğrafyanın ve tarihin bunca yakın kıldığı iki komşu halk arasında kültürel transferin sağlanmasına katkıda bulunmuştur.

SARIMSAğA VE PIRASAYA PAYDOS

Bükreş'te çıkan ve ihtilal kanadını temsil eden *Svoboda* (Hürriyet) gazetesi, İstanbul'da Bulgarca yemek kitabının yayınlanmasını alaycı bir dille duyurmuştur: "Yemek Kitabı; yemeklerimizin yumuşak ve tır olması için ne yapmamız gerektiğini öğretecek, öyle ya tecrübesiz biri olarak dışını kırabilirsin. Velhasılıkelam, bugünden itibaren Bulgar artık kaçamak, darı ekmeği, sarımsak, pırasa ve tuzla maydanoz değil, ama İstanbul usulü yemekler yiyecek. Ne mutlu Bulgar'a! Mademki insan gibi yaşayamıyorsun, hiç değilse bir an önce nasıl yemek yenileneceğini öğren, zira tarih bek-
lemez."²⁶ Anlaşılan ihtilal çağrıları yapan gazetenin sahibi ve genel yayın yönetmeni konumundaki Lyuben Karavelov, Bulgar toplumunun önünde siyasi özerkliği elde etmek gibi büyük hedef dururken yemek tarifleriyle ve mutfak işleriyle uğraşmayı gündem saptırmaya yönelik yersiz ve nafile bir çaba olarak görmüş!

KİTABIN DİLİ VE ÜSLUBU

Yemek tarifleri kitabının fevkalade karmaşık bir dil ve üslupta yazılmış olduğu belirtilmeli. Bunun başlıca nedeni de, Bulgarcada o sıralarda yemek, mutfak ve aşcılık mecrasına ait kelime dağarı ve terminolojisinin oluşmamasıdır. Henüz ortak yemek ve mutfak sözlüğü oluşmadığından, bir gıdanın veya malzemenin adı bazen iki veya üç farklı şekilde verilmiştir. Çeşitli kaynaklardan yararlanmanın bir sonucu olarak birbiriyle bağdaşmayan ölçü ve tartı birimleri kullanılmıştır. Bundan dolayı yazar eserin sonuna birkaç sayfalık açıklamalı bir sözlük koyma gereği duymuştur. Osmanlı-Türk mutfağı odağa alındığından kitapta çok sayıda Türkçe kelime ve

²⁶ *Svoboda*, I, II, 13.03.1871.

ifadeye rastlanmaktadır. Yazar zaman zaman Türkçe kelimelere karşılıklar önerse de (söz gelimi; çorba yerine soçına, kebab yerine peçenina vs.), bunlar dilde kabul görmemiş ve günümüze kadar bu Türkçe kelimelerin kullanımı süregelmiştir. Sıkça da önce kelimenin Türkçesi, parantez içinde de Bulgarca karşılığı verilmiş, bazen de tersi yapılmıştır. Kelime seviyesindeki bu süreç de yemek ve mutfak kültürü, damak zevki ve tercihleri bağlamında iki komşu ülke arasındaki yakınlığı ve iç içe geçmişliği göstermektedir.

Bulgar kültür tarihinde önemli bir figür olan Petko Slaveykov'un kaleme aldığı yemek kitabının İstanbul'da yayınlanmasına ve ağırlıkla İstanbul mutfağını kapsamasına rağmen Türkçeye 150 yılı aşkın bir süre sonra aktarılması büyük bir gecikmeye işaret etmektedir. Yemek tariflerinin, yolu bir mutfığa sadece yemek yerken düşen, yolunun ocakla kesiştiği o fevkalade ender durumlarda da bütün marifeti yalnızca yumurta pişirebilmekle sınırlı bir fani tarafından tercüme edilmesi de herhalde başka bir tuhaflığa tanıklık ediyor olmalı.

Dipnotlarda karşılaşacağınız –y.n. kısaltması yazarın notu, –ç.n. kısaltması ise çevirmenin notu anlamına gelmektedir. Değinmek istediğim son bir nokta ise okurlara bir uyarı niteliğindedir. Bu eski tariflerin bazılarında bolca kimyevi madde kullanıldığını fark edeceksiniz. 1870'lerde normal addedilen bu uygulama günümüzde dikkatli olmayı gerektirmektedir. Okurların bu kimyevi madde katkılarını bir tarihi olgu olarak değerlendirmelerini ve günümüzde uygulamaktan kaçınmalarını tavsiye ederim.

HÜSEYİN MEVSİM

ANKARA

ET, BALIK VE BAŞKA YEMEK MALZEMELERİ NASIL AYIRT EDİLİR VE SEÇİLİR?

Mutfak işlerinde iyi eti ve diğer yemek malzemelerini doğru şekilde seçmek fevkalade önemlidir. Hindi ve tavuğun bacakları kara ve yumuşak, tırnakları ise kısa olmalı. Kart hindinin gözleri her zaman çökük, tırnakları da kuru olur.

Kısırlaştırılmış horozun kesime uygun olması için, kursağı tarafında kalın bir damar olmalı; ibiği parlak, gerdanı ve kuyruğu kalın olmalı.

Sığır eti. Taze olduğunda dokusu kırmızımsı görünür ve kırmızımsı durur, yağı da sarıya çalar. İnek eti biraz daha tıkız olur, yağı da beyazımsı durur. Koyu kırmızı, gergin ve yağın zarlı olması, etin bayat olduğunu veya kart hayvandan alındığını gösterir. Parmakla bastırınca yukarı kalkması ve hemen eski halini alması, etin iyi ve taze olduğunu gösterir; parmak yerinin çukur kalması ise etin bayat olduğuna işaret eder.

Dana eti açık açık beyaz olmalı, her ne kadar karamsı et de bazen lezzetli olsa da. Bazı kasaplar beyazımsı durması için kesmeden önce dana ya kan salarlar, ancak böyle bir et tadını kaybeder. Kabarcığın beyaz ve sert yağ bağlaması, etin taze ve genç hayvandan olduğuna işaret eder. Dana eti, özellikle de sıcakta öteki etler kadar dayanmaz. Genç öküz eti, genç manda etinden daha lezzetli olur.

Koyun eti. Tıkız, kırmızı ve yağlı beyaz olan et iyidir. Beş yaşına kadar koyunun eti körpe olur, her ne kadar bazen daha küçük yaşta kesilse de. Daha genç koyunun yağı kolay ayrılır, kart koyunun yağı ise sert olur. Hastalıklı koyunun eti sümsük olur ve sıkınca su salar, yağı ise sarıya çalar. Toklunun¹ eti daha lezzetli ve kuzulamış koyunun etinden daha semiz olur.

Kuzu veya toklu eti çok dayanıklı değildir. Büyük boyun damarı mavimsi, ön kısmı ise taze olan et iyidir. Eğer kesileli çok olduysa, arka kısmının yağı kokar.

Toklu – Bir yıllık kuzu –ç.n.

Hindi. Kuş alırken genç olmasına dikkat edilmeli. Kart hindinin bacakları sert ve kırmızımsı, genç hindinin ise karamsı olur. Kesilmiş hindinin gözlerinin dolu ve bacaklarının nemli olmasına dikkat edilmeli; aksi halde bayattır ve iyi olmadığı mavi-yeşil olmasından anlaşılır.

Tavuk. Bacağın ve ibiğin pürüzsüz olması genç olduğunu gösterir; yoluk, pürüzlü ve sert olduğunda ise karttır.

Kaz. Kart kazın bacakları ve gagası kırmızı, genç olanın ise sarı ve beyaz olur. Eğer kesildiğinde bacakları kıvrılıyorsa taze, ama eğer bacakları sertse, kart demektir.

Ördekte bacakların yumuşak, kursağın çıkık olmasına dikkat edilmeli. Evcil ördeğin bacakları sarı, yaban ördeğinin ise kırmızı olur.

Uskumru çok taze olmalı, aksi halde sadece salamura için yarar.

Henüz tazeyken hazırlanan dere balıkları en lezzetli olur.

Midye kabuğunun bütün olması taze olduğunu gösterir; küçük kabuklu midyeler daha lezzetli olur.

Mantarlar. Mantarın rengine tamamen güvenilemez, ancak saf sarı, koyumtırak ve kırmızımsı veya kırmızı olanlar iyi türdendir; soluk sarımsı, yeşilimsi ve kan kırmızılığında olanların çoğu zehirli, dolayısıyla ölümcüldür. İyi mantar türleri çayırarda temiz havada veya gölgede yetişir ve sert ve beyazımsı olurlar, kolay dağılırlar; mağaralarda, derin ve rutubetli yerlerde veya gübrede yetişen ve yapışkan olan mantarların çoğu zehirli olup cıvıklığı ve yumuşaklığıyla tanınırlar.

Velhasıl iyi kokusu olan mantar iyi, kokan mantar ise kötüdür. Ters tarafına biraz tuz serpiildiğinde sararan mantar kötü, kararan mantar ise iyi demektir. Kötü olan mantarın şapkası grimsi ve beyazımsı olur, kesince mavileşir; iyi olan mantarın şapkası ise kırmızımsı ve sapı beyaz ve sert olur.

ÇORBA TARİFLERİ

NOHUT ÇORBASI

Nohut çorbası fevkalade hoş ve besleyici olur. İlkönce, nohut ıslatılır ve kabuğu soyularak yumuşayınca kadar aynı suda kaynatılır. Sonra suyu süzülür, yemek kaşığıyla nohut iyice ezilir ve yine orta derece ateşte tavuk veya herhangi başka bir et suyuyla pişirilir.

Bazı insanlar ise kabuğunu soyarak nohudu kurutur ve havanda döver. Ardından bir elekte elenir ve yukarıda belirtilen şekilde pişirilir. Bu son tarif çok zaman ister.

BALIK ÇORBASI

Bir okka¹ levrek veya kefal yıkandıktan sonra tuzlanarak bir tavaya konur. Sonra ince ince yarım okka kırmızı soğan doğranır ve 40 veya 50 dirhem² zeytinyağı ve biraz tuzla çevrilir. Sonra bir tutam maydanoz ve bir avuç naneyle biraz daha çevrilir ve yarım okka keskin sirkeyle iyice kaynatılır. Ardından seyrek dokulu temiz bir bezle süzülür, daha büyük bir kaba konarak balıkla beraber kaynatılır. Balık orta derece ateşte pişince çıkartılır ve suyu süzülür; kılçıkları ayıklanarak bir kaba konulur. Ardından beş yumurtanın sadece sarısı alınır, bir kâsede çırpılır ve süzülmüş suda, yumurtanın kokusunun çıkması kadar çok az pişirilir ve içine on limon suyu sıkılır. Sonra iki dirhem safran biraz ılık suda tutulur, süzülür ve öteki suyla karıştırılıp ateşten alınarak kaptaki balıkların üzerine dökülür. Biraz tarçın serpiştirildikten sonra beş veya on dakika soğumaya bırakılır.

CİĞER ÇORBASI

Kuzu veya koyun akciğeri ince ince doğranır ve biraz suyla kaynatıldıktan sonra biraz et suyu konur, eğer yoksa bir baş soğan doğranarak bir kaşık yağda çevrilir. Sonra biraz suyla ciğerin üstüne dökülür ve iyice kay-

Okka – 1,282 kilograma eşit olan ağırlık ölçüsü birimi –ç.n.

Dirhem – 3,207 grama eşit olan eski bir ağırlık ölçüsü birimi –ç.n.

nayınca ateşten alınır. Ardından birkaç yumurtanın sarısı alınır, bir kâsede biraz sirke veya limonla çırpılır, biraz kaynadıktan sonra çorbaya dökülür. Soğan çevrilirken üzerine maydanoz ve nane eklenen çorba daha iyi olur. Kâseye dökülen çorbanın üzerine tarçın serpiştirilir.

Ekşi ÇORBA

Ekşi çorba düşünlerde yapılır. Önce koyun etinin yağlı tarafları alınır, doğranır ve çorba kaç tabak olacaksa, ateşe o kadar su konur. Parçalar pişince, biraz has un elenerek az suyla karıştırılır ve topaklanmasın diye kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır. Sonra birkaç yumurta alınır, biraz sirke veya limonla çırpılır, biraz kaynatılır ve yemek kaşığıyla karıştırılarak ateşte kaynayan kabın içine dökülür. Kâsedeki çorbaya tarçın veya karabiber serpiştirilir.

PAÇA³

Ateşte birkaç koyun veya kuzu ayağı tütsülenir veya derileri soyuluncaya kadar kül suyuna konur, nihayet bir veya iki saat yine başka bir kül suyunda tutulur. Sonra bıçakla iyice tırnaklar soyulur ve temizlenir, uzun kemikler kırılarak büyük bir tencereye konur, buna epeyce su katılır ve et kemikten ayrılmaya başlayıncaya kadar kaynatılır. Et ince ince doğranır. Birkaç diş sarımsak soyulur, bir havanda ezilir, tuz ve sirke veya limon suyuyla karıştırılır ve tencereye konur. Nihayet tencerede her şey tekrar tuzla karıştırılır, iki-üç kere kaynatılır ve soğuyunca yenir.

3 Bulgarca kitapta Sebze Yemekleri kısmında yer alan paça tarifi buraya aktarılmıştır –ç.n.

KEBAP TARİFLERİ

ŞİŞ KEBAP

Önce iki okka iyi koyun eti yumurta büyüklüğünde doğranır, üzerine soğan suyu dökülür ve orta karar tuz, karabiber ve tarçın atılır. Sonra birkaç saat kapalı tutulur. Eğer domates varsa yarım okka alınır ve süzülür, yok ise süzölmüş soğan suyu hazırlanır. Sonra parçalar, sadece yandan ateş vererek yavaş yavaş döndürülen şişe dizilir. Kızarmaya başlayınca, arasına az soğan suyu veya domates (Frenk patlıcanı) suyu dökülür ve güzelce kızardıktan sonra şişten çıkarılır, kaplara dizilir ve sıcakken yenir. Eğer yavaş kızartılırsa çok daha yumuşak ve leziz olur.

TAVUK KEBABI

Tavuk iyice temizlendikten sonra tuz, karabiber ve tarçın serpilerek birkaç saat dinlendirilir. Sonra bütünüyle bir şişe dizilerek orta ateşte kızartılır. Tavuğun yağı cızırdamaya başlayınca üzerine biraz has un serpştirilir ve kızarıncaya kadar sürekli döndürülür. Aynı işlem üç-dört kere tekrarlanır, sonra tavuk bir veya iki tabaka yağlı kâğıda sarılır, bunlar iple birbirine dikilir ve yarım saat daha kızartılır. Sonra kâğıt çıkarılır, tavuk bir kaba konur ve soğumadan yenmesi tavsiye edilir.

KIRMA TAVUK KEBABI

Birkaç tavuk temizlendikten sonra 24 saat veya en az on iki saat dinlendirilir; ardından yarıdan ayrılır, sivri bir bıçakla bütün kemikler ayıklanır. Sonra kuşbaşı doğranır ve tuz, karabiber ve tarçın serpilir. Bir bardak soğan suyu konur ve bir saat kadar bekletilir. Nihayet et şişe dizilir ve uzaktan zayıf ateşte kızartılır. Kızarmaya başlayınca biraz eritilmiş sadeyağ sürülür; sürülen sadeyağla ve kendi yağıyla iyice kızarıncaya kadar devam edilir. Bu son işlem eti çok yumuşatır.

SÜT KEBAP

Birkaç çeşidi olan süt kebabın en iyisi şöyle hazırlanır: Birkaç okka kuzu veya koyun eti doğranır, tuz ve karabiber serpidikten sonra bir-iki saat dinlendirilir. Sonra üstüne taze süt dökülür, köpüklenince köpüğü alınır ve birkaç kere kaynatılır. Ardından parçalar tencereden çıkarılır, soğuduktan sonra şişe dizilir ve kısık ateşte döndürülür; kızarmaya başlayınca üzerine tavukyağıyla beraber biraz süt sürülür. Eğer yağ çok damlarsa üzerine biraz un serpilir ve iyice kızarınca kadar döndürülür. Sonunda şişten çıkartılır ve tarçın serpilerek tüketime uygun hale getirilir.

KUŞBAŞI KEBAP

Önce biraz koyun veya kuzu eti doğranır, bir bardak soğan suyuyla karıştırılır, biraz tuz ve karabiber serpilir ve bir-iki saat dinlendirilir. Sonra şişe dizilir, ateşte çevrilir ve [yağ] damlamaya başlayınca, iyice kızarınca kadar has un serpiştirilir. Şişten çıkartıldıktan sonra biraz tarçınla kimyon serpilir ve sıcakken yenir. Kuşbaşı kebab fevkalade hoş olur.

TAVŞAN KEBABI

Tavşan eti doğranır ve iki-üç defa yıkanarak üç saat suda tutulur; sudan çıkartıldıktan sonra biraz tuz ve karabiber serpilir. Ardından şişe dizilir ve uzaktan ateşte döndürülür. Beş-on diş sarımsak biraz tuzla bir havan içinde ezilir, iki bardak sirkeyle iki kaşık taze yağda biraz kaynatılıp bırakılır. Kebab damlamaya başlayınca, yukarıda sözü edilen tavuk yağı boca edilir. Bu işlem birkaç defa tekrarlandıktan sonra şiş ateşten alınır, ince bir ayva dalıyla dövülür ve sonra iyice pişinceye kadar ateşe konur. Bir kaba çıkarıldıktan sonra, adı geçen içerik üzerine dökülür; tavşan eti de ciğer gibi yumuşak oluncaya kadar pişirilir ve sonra yenir.

KIYMADAN FIRIN KEBABI

Gerektiği kadar koyun kıyması hazırlanır. Biraz soğan doğranır ve sadeyağda kavrulur. Kıymaya tuz, karabiber ve tarçın serpidikten sonra soğanla beraber biraz kavrulur. Ardından kuzu veya koyunun içyağı alınır, bir avuç içi kadar kesilir ve kıyma içyağına sarıldıktan sonra tepsiye konularak fırına atılır. Kıymaya fındık ve kuru üzüm konduğunda daha iyi olur.

TAS KEBAP

Semiz koyun eti ceviz büyüklüğünde doğranır; iyice ezilmiş soğanla, tuzla, karabiberle ve tarçınla karıştırılır. İki saat geçince bu karışım bir çorba kâsesine aktarılır; kâse ters çevrilerek derin bir tepsiye konur ve tepsi sacayağında 1,5 saat kadar pişirilir. Suyu kaynadıktan sonra tepsi ateşten alınır, yıkanmış pirinçle biraz et suyu eklenip tekrar pişirilir. Eğer pirinç diriye biraz su katılır. Sıra yemeye gelince kâse kaldırılır. Tas kebab çok hoş ve meşhurdur.

DOLMA KUZU KEBABI

Kuzunun ciğeri ve içkembesi çıkarıldıktan sonra bütünüyle büyük bir tencereye konur ve haşlanır. İçkembe ve ciğer ince ince doğranır ve bırakılır. Sonra bir tavada 100 dirhem sadeyağ biraz soğanla kavrulur. Ciğere fındık ve kuru üzüm konur, kızarmaya başlayınca pirinç eklenir, biraz tarçın, tuz ve karabiber serpilir. Bütün bunlar durmadan karıştırılır, aynı zamanda da kuzunun haşlanmış olduğu sıcak sudan azar azar katılır. Ciğer piştikten sonra ateşten alınır, kuzuya doldurulur ve iple dikilir. Biraz soğan suyu dökülerek bir tepsiye bırakılır ve fırına verilir. Eğer kuzu semiz değilse tepsiye biraz sadeyağ konur. Bir tarafı kızarınca, öteki tarafına döndürülür, sonra da sıcakken yenir. Kuzu haşlanmadan da doldurulabilir, ama haşlanınca daha iyi olur.

CİĞER KEBABI

Koyun veya kuzu ciğeri doğranır, şişe dizilir, ciğerin üzerine içyağı sürülür ve kızartıldıktan sonra bir kaba çıkartılır. Ardından birkaç diş sarımsak iyice ezilir ve bir-iki bardak sirke, su ve tuzla karıştırılarak üzerine dökülür. Biraz kor ateş üzerinde tutulduktan sonra yenir.

USKUMRU KEBABI

Birkaç taze uskumru alınır ve temizlenir; eğer uskumru büyükse üçe, değilse ikiye ayrılır, tuz ve karabiber serpilir ve bir saat kadar dinlendirilir. Her parça arasına birer defne yaprağı konur, sonra şişe dizilir. Başlangıçta hafif ateşte, ardından da daha güçlü ateşte pişirilir. Şişten çıkarılır, sıcakken limon sıkılarak yenir.

Kılıçbalığı ve palamut kebabı aynı şekilde hazırlanır. Yılanbalığı kebabı, pişirildikten sonra balığın derisi yüzülürse daha iyi olur.

Kebaplarla çok ortak yanı olan külbastılardan da söz edeceğim.

TAVUK KÜLBASTISI

Birkaç çeşidi olmakla beraber en iyisi şöyle yapılır: Gerekliği kadar semiz tavuk ikiye ayrılır ve sivri bıçakla bütün kemikleri çıkartılır. Sadece et kalınca dört-beş parçaya bölünür, daha kalınca yerler delinerek tuz, karabiber ve tarçın serpilir ve birkaç saat dinlendirilir. Sonra ızgaraya orta ateşe konur ve sıkça altı üstü çevrilir. Piştikten sonra tavuk suyu veya et suyuyla bir kaba konur ve yumuşayınca kadar kaynatılır.

KOYUN VE KUZU KÜLBASTISI

Kaburgadan, pirezola denen et alınır, belkemiğindeki etle birlikte doğranır ve şimşir çekiçe yassılaşıncaya kadar havanda iyice dövülür; ardından tuz, karabiber serpilir ve güzelce karıştırılır. Iızgaraya hafif ateşe konur ve iyice pişinceye kadar sıkça çevrilir. Soğan ve maydanoz ilave edildiğinde daha iyi olur.

DANA VE SIĞIR ETİNDEN TENCEREDE KÜLBASTI

Yağlı kısımlarından siğır eti bir avuç içi büyüklüğünde kesilir ve dövülür. Sonra delinir, tuz ve karabiber serpilir ve ızgarada pişirildikten sonra tencereye konur. Tencereye birkaç diş sarımsak ve bir-iki bardak sirke eklenir; kaynamaya başlayınca kadar sirkeye et suyu, et suyu yoksa biraz tarçınlı ve kimyonlu su katılır ve yumuşayınca kadar kaynatılır.

PEYNİR KÜLBASTISI

Bir pencere kâğıdı [yağlı kâğıt] tava gibi şekillendirilir, içine iyi sade-yag sürülür ve tavaya çok delikli kaşar veya kaşarpeyniri konur; öyle ki kâğıt dolsun. Iızgarada iyice kızartıldıktan sonra kâğıt çıkarılır ve külbastı yenir. Bu külbastı türünün ziyafet için uygun olduğu söylenir.

HAŞLAMA BALIK KÜLBASTISI

Önce uskumru ve kefal temizlenir, sonra tencerede kaynar suya atılarak anında haşlanır. Ardından kokusu gidinceye kadar ızgarada kızartılır. Bir kaba bir-iki avuç maydanoz kıyılır, biraz tuz eklenir ve üzerine kızartılmış balık konur. Balığın üzerine bir-iki bardak sirke ve su dökülür; su kaynayınca kadar bırakılır. Ateşten alınan balığa bir limon sıkılırsa daha iyi olur.

KILIÇBALIĞI VE PALAMUT KÜLBASTISI

Her balık halka halka kesilir, tuzlanır ve defneyapraklarıyla döşenen ızgaraya konur. Her iki tarafından da kızartılınca, henüz sıcakken limon sıkılır. Eğer fındıklı cacık ilave edilirse, daha da iyi olur.

İSTİRİDYE KÜLBASTISI

Dikkatle istiridye kabuğu açılır, boş kabuklar atılır ve dolu olanlara birkaç damla zeytinyağı, tuz ve karabiber serpilir. ızgaraya yan yana dizilir ve kızarınca limon suyu sıkılarak yenir.

USKUMRU KÜLBASTISI

Uskumrunun karnı kesilir, içi çıkartılır, temizlenir ve tuzlanır; sonra bir saat kadar dinlendirilir. Ardından ızgaraya biraz zeytinyağı sürülür ve balıklar dizilir; pişince bir kaba çıkarılır. Sonra biraz soğan ve maydanoz kıyılır ve limon sıkılır. Pişmeye başlayınca veya ızgaraya konmadan önce biraz un serpilirse daha iyi olur.

BÜTÜN KALKAN BALIĞI¹

Balığın kulakları kesilir ve içi temizlenerek tuzlanır. 100 dirhem tuzlu suya üç-beş arası dirhem safran, kokusu çıkıncaya kadar batırılır. O zaman beş-altı limon halka halinde kesilir, bunların yarısı balığın konacağı tepsinin dibine, yarısı da balığın üzerine konur. Nihayet üstlerine safran suyu da dökülür, bir geceliğine bir kapla bastırılır ve sabahleyin tamamı başka bir yağda kızartılır.

¹ Bulgarca kitapta Sebze Yemekleri kısmında yer alan Bütün Kalkan Balığı ve Balık Güveci tarifleri bu bölüme aktarıldı -ç.n.

BALIK GÜVECİ

Her balıktan güveç yapılabilir. Ne balığı varsa alınır, temizlenir ve eğer büyükse ikiye veya daha çok parçaya ayrılır, biraz tuzladıktan sonra tuzu emmesi için bırakılır. Yarım okka saf tereyağında kırmızı soğan kızartılır, bunun yarısı balığın koyulacağı güvece dizilir. Sonunda bir-iki fincan sirke konur ve fırında pişirilir.

YAHNİLER, KÖFTELER

YAHNİ TARİFLERİ

Beyaz Yahni

Doğranıp temizlenen et tencereye konur, su ve tuzla pişirilir. Birkaç taşım kaynadıktan sonra köpüğü alınarak ateşten indirilir. Suyu süzildükten sonra küçük kemikleri ayrılır. Sonra yeniden süzül-müş suyla, haşlanmış nohut ve biraz kıyılmış soğanla tencereye konur ve suyu sadece yağ olarak kalıncaya kadar pişirilir. Eğer suyuna kızartılmış francala konur ve biraz daha pişirilirse, daha da iyi olur.

Kırmızı Yahni

Kırmızı yahni için semiz [yağlı] et hazırlanır, doğranır ve yukarıda belirtilen şekilde tencereye konur. Birkaç defa kaynadıktan sonra köpüğü alınır ve ateşten indirilerek üzerindeki yağ bir tavaya konur. Bu yağda soğan iyice kızartılır, etle ve haşlanmış nohutla başka bir tencereye konur ve önceki suyunda haşlanır. Sonra bir kaba, ızgarada kızartılmış francala dizilir ve üzerine yahni konur, biraz daha pişirilir.

Dana Etinden Papaz Yahnisi

Semiz dana eti doğranır ve yıkandıktan sonra derin bir güveçte birkaç baş soğan, sekiz-on diş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon ve üç bardak sirkeyle pişirilir. Sonra kapağın kenarları iyice hamurla bulanır, hiçbir şekilde buharı çıkmasın diye üstüne kâğıt yapıştırılır. Üç-dört saat kadar tandırda veya kısık ateşte pişirilir. Kapak hamurla çok iyi bulanmalı, aksi halde yahni iyi olmaz.

Kızartma

Kızartma daha çok düğünlerde yapılır. Semizce et alınır, büyük parçalara doğranır, tuzlanır ve yukarıda belirtilen şekilde pişirilir. Köpüğü alındıktan sonra parçaları çıkartılır, üzerine yoğurt dökülür ve yağda kızartılır. Sonra iyi kızartılmış soğan birinci suyunda, tencerenin kapağı

iyice kapatılarak tekrar pişirilir. Su sadece yağ olarak kaldığında artık ateşten alınır.

Maydanoz Yahnisi

Koyun eti doğranır, birkaç defa kaynadıktan sonra çıkarılır, köpüğü alınır, suyu süzülür ve küçük kemikleri ayrılır. Soğan halka halka doğranır, yağla birlikte, süzölmüş suda pişirilen etin üzerine konur. Kaynamaya başlayınca bol maydanoz eklenir ve bir-iki defa kaynadıktan sonra ateşten indirilir. Eğer limonla bir-iki yumurta ilave edilirse, daha da iyi olur.

Sarımsak Yahnisi

Epeyce et doğranır, bir kısmı tencereye konur. Sarımsak alınır, soyulur ve tencere doluncaya kadar bir sıra sarımsak, bir sıra et dizilir. Birkaç baş soğan kızartılarak birkaç kaşık sirke, biraz su, tuz, karabiber ve kimyonla etin üzerine dökölür ve kırmızımsı oluncaya kadar pişirilir.

Kuzu Kızartması

Kuzu eti iri iri doğranır, yoğurda batırılır ve kızartıldıktan sonra tencereye konur. Biraz soğan kızartılır, etin üzerine dökölür, kaynamaya başlayınca su ve tuz eklenerek pişirilir.

Paça Yahnisi

Koyun veya dana paçaları temizlenir ve önceden su konan tencerede iyice pişirilir. Epeyce soğan kızartılır, içinde haşlanmış nohut olan tencereye konur ve paça suyuyla pişirilir. İyice kaynadıktan sonra irice kemikler ayıklanır ve aynı suda biraz daha pişirilir.

Tavşan Eti Yahnisi

Bir tavşan doğranır, iki-üç defa yıkanır ve kanı gidinceye kadar birkaç saat suda tutulur. İnce ince beş-altı baş soğan doğranır ve tavşan eti parçalarıyla ve biraz suyla tencereye konur. Biraz kaynayınca su süzölür ve soğan ayrılır. O zaman bir-iki baş sarımsağın dişleri temizlenir, beş-altı bardak sirke ve süzölmüş suyla yine tencereye konur ve yarısı kalıncaya kadar pişirilir. Sonra süzölen soğan yağda kızartılır ve etin üzerine dökölür; et, suyu kaynayıncaya kadar pişirilir.

Domatesli Kızartma Yahnisi

Üç okka et doğranır ve kavrulduktan sonra çıkarılır; etin yağında biraz soğan kızartılır ve etle beraber tencereye konur. Bir okka kırmızı domates alınır, astardan [bezden] veya süzgeçten geçirilir, ete dökülür ve pişirilir. Sonra tuzu, karabiberi ve suyu eklenir; su kaynayınca ateşten alınır ve tarçın serpilir.

Uskumrudan Papaz Yahnisi

Uskumru temizlenir, haşlanır ve soğuduktan sonra kılçıkları ayıklanır. Birkaç baş soğan halka halka kesilir ve biraz zeytinyağında kızartılır. Bunun yarısı bir kaba konur ve üzerine haşlanmış balık dizilir, öteki yarısı ise balığın üzerine dökülür; balık uzaktan [hafif ateşte] biraz sirke ve suyla pişirilir. Yenileceği zaman, isteğe bağlı olarak biraz limon suyu sıkılır ve tarçın serpilir.

Fransız Yahnisi

Üç okka kemiksiz iyi sığır eti alınır, et uzunlamasına kesilerek üst üste iple veya kınnapla bağlanır. Bir bütün olduktan sonra on beş yerden bıçakla delik açılır ve içine sarımsak dişleri konur. Sonra 100 dirhem sade yağla tencereye konur, tencerenin kapağı iyice kapatılır ve kısık ateşte üç saat kadar pişirilir. Bu arada et dört-beş defa çevrilmeli. Sonra birkaç patates soyulur ve bir okka domatesin suyuyla tencerede iyice pişirilir. Eğer patatesler kızartılmışsa, daha yeğ olur. Bu yahni Fransızlar arasında pek meşhurdur.

Tavuk Yahnisi

Bir okka kıvırcık eti ve bir tavuk alınır, tavuk temizlendikten sonra ikiye ayrılır ve etle beraber bir tencereye konur; kaynadıktan sonra köpüğü alınır ve ateşten indirilir. Ardından üstteki yağ alınır ve bir tavaya konur. Tavaya bir okka soğan doğranır, soğan kavrulduktan sonra çıkarılır ve aynı yağda tavuk kavrulur. Eğer yağ yetmezse, biraz sadeyağ ilave edilir. Nihayet yarım okka ıslatılmış nohut bir bardak sirkeyle tencereye konur ve pişirilir.

KÖFTE TARİFLERİ

Kebap Köfte

Bir okka dana veya koyun eti biraz maydanoz ve üç-dört baş soğanla biraz tuzlanır, bir tahta üzerinde iyice kıyılır. Sonra top haline getirilerek

sadeyağda bir tavada pişirilir. Bazıları soğanı ve maydanozu ayrı ayrı doğrar, biraz tuzla karıştırır ve kıymanın üzerine koyar.

Susuz Köfte

Koyun eti kıyılır; tuz, karabiber ve tarçın basılır ve soğan ve suyla karıştırıldıktan sonra top haline getirilir. Sonra bir tencereye bir tas, tasa da biraz su ve biraz sadeyağ konur. Ardından hazır köfteler tasa aktarılır ve tencere kapağının kenarları hamurla bulanarak bir-iki saat kadar pişirilir.

Maydanozlu Köfte

Et kıyılır, tuzlanır, yuvarlak top haline getirilir ve sadeyağda kızartılır. Sonra halka halka soğan doğranır ve maydanozla aynı sadeyağda kavrulur. Bu malzeme birkaç defa karıştırılır ve köftelerle bir kaba konur. Köftelerin üzerine iki bardak sirke ve iki bardak su eklenir, sonra da hafif ateşte pişirilir.

Terbiyeli Köfte

Kıyma iyice tuzlanır, üzerine soğan doğranır ve küçük toplar haline getirilerek suda pişirilir. Birkaç yumurta kırılır, biraz tuz ve limon suyuyla karıştırılır ve koyulaşmaya başlayınca köftenin suyundan bir kaşık konur. Nihayet soğuduktan sonra köftelerin üzerine dökülür.

Kimyonlu Köfte

Koyun veya sığır eti tuzlanır, soğan ve kimyon karıştırılır ve tavada veya ızgarada kızartılır. Bazı insanlar kızarıncı üstüne çiğ soğan ve maydanoz koyar ve öyle yer.

Maydanozlu Sıkma Köfte

Epeyce koyun eti iyice kıyılır. Birkaç baş soğanın suyu sıkılır ve biraz tuz, bir avuç pirinç unu ve ince kıyılmış maydanozla karıştırılan kıymanın üzerine dökülerek top haline getirilir. Tencerede et suyu varsa biraz limon suyuyla, yok ise sade suyla pişirilir. Bu köfte çok lezzetlidir.

TAVA YEMEKLERİ

ET TAVA

Külbastı gibi hazırlanır. Koyun budu yumurta büyüklüğünde doğranır, parçalar külbastı gibi bıçakla delinir ve şımşır havanda iyice dövülür. Tuz, karabiber ve tarçın eklendikten sonra kıyılmış soğan konur ve dinlendirilir. Sonra etler bir tavada ısıtılan sadeyağa konur ve iyice kızartılır.

USKUMRU TAVA

Uskumru temizlenir, biraz tuzlanır ve dinlendirilir. Birkaç baş soğan kıyılır ve bir kaba konur; biraz yenibahar, tarçın, karanfil, tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Üstüne bir yumurta kırılır ve limon sıkılır. Uskumrular iki saat bu karışımda kaldıktan sonra tavaya dizilirler. Sonra üzerlerine, önceden kızdırılmış zeytinyağı dökülür. Uskumruların altı kızarınca tava indirilir, yağ süzülür ve istifi bozulmadan altı üstüne çevrilen uskumruların üzerine dökülür. Bazı kişiler uskumruları una batırarak kızgın yağda kızartırlar.

MİDYE TAVA

Önce midyenin içi çıkartılır, sonra bir tavada zeytinyağı kızartılır, tavaya dizilen midyelere un serpilir ve pişirilir.

PATLICAN TAVA

Halka halka kesilen patlıcanlar tuzlanır ve bir saat kadar dinlendirilir. Sonra acı su atılır ve patlıcanlar bir tavaya kızgın zeytinyağına konur. Her iki tarafından da iyice kızartılan patlıcanlar ateşten alınır ve üzerine biraz kıyılmış sarımsakla biraz sirke dökülür.

CİĞER TAVA

Koyun veya kuzu ciğeri alınır, ince ince kıyıldıktan sonra kanı ve suyu süzülür. Üzerine un serpilir ve bir tavada kızgın yağda kızartılır.

HAMSI TAVA

Çokça hamsi alınır, bir küçük bıçakla karınları deşilerek temizlendikten sonra baş tarafından küçük şişlere dizilir. Sonra has un serpilir ve kızgın zeytinyağında kızartılır. Tabaklara çıkartılınca birkaç limon sıkılır.

HAMUR YEMEKLERİ

YUFKA BÖREĞİ

Gerektiği kadar hamur biraz tuzla yoğrulur, hamur açılınca sacda kızartılır. Sonra bir-iki yumurta kırılır ve eğer tavuk veya et suyu yoksa bir-iki bardak temiz su alınır. Tepsie yağ sürülür ve yufka içine konur. Her yufkaya az miktarda tereyağı ve yumurta ile hazırlanan karışım tavuk teleğiyle sürülür. Sonra fırında veya uzaktan ateşte kızartılır. Bazı insanlar yufkanın ortasına et kıyması, başkaları da birkaç yumurta ile beraber ince doğranmış iyi peynir koyar. O zaman biz Bulgarlar arasında ünlü olan *banitsa* hazır olur.

SU BÖREĞİ

Gerektiği kadar has un elenir, birkaç yumurta ve az tuzla yoğrulur ve on iki veya on dört parçaya ayrılır. Açıldıktan sonra ikisi kenarda bırakılır, geri kalanlar birer birer, suyla ve az tuzla dolu büyük bir tencerede haşlanır. Sonra su süzülür, hamur kurutulur ve iyice açılır. O zaman tepsiye haşlanmış yağ sürülür, tepsinin en altına çiğ kalmış yufkalardan biri serilir, üzerine de aynı yağdan bir kaşık sürülür. Haşlanmış yufkanın yarısı tepsiye çıkarıldıktan sonra yufkalar arasına kıyma veya peynir, sonra da geri kalan yarısı konur. Her yufkanın üzerine birer kaşık yağ dökülür, altlı üstlü kızartılır. Yufka kaynar sudan çıkarıldıktan sonra kevgirin kubbeli tarafına konmalı, aksi halde zor açılır.

SAKIZLI BÖREK

İki avuç has un derince bir kap içine elenir, üstüne bir yumurta kırılır. Hamur yoğrulurken biraz su ve tuz eklenir. Yoğurmada acele edilmemeli. Sonra bir kadayıf tepsisi alınır, ters çevrilir ve küllü ateş üzerindeki sacayağında ısıtılır. Sonra birer avuç hamur alınır ve seri hareketlerle tepsinin üzerine vurulur; tepsinin üzeri doluncaya kadar buna devam edilir. Bir-iki dakika sonra hamur kavlayıp tepside ayrılmaya başlayınca ateşten

alınır ve kenarda dinlendirilir. Bu arada, hamurun daha kolay ayrılması için tepsiye sarı balmumu sürülür. Eğer sac bakırsa daha kolay olur. Sonra, aralara tavuk suyu veya et suyu ve sadeyağ dökülerek yufka böreği gibi pişirilir. Eğer sadeyağda pişiriliyorsa üzerine kesilmiş şeker serpilince daha iyi olur.

SÜT BÖREĞİ

Bir okka taze sütle beş-altı yumurta ve 50 dirhem has un iyice karıştırılır ve bir tepsiye konur; tepsiye daha önceden bir-iki kaşık tereyağı sürülür. Ardından, üstü kızarıncaya kadar kızartılır. Üste ve alta üçer-dörder yufka ve aralara da biraz tereyağı konur ve fırında kızartılırsa daha iyi olur.

TAVUK BÖREĞİ

Bir tavuk iyice temizlendikten sonra biraz suyla pişirilir ve yumuşayınca tiftik yünü gibi incecik kesilir. Sonra bir-iki baş soğan kızartılır ve karıştırılır. Ardından bir tepsiye tereyağı sürülür, alta iyi açılmış beş-on yufka serilir, ortaya parçalar ve en üste de yine o kadar yufka konur. Sonra bir bıçakla ortası ve kenarları kırpılır ve üzerine kızgın tereyağı gezdirildikten sonra fırında pişirilir.

HAMUR TATLILARI, KURABİYELER, KADAYIFLAR, HELVALAR

HAMUR TATLILARI

Sade Lokum

Epeyce has un, bir-iki kaşık tereyağı ve birkaç yumurta alınır, iyice yoğrulur ve lokum haline gelince yağda kızartılır.

Sade Baklava

Gerektiği kadar has un elenir, içine üç-dört yumurta kırılır, epeyce su ve tuz serpilir ve kesildiğinde lokma gibi duracak kadar yoğrulur. Sonra yağlı ellerle birkaç kere daha yoğrulur, ceviz büyüklüğünde kesilir, biraz nişasta serpilir ve sonra açılır. Ardından bir tepsiye tereyağı sürülür; her beş yufkadan sonra araya tereyağı sürülür, her on yufkadan sonra araya [kırılmış] fındık veya badem serpilir. Yufkalar inceyse 50-60, kalın ise 35-40 tabaka olunca baklava şeklinde kesilir ve eritilmiş sıcak tereyağıyla haşlanır. Fırında piştiği sırada, miktarına göre, iki-üç bardak suyla şeker veya bal kesitilerek kaynatılır. Baklava fırından çıkarılınca, anılan şeker veya bal yavaş yavaş üzerine dökülür. Nihayet üzerine ince tozşekeri serpilir ve yenir.

Kaymaklı Baklava

Yufkalar yukarıda belirtilen şekilde açıldıktan sonra aralarına sadece tereyağı konur; yufkaların yarısı dizilince, kaymak parelerinin altına ve üstüne tavuk teleğiyle veya kaşıkla bir yumurtanın akı sürülür. Sonra yufkaların geri kalan kısmı, yukarıda belirtilen şekilde dizilir ve pişirilir. Yumurtalar, pişme sırasında kaymağın erimemesi için kullanılır. Veya yufkaların yarısı bir tepsiye, diğer yarısı başka bir tepsiye konabilir ve her iki yarı da kesilmeden pişirilebilir. Her iki yarıya tatlısı verildikten sonra bir yarının üzerine kaymağı dizilir, diğer yarı da üzerine kapatılır. Ardından yufkalar börek gibi kesilir. Bazıları iki-üç yumurta akını biraz sütle karıştırır ve kaymakla beraber yufkanın arasına koyar.

Bir okka bal yarım okka suyla ateşte eritilir ve köpüğü alınır; yarım okka kaynamış sadeyağ ile karıştırılır. Gerekli kadar has unla yoğrulduktan sonra top haline getirilir ve tereyağı sürülmüş tepsiyle fırında pişirilir. Eğer kurabiye'nin beyaz olması istenirse, üzerine kâğıt örtülür ve fırına verilir. Bal yerine şeker konulacaksa, şeker azar azar erimiş sadeyağ ile karıştırılmalı ve daha sonra yoğrulmalı.

Farklı Bir Usul

Bir tencerede yarım okka tereyağı eritilir, 250 dirhem has unla karıştırılır ve iyice pişirilir; soğumaya başlayınca kepçeyle güzelce karıştırılır, köpürünce bir okka kelle şeker ve birkaç hindistancevizi dövülür, karıştırılır ve yine yoğrulur. Eğer hamur dağılmaya başlarsa, şeker verilir. Hamur gerektiği kadar yoğrulunca tereyağı sürülmüş bir tepsiye konur ve biraz fırında kızartılır. Yanmaması için dikkat edilmeli.

KADAYIF TARİFLERİ

Sade Tel Kadayıf

Özel olarak yaptırılan tel kadayıf alınır, tereyağı bulanmış bir tavaya dizilir ve sacayağında kızartılır. Bir tarafı kızarınca, başka bir tavaya aktarılır, tereyağı süzülür ve döndürülerek öteki tarafı da kızartılır. Sonra biraz suyla şeker veya bal kaynatılır, kaynama esnasında oluşan köpük alınır ve kadayıf haşlanır. Eğer kıtır olması isteniyorsa örtülmemeli, eğer yumuşak olması isteniyorsa, buharın kaçmaması için kızarınca anında örtülmeli.

Kalın ip gibi olması için bu ince kadayıf burulabilir ve poğaça gibi dört-beş parçaya kesilebilir. Sonra yukarıda belirtilen şekilde kızartılıp daha fazla şekerle haşlanarak yenir.

Saray Tel Kadayıfı

Özel olarak ince dökülmüş kadayıf tepsiye dizilir; yanmış sadeyağ verilir ve her iki taraftan kızarınca sadeyağ süzülür; sıcak suyla, yağ gidinceye kadar yıkanır; şeker verildikten sonra biraz daha kızartılır.

Beyaz Kadayıf

Saf kadayıfa tereyağı verilir; tavaya dizilinceye kadar kısık ateşte kızartılır ve tereyağı iyice süzülür. Nihayet nöbet şekeri¹ veya peynir şekeri² ya da iyi kelle şekeri³ konur, biraz daha ateşte kızartılır ve yenir.

Kaymaklı Kadayıf

Çokça kadayıf hazırlanır, ufalanır ve tereyağı sürülmüş iki tavaya konur. Kızarıncaya tereyağı süzülür veya sıcak suyla yıkanır, kaymak bir tavaya konur, ötekisiyle birleştirilir ve şekerle haşlanınca, yukarıdaki kadayıflar gibi yenir.

Tavada Sade Kadayıf

Bir kapta epeyce kadayıf hazırlanır ve beş-on yumurtayla karıştırılır, kısık ateşte haşlanmış tereyağında kızartılır. Ateşten indirilince şeker şerbeti veya bal dökülür.

Yağsız Kadayıf

Bir tavaya bir sıra kadayıf dizilir ve üzerine bir-iki bardak taze süt, biraz şeker ve biraz kaymak dökülür; bir sıra kadayıf daha dizilir, kap doluncaya kadar. Eğer taze süt azsa bir-iki bardak daha konur, ateşte biraz kızartılır, kaymağı erimeden önce tozşeker serpilir ve soğuyunca yenir.

HELVA TARİFLERİ

Gaziler Helvası

Bir helva tenceresinde bir okka temiz tereyağı eritilir ve soğuyunca, bir buçuk okka elenmiş has unla yavaşça ateşte karıştırılır. Kıvama gelince ve kokmaya başlayınca ateşten alınır ve daha önceden beraber kaynatılmış iki okka şeker (veya bal) ve bir okka taze süt eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, dört-beş dakika bekledikten sonra açılır ve helva iyice karıştırılırken tozşeker serpiştirilir ve sonra yenir.

1 Nöbet şekeri – Billurlaşmış şeker –ç.n.

2 Peynir şekeri – Ağızda kolayca eriyen, donuk beyaz bir şeker türü –ç.n.

3 Kelle şekeri – Rafine kristal şekerin pres edilmesiyle elde edilen şeker türü –ç.n.

Sabuniye Helvası

Bir tencereye iki ölçü eritilmiş tereyağı ve iki ölçü tozşeker veya bal konur, bunlar kaynamaya başlayınca, bir ölçü tuzlu nişasta iki ölçü suyla karıştırılır ve tencereye eklenir; nihayet kepçeyle karıştırılır ve dişlere yapışmayacak hale gelinceye kadar pişirilir.

Asude Helvası

Bir tencereye bir ölçü nişasta, bir ölçü bal ve yarım ölçü eritilmiş tereyağı konur ve ateşte kepçeyle karıştırılır. Yağın yukarı çıkmaya başlaması, piştiği anlamına gelir; biraz daha karıştırılır ve ateşten alınır.

Pirinç Unu Helvası

Bir tencerede 100 dirhem kadar tereyağı eritilir, soğuyunca azar azar yarım okka un eklenir ve ateşte karıştırılır. 20-25 dakika geçince su salmaya başlar, o zaman kaşığın tersiyle ezilir ve darı gibi şişer. Sonra yarım okka taze süt, yarım okka şeker veya bal kaynatılır ve üzerine boca edilerek anında tencere kapatılır. Üç veya beş dakika sonra kaşıkla ezilerek lokmalara kesilir ve üzerine daha fazla şeker serpilir. Bazıları badem de koyar. Eğer taze süt yoksa şeker şerbetiyle haşlanır.

Limoni

Yarım okka bal veya şeker biraz suda kaynatılır. 300 dirhem tereyağı eritilir, buna bir okka pirinç unu konur ve tereyağı yukarı çıkmaya başlayınca karıştırılır ve ateşten alınır, çeyrek saat kor ateşte bırakılır ve bu arada kaymağı eklenir. Soğuyunca eritilmiş şeker serpilir.

HÖŞMERİM VEYA SÜNDÜRME⁴

Bir okka tuzsuz peynir veya teleme peyniri alınır, elle ufalanır, ateş üzerindeki tencereye konur ve karıştırılır. Kaynayıp eriyince içine on dirhem has un atılır, karıştırılır ve yağın koyuverip peynir şekeri gibi uzamaya başlayınca ateşten alınır. Bazıları üzerine şeker veya bal ekler.

4 Bulgarca kitapta Sebze Yemekleri kısmında yer alan tarif buraya aktarılmıştır –ç.n.

SEBZE YEMEKLERİ

KABAK BASTI

Bir tencereye yarım okka iyi et doğranır, sonra su ve epeyce tuz konur. Kaynayınca köpüğü alınır ve yumuşayınca kadar pişirilir. Ardından birkaç baş soğan kavrulur. Sonra bir asma kabağı alınır, kabuğu soyulur, içi çıkarılır ve doğranır. Hazırlanmış olan et tencereye sıra halinde dizilir, üste de kabak parçaları, biraz soğan ve haşlanmış nohut dizilir; diğer sıralar da aynı şekilde dizilir. Tencere dolunca, biraz tuzla et suyu verilir ve kabaklar pişinceye kadar ateşte tutulur. Eğer et suyu yeterli olmazsa, biraz su katılır. Sonra yarım okka kuruğün suyu sıkılır, süzülür ve kaynayan tencerenin içine dökülür. Son olarak biraz nane serpilir ve bir taşım kaynatılarak ateşten alınır. Eğer koruk bulunmazsa limon suyu kullanılır.

BAMYA

Yarım okka semiz et bir tencereye ince ince doğranır, kaynayınca süzülür, tereyağı ve tuz eklenir ve orta ateşte pişirilir. Sonra biraz kavrulmuş soğan eklenir ve 100-200 temizlenmiş bademle sıra sıra tencereye dizilir, üzerine [süzülmüş] et suyu dökülür ve kapatılarak biraz kaynatılır. İçine bir-iki salkım koruk konur, beş-on dakika kaynatılır, nihayet tencere açılır, kuruğün çöpi atılır, tarçın ve karabiber eklenir.

PATLICAN PAÇASI

Epeyce patlıcan halkalar halinde kesilir ve biraz tuzlu suda tutulduktan sonra, has unla karıştırılır ve kızgın tereyağında kızartılır. Birkaç diş sarımsak tuzla ezilir ve iki-üç fincan sirkeyle karıştırıldıktan sonra patlıcanların üzerine dökülür, biraz daha ateşte tutulur. Saf zeytinyağıyla kızartılan patlıcan daha iyi olur.

ACI PATLICAN VE KABAK

Epeyce patlıcan uzunlamasına kesilir, tuzlanır ve mavi suyu çıkınca, zeytinyağında kızartılır ve bir kaba üst üste dizilir. Halka halinde biraz

soğan doğranır ve zeytinyağında ve biraz tuzda kızarınca kadar kavrulur. Sonra patlıcanların üzerine bir-iki fincan sirke, biraz su ve bir kaşık bal veya şeker konur ve suyu çekinceye kadar pişirilir.

PIYAZLI KABAK

Sakız kabağı denen birkaç küçük kabak alınır, her iki taraftan uçları çakıyla açılarak maydanoz ve taze peynirle doldurulur. Ardından, yumurta sürülen bir tavaya konur ve bunlar tereyağında kızartılınca bir kaba çıkarılır, bu kaba suyu dökülür ve suyunu çekinceye kadar pişirilir.

ZEYTİNYAĞLI VE YAĞLI DOLMALAR

MELEZ DOLMA

Patlıcanların başları gerektiği kadar kesilir, açılır, içleri çıkarılır ve tuzlu suda tutulur. Ardından biraz pirinç, tuz, karabiber ve biraz doğranmış soğan ve semiz et kıyması güzelce karıştırılır. Patlıcanlar kararınca doldurulur ve kesilmiş başlarıyla tersine kapatılır. O zaman beş-on yumurtayla karıştırılarak kızgın tereyağında kızartılır. Sonra bunlar biraz büyükçe tencereye dizilir ve su, biraz ekşi erik veya koruk konduktan sonra suyu çekilinceye kadar uzaktan ateşte pişirilir.

YALANCI DOLMA

100 dirhem saf zeytinyağı kızdırılır ve ince doğranmış bir baş soğan kavrulur; soğan kızarmaya başlayınca içine bir okka yıkanmış Mısır pirinci konur ve karıştırılır. Renk değiştirerek sararmaya başlayınca, iki-üç bardak su ilave edilir ve birkaç kere kaynayınca, ateşten alınır ve tuz, karabiber, tarçın ve ezilmiş kuru nane katılır. Sonra, haşlanmış taze üzüm yaprağına sarılır ve daha önceden içine üzüm sapları konan bir tencereye dizilir. Dolmalar arasına *çakal eriği* (güvem) konur. Nihayet üzeri bir şeyle bastırılır, su eklenir ve tencere kapatılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir.

YALANCI ŞARAP DOLMASI

Yalancı dolma gibi yapılır, ancak pirinç tavada karıştırılırken birkaç bardak su yerine şarap konur; dolma daha tencereye bastırıldığı sırada erik yerine yeşil vişneler konur ve pişirilir.

KAVUN DOLMASI

Tatlı bir kavun hazırlanır, sap tarafındaki burnu kesilir ve içi çekirdeklerden temizlenir. Bir-iki baş soğan ince ince doğranır ve bir kaşık tereyağı ve biraz koyun kıymasıyla kavrulur. İçine bir bardak daha ayıklanmış pirinç, biraz tuz, karabiber, badem ve fıstık üzümü konur, bunlar karış-

tırılır ve ateşten alınır. Nihayet kavun bu karışımla doldurulur ve fırında güveçte veya kapta iyice pişirilir; aynı karışımla balkabağı da doldurulabilir.

PİLİÇ VEYA TAVUK DOLMASI

Birkaç semiz pilicin veya tavuğun karnı yarılr ve tuz basılır. Tavuğun içine ciğeri ve yüreğı konur ve sadeyağı bir tavada kızartıldıktan sonra içine yıkanmış pirinç, tuz, karabiber, tarçın, fıstık ve kuşüzümü konarak karıştırılır. Sonra bir-iki bardak su eklenir ve su çekinceye kadar birkaç kere karıştırılır. Hazırlanmış tavuk veya piliçler bu karışımla doldurulduktan sonra iğneyle dikilir ve bolca sadeyağda kızartılarak tencereye konur. Ardından tavuk, et veya sade suyla iyice pişirilir. Eğer elde ördek veya hindi varsa, temizlendikten sonra önce bir-iki taşım haşlanır, sonra doldurulur ve daha yumuşak olması için haşlandığı suda pişirilir.

MİDYE DOLMA

Gerektiğı kadar midye suya konduktan sonra kabukları iyice temizlenir, geniş tarafları, diğer taraftaki eti koparmadan sivri bir çakıyla açılır. Saf pirinç, fıstık üzümü, biraz soğan ve birkaç bardak suyla yalancı dolmaların içi pişirilir. Bu iç ateşten alınınca biraz yenibahar, tarçın, karanfil ve karabiberle karıştırılır; midyeler bu karışımla doldurulur ve ağızları kapatılır. Nihayet bunlar bir tencereye dizilerek su verilir, üzerine bir ağırlık konulur ve tencerenin kapağı kapatılarak ateşte pişirilir.

SADE YAPRAK DOLMASI

Epeyce semiz et ince ince kıyılır, biraz doğranmış soğan, ayıklanmış pirinç, tuz, karabiber ve bir bardak suda iyice karıştırılır ve üzüm veya fıstık yaprağına sarılır. Sonra bir tencerede su konmadan pişirilir. Kendiliğinden salınan suyun yerine biraz et suyu eklenir ve biraz daha pişirilir. Kaplara dizilir ve tarçın serpiştirilir.

DOMATES DOLMASI

Domatesin alt tarafı kesilir, parçalara ayırmadan içi çıkartılır ve kıyma, biraz pirinç, soğan, tuz, karabiber doldurulur. Sonra tencereye üst üste dizilir ve et suyu veya sade suyla pişirilir, su azalınca ateşten indirilir.

BALIK DOLMASI

Gerektiği kadar birkaç irice uskumru temizlenir, kılçığı çıkarılır ve derisi alınır. Birkaç soğan zeytinyağında kavrulur ve uskumrunun etinden de biraz katılarak karabiber, tarçın, karanfil, kakule, fıstık ve üzümle birlikte iyice karıştırılır. Uskumrular bu harçla doldurulduktan sonra has una bulanır ve her iki tarafı da kızartılır. Kaplara çıkarılınca, üstüne baharlı ve renkli şeker serpilir.

BAĞIRSAK VE İŞKEMBE DOLMASI

Bağırsağın içi dışına çevrilir ve kazınır, akşamdan bir avuç tuz basılır ve sabah bol suyla, köpüğü kesilinceye kadar birkaç kere yıkanır. Bu şekilde daha iyi temizlenir. Sonra birkaç ciğer ve birkaç koyun işkembesi iyice kıyılır, biraz yıkanmış pirinç, tuz, karabiber, tarçın ve biraz suyla yoğrulur. Ardından bağırsağın bir tarafı bağlanır ve diğer tarafından hazırlanan harç huniyle doldurulur. Sonra bağırsağın diğer ağzı da bağlanır ve her tarafı iğneyle delinir. Ardından, ateş üzerinde ve içinde tuzlu suyla kaynayan genişçe bir tencereye atılır ve biraz pişirilir. Sonra çıkarılır ve bir tepsi üstüne dizilir. Soğuduktan sonra kızgın sadeyağda biraz kızartılır. Eğer keskin bıçakla bağırsak ve işkembe halka halka (tekerlek tekerlek) kesilir ve bolca çalkalanmış yumurtaya batırılıp sadeyağda kızartılırsa, dolma daha iyi olur.

PİLAVLAR

SADE PİRİNÇ PİLAVI

Sade pirinç pilavını herkes bilir, ancak tane tane olması veya tanelerin dağılması için iki ölçü su kaynatılır, bir ölçü has pirinç ayıklanır ve üç kere suda yıkanır. Ardından pirinç süzülür, kaynar suya atılır, epeyce tuz eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sonra bir okka pirince 100 dirhem zeytinyağı ölçüsüyle tavada çevrilir ve tekrar tencereye alınır, tencere kapatılır ve yarım saat kadar kül ateşinde pişirilir.

SADE PİRİNÇ PİLAVI

Sade pirinç pilavını herkes bilir. Tanelerin ayrışması veya dağılması için iki ölçü su kaynatılır, bir ölçü pirinç temizlenir ve üç kere suda yıkanır, süzülür, kaynar suya atılır, suyunu çekinceye kadar epeyce pişirilir. Sonra bir okka pirinç 100 dirhem zeytinyağıyla pişirilir, bunlar birden tencereye döküldükten sonra tencere kapatılır ve yarım saat kadar kor ateşte tekrar pişirilir.

ACEM PİLAVI

Bir okka iyice et doğranır, eğer et yağlı değilse, tencereye bir-iki kaşık sadeyağ konarak kavrulur. Ardından kavurma süzgeçle süzülür ve kalan sadeyağda üç-dört baş soğan kavrulur. Kavurma tarçın, karanfil, kakule, fıstık ve üzümle karıştırılır. Sonra, yukarıdaki tarifte belirtilen şekilde tencereye bir ölçek yıkanmış pirinç ve iki ölçek su verilir, ancak pirincin dağılmaması için bu işlem yavaş yavaş yapılır. Ardından epeyce tuz eklenir, tencerenin kapağı kapatılır, tencereyle kapak arasına hamur bulanır ve suyunu çekinceye kadar pirinç kor ateşte pişirilir. Ateşten alınır ve pilav dağılmasın diye tencere baş aşığı tepsiye boca edilir.

SUSUZ PİLAV

200 veya 300 dirhem koyun veya kuzu eti ince ince doğranır, tuz ve karabiber serpilir ve kapağı uygun bir tencerenin dibine döşenir. Bir okka iyi pirinç birkaç kere suda yıkanır, pirinç et parçalarının üzerine konduktan sonra epeyce eritilmiş yağ, birkaç tutam sakızla ve birkaç tutam tarçınla

karıştırılır. Sonra tencerenin kapağı tersine kapatılır, içine biraz su dökülür, kapağın kenarları ıslak bezle kapatıldıktan sonra orta ateşe konur. Altındaki ateş zayıflayınca tencere kor ateşine konulur ve pilav dört saat pişer.

YAĞSIZ PİLAV

İki-üç semiz tavuk iyice temizlenir ve et kemikten ayrılmaya başlancaya kadar tuz ve suyla epeyce pişirilir. Ateşten indirilir ve süzöldükten sonra temiz astardan [bezden] geçirilerek köpüğü alınır. O zaman bu su biraz yıkanmış pirinç, birkaç parça tarçın ve sakızla yine tencereye konur ve suyu çekilinceye kadar pişirilir.

DOMATESLİ PİLAV

Bir-iki baş soğan ince ince doğranır, yarım kaşık tereyağıyla tavada epeyce kavrulur ve tencereye konur. Sonra bir ölçü domates sıkılır, domatesin köpüğü astarla [bezle] süzölür ve bir ölçü et suyu veya sade su katılarak epeyce tuzla pişirilir. Sonra bir ölçü yıkanmış pirinç salınır, pirinç suyunu çekince kızgın tereyağıyla pişirilir. Sonunda karabiber serpilir ve yenir.

PATLICANLI PİLAV

100 dirhem tereyağı olan tencerede bir-iki okka soğan kavrulur, sonra üç-dört çekirdeksiz patlıcan lokma gibi doğranır, bunlar tuzlu suyla haşlanıp süzölür, hazırlanan soğanla birlikte biraz kavrulur. Sonra tencereye tuz, karabiber, sakız ve biraz ayçiçek yağıyla daha su konur, kaynadıktan sonra pirinç eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Eğer zeytinyağıyla hazırlanırsa, soğuyunca yenir.

MİDYE PİLAV

Birkaç baş soğan epeyce zeytinyağıyla kavrulur, eğer domates varsa, üst kısımları kesilir, her biri dört parçaya ayrılarak tencereye dizilir. İyi temizlenen midyelerin suyu ve tuzu verilir; epeyce pişirilir, sonra pirinç eklenir ve suyunu çekinceye kadar tekrar pişirilir. Soğuyunca biraz karabiber serpilir ve yenir.

HOŞAFLAR

TAZE VIŞNE HOŞAFI

Bir okka vişnenin irileri ayıklanır, küçükler ise çekirdekleri ayrılınca-ya kadar kaynatılır; bunların suyu astarla [bezle] süzöldökten sonra yarım okka şekerle kaynatılır. Daha iriler sade suyla zarı çatlayınca-ya kadar, ancak ezilmeden kaynatılır, sonra çıkarılır. Önceden hazırlanmış şerbetten tatlı şurup yaptıktan sonra, haşlanmış bütün vişneler biraz çiçek suyu ve buzla üstüne konur ve hoşaf artık hazır olur. Kızılıık hoşafı da bu şekilde yapılır.

ERİK HOŞAFI

Bir okka erik alınır, daha küçükler ayıklanır ve çekirdekleri ayrılınca-ya kadar kaynatılır, astarla süzölür ve sonra suyu 200-300 dirhem şekerle kaynatılır ve dinlenmeye bırakılır. Sonra, yukarıda vişne için söylendiğı gibi, daha ırice erikler zarı çatlayınca-ya kadar suda kaynatılır ve süzgeç veya elekle süzölür. Nihayet önceden hazırlanan şerbetten tatlı şurup yapılır, üstüne haşlanmış bütün erikler konur ve çiçek suyuyla yenir.

MİSKET ELMASI VE ARMUT HOŞAFI

Epeyce elma ve armut alınır, saplar temizlenir, kaynar suda haşlanır ve bu kaynar suda 24 saat tutulur. Sonra çıkartılır ve bir kere daha kaynatıldıktan sonra soğuyuncaya kadar bu suda tutulur. Sonra ilk sudan tatlı şurup yapılır ve üstüne elma ve armutlar konur.

AHUDUDU HOŞAFI

Gerektiğı kadar ahududu toplanır, yarısı tozşeker ve biraz suyla iyice ezilir ve astarla süzölür. Bir kaba konur ve ahududunun öteki yarısı da çiçek suyu karışımıyla bu kaba konur ve yenir.

RAZAKI HOŞAFI

Kuru üzümün çöpü temizlenir, şişinceye kadar tencerede kaynatılır. Soğuyunca zarı ve çekirdeğı çıkartılır ve bunun suyuna şeker katılır. Kuru

üzümü çiçek suyuna koyunca bu meyve suyundan tatlı şurup olur. Bazı insanlar kuru üzümü kaydattıktan sonra şişmesini beklerken biraz şeker katar ve sonra yine bir-iki kere kaynatırlar.

KURU ARMUT HOŞAFI

Birkaç kuru armut temizlenir, küçük parçalara kesilir, bir toprak kaba konur, üzerine kaynar su dökülür ve bu kapta bir gece bekletilir. Sonra su süzülür ve orta ateşte epeyce şekerle kaynatılır; armut parçaları da buraya konur.

PORTAKAL HOŞAFI

Birkaç portakal soyulur, çekirdekleri temizlendikten sonra ikiye bölünür; o zaman başka portakallar sıkılır ve süzülür, bunların suyu biraz şekerle kaynatılır. Soğuyunca, hazırlanan portakallara çiçek suyu eklenir ve tüketime hazır hale gelir.

NAR HOŞAFI

Epeyce nar seçilir, iri çekirdekler çıkartılır, küçükler ise astardan süzülür ve suyu eşit miktarda şeker ve suyla kaynatılır. Soğuyunca, ayıklanmış çekirdekler eklenir ve tüketime hazır hale gelir.

ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM HOŞAFI

Kuru üzümün çöpi ayıklanır ve bir miktar suyla şişinceye kadar kaynatılır. Ardından suyu süzülür, bu süzülen suya epeyce şeker katılır ve bir taşım kaynatılır. Su soğuyunca, içine kaynamış kuru üzüm taneleri atılır.

KAHVEDEN ÖNCE YENEN TATLILAR VE ŞURUPLAR

ÇEYREK AYVA

Beş okka ayvanın kabukları soyulur, içleri çıkartılır, bir yumurtanın akı bir helva tenceresine çıkartılır, tencereye bir okka şeker ve iki okka su konur, bunlar kaynamaya başlayınca köpüğü alınır. Sonra içine, hazırlanan ayvalar konur, iyice kaynayınca, ateşten alınır, astardan [bezden] geçirilir ve yine köpüğü alınır. Sonra hazırlanan sıvı yine ateşe konur, toz haline getirilmiş biraz şap atılır ve birkaç kere kaynadıktan sonra köpüğü alınır, ateşten indirilir ve yine temiz astardan geçirilir. Sonra, daha önce olduğu gibi yine ateşe konur, bir saat sıcak suda tutulan yarım dirhem ezilmiş şap eklenir ve ip gibi açılmaya başlayınca kadar kaynatılır, süzgeçle karıştırılır, ateşten alınır, süzülür ve kâseye konur. Bu şuruptan daha hoş başka şurubun olamayacağı tecrübeyle sabittir, ayrıca elmas gibi de parıldar.

BAŞKA BİR USÛL

Bir okka ayvanın kabuğu soyulur, ayva dört parçaya ayrılır ve bir tencerede üç okka suda kaynatılır. O zaman astardan geçirilir, köpüğü alınır ve bir okka şekerle gerektiği kadar kaynatılır. Soğuyunca, yukarıdaki gibi, yine süzülür ve kâseye konur.

RAHAT LOKUM

Bir okka iyi şeker üç okka suyla şerbet edilir, kalaylı bir tencereye konur ve azar azar 75 dirhem iyi ezilmiş mermer nişastasıyla¹ karıştırılır. Top top olmaması ve dibe yapışmaması için aralıksız karıştırılır. Epey kaynadıktan sonra bir-iki damlası tozşekeri üzerine damlatılır ve eğer damlalar tozşekeri ıslatırsa, daha kaynaması gerekir. Eğer damlalar tozşekerde toplanıp durursa, kıvama gelmiş demektir. Ardından 25 dirhem gülsuyuna bir çekirdek misk ezilir, birkaç kere karıştırılır ve ateşten alınır. Sonra bir tepsi

¹Mermerde inceltilmiş nişasta.

bademyağıyla yağlanır, tepsiye hazırlanan karışım dökülür. Karışım soğuyunca, arzu edildiği şekilde kesilir, yarısı elenmiş nişasta, diğer yarısı şeker içine bırakılır ve yapışmaması için karıştırılır. En iyi lokum, bu lokumdur.

BADEM KURABİYESİ

Bir okka badem haşlanıp kabukları soyulur ve bir taş havanda iyice ezilir. Ardından havana bir okka kelle şeker konur, sonra birlikte ezilir, ufalanır ve karıştırılır. Ardından havana dört yumurtanın akı eklenir ve yine birkaç kere karıştırılır. Sonra bunun için uygun bir tepsiye yağlı kâğıt döşenir ve üzerine bu karışım halka halka dizilir, ardından üstüne yine yağlı kâğıt örtülür. Alttaki ve üstteki yağlı kâğıtların uçları birbirine iliştilir ve bir saat fırında pişirilir. Sonra uygun bir yere çıkarılır ve istiflenir. Bazıları içine tarçın, karanfil, sakız ve limon kabuğu ekler. Bazıları ise yumurtanın akı yerine misk, gülsuyu ve biraz kırmızı koyar.

SADE ŞURUP

Bir tencerede 250 dirhem suya bir okka şeker, bir yumurta akı ve dört-beş süpürge teli konur, hepsi birden köpürdükten sonra karıştırılır ve ateşe verilir. Kaynayınca ateşten alınır ve astarla süzülür.

VIŞNE ŞURUBU

Gerektiği kadar vişne astardan geçirilir ve 24 saat dinlendirilir. Sonra başka bir kaba süzülür ve dibine biriken tortu atılır. Bu vişne suyu iki misli şekerle bir tencereye konur ve iyice karıştırılıp ateşe verilir. Kaynayıp köpürdükten sonra astardan süzülür ve dinlendirilir. Soğuyunca iyice kapatılır ve dilendiğinde bundan şurup yapılır. Frenküzümü, nar ve portakal şurubu da bu şekilde yapılır.

BAŞKA USÜL VIŞNE ŞURUBU

Bir tencerede bir okka şeker eritilir, köpüğü alınır ve içine 100 dirhem temizlenmiş vişne konur; vişneler birkaç kere kaynayınca, ateşten alınır. Soğumaya başlayınca, vişneler süzgeçle alınır, şurup ise astardan geçirilerek kâseye konur. Frenküzümü şurubu da böyle yapılır.

MENEKŞE ŞURUBU

100 dirhem menekşe yaprağı bir kap içine konur ve 300 dirhem kaynar suyla haşlanır. Ardından kabın üzeri iyice örtülür ve on iki-on beş saat böyle bırakılır. Sonra astardan süzülerek suyu alınır. Ardından bir tencereye bir okka temiz kelle şekeri kırılır, süzülen su üzerine eklenir, iyice karıştırılır ve ateşe konur. Kabarmaya başlayınca ateşten alınır. Soğutulur ve astardan süzülerek kâseye konur. Kokusu kaybolacağı için çok kaynamasına dikkat edilmeli.

MENEKŞE ŞERBETİ

İki okka kelle şekeri dövülür, elekten geçirilir ve tepsiye veya büyük bir kâğıda dökülür. Üzerine 100 dirhem menekşe yaprağı konur, bunlar şeker tamamen mavileşinceye kadar karıştırılır. Sonra bu şeker kapaklı kâseye konur ve dinlendirilir. Gerektiğinde az bir şey alınır ve lezzetli şurup yapılır.

SİRKE ŞURUBU

100 dirhem iyi beyaz sirke hazırlanır veya sade veya şişelerde gelen Avrupa sirkesi alınır. Bir tencereye bir yumurtanın çırpılmış akı ve bir okka şeker konur ve sirke hazırlanır, sirke bir kere karıştırılır ve ateşe verilir. Kaynayınca ateşten indirilir, köpüğü alınır ve hemen içine mercanköşk atılır, tencere kapatılır ve soğumaya bırakılır. Sonra, yukarıda da belirtildiği gibi, süzülür ve şişelere konur. Bu şerbetin şurubu yazın gayet serinletir.

BADEM ŞURUBU

100 dirhem tatlı badem ve üç dirhem acı badem haşlanır, iç kabukları soyulur ve bir mermer havanda iyice dövülür. Ardından 100 dirhem su eklenip iyice karıştırılır ve süzülür. Sonra posası mermer havanda dövülür ve 100 dirhem su eklenerek karıştırılır ve süzülür. Nihayet badem posasından çok az kalır. Sonra bir okka şeker ve badem içinden elde edilen sübye² karıştırılır ve bir taşım kaynadıktan sonra ateşten alınıp süzülür. Ardından şurup kavanoza konur ve ağzı iyice kapatılır.

Sübye – Badem içi, ezilmiş sarımsak, kavun çekirdeği vs.den yapılan boza koyuluğunda sıvı –ç.n.

LİMON ŞURUBU

Bir tencereye bir okka şeker eritilir, bir yumurta akıyla köpüğü alınır ve birkaç kere kaynatıldıktan sonra 100 dirhem sıkılmış limon konur, bununla bir kere kaynatılır ve ateşten alınır. Soğumaya başlayınca süzülür ve ağzı iyice bağlanan şişeye konur.

ÇİLEK ŞURUBU

Bir tencereye bir okka şeker eritilir, köpüğü alınır ve ateşten indirilir. Bu sırada içine 150 dirhem sapsız çilek atılır, tencere kapatılır ve içinde iki saat tutulur. Sonra önce çilekler süzgeçle süzülür, ardından suyu da astardan geçirilir ve kavanoza dökülür. Bu şurubun gayet hoş kokusu olur.

DEMİRHİNDİ ŞURUBU

Bir tencereye 50 dirhem demirhindi ve 300 dirhem kaynar su konur; su 200 dirhem kalıncaya kadar kaynatılır ve sonra süzülür. Ardından aynı su, diğer şuruplar gibi, bir okka şekerle kaynatılır, ateşten alınır ve soğuyunca süzülür ve kâselere konur.

KORUK³ TATLISI

Bir okka şeker eritilir, köpüğü alınır, kaynatılır ve 100 dolgun koruk tanesi eklenir, daha önceden bunlar sapı tarafından yarılr ve çekirdekleri çıkartılır. Bundan sonra kaynatılır, ateşten alınır ve kapaklı kâseye dökülür. Renginin değişmemesi için hemen soğuk suya konur.

FRENKÜZÜMÜ TATLISI

Yukarıda belirtildiği gibi, şeker eritilir; içine, çekirdekleri çıkartılıp 100 dirhem frenküzümü atılır, yine frenküzümünden süzölmüş yarım okka suyla kaynatılır. Kaynayınca ateşten alınır ve kâselere konur.

GÜL TATLISI

Yarım okka iyi ve temiz gül yaprağı hazırlanır. Bir tencereye yarım okka su konur ve ateşe verilir, kaynamaya başlayınca içine gül yaprakları atılır. Bir taşım kaynayınca ateşten alınır, kapağı açılır ve soğumaya bırakılır.

3 Koruk – Henüz olgunlaşmamış üzüm –ç.n.

lır. Soğuyunca süzülür, köpüğü alınan su, bir okka şeker ve bir yumurtanın çırpılmış akıyla bir kere daha kaynatılır ve ateşten indirilir, yine köpüğü alınır ve kâseye konur, kâsenin ağzı çok küçük olmalıdır. Hava almamasına dikkat edilmeli, zira bozulur.

VişNE TATLISI

100 dirhem iyi vişnenin sapları temizlenir ve bir iğneyle kuyruk tarafından çekirdekleri çıkartılır. Sonra bir okka şeker eritilir, içine hazırlanan vişneler konur, bunlar orta ateşte kaynayınca, ateşten alınır. Soğuyunca kâselere konur.

ÇEŞİTLİ TAVSİYELER

UCUZ VE HAS EKMEK NASIL YAPILIR?

Bir okka pirinç 300 dirhem suda yavaş yavaş pişirilir, su kaynayınca veya pirinç suyu emince biraz soğuması için alınır, ama tam soğumamasına dikkat edilir. Sonra dört okka unla iyice yoğrulur, biraz tuz ve bir avuç maya atılır, ardından çok iyi yoğrulur, zira bütün ustalık burada gizlidir. Kabarması için hamur ateşin kenarına bırakılır, sonra da pişmesi için fırına verilir. Bu ekmek çok iyidir ve çok ucuza mal olur.

Ucuz ve Doyurucu Ekmek

Beş-altı funt¹ kepek dört-beş galon² suda iyice kaynatılır; [su buharlaşır] yarısı veya dörtte üçü kalınca süzülür ve soğumaya bırakılır. Alttaki çökelti beş-altı funt unla karıştırılır, kararınca tuz ve maya atılır, iyice yoğrulur ve kabarmaya bırakılır. Sonra hamur küçük pideler halinde bölünür, zira bu şekilde daha kolay, daha çabuk ve daha iyi pişer. Hamuru bu şekilde yoğurmak, yalnızca suyla yoğurmaya göre yüzde on tasarruf sağlar. Kaldı ki kepek tavuklara, ayrıca yulafla veya buğdayla karıştırılarak atlara ve sığırlara da verilebilir.

Elma Ekmeği

Bir okka temizlenmiş elma iyice kaynatılır ve iki okka unla karıştırılır, üç okkaya ne kadar konacaksa o kadar maya konur, sonra hamur iyice yoğrulur veya çok kuruyorsa, biraz su katılır, ardından [sıcak tutmak için bir örtüyle] sarılır ve kabarması için on-on iki saat bırakılır, kabardıktan sonra parçalara ayrılır, düzlenir, pişirilir ve mantar gibi ekmek olur.

1 Kitabın sonunda bazı kelimelerin açıklamalarının yer aldığı kısımda, funt kelimesi, “32 tutam veya 96 zolotnik içeren bir ağırlık birimi” şeklinde açıklanırken, günümüz Bulgarca sözlüklerinde funt biriminin 409,5 grama eşdeğer olduğu belirtilmektedir. Funt kelimesinin Türkçe karşılığı ise yarım kilograma eşdeğer bir ölçü birimi olan libre şeklinde verilmektedir –ç.n.

2 Galon – Anglosaksonların kullandığı yaklaşık 4,5 litrelik bir tür ölçü birimi –ç.n.

Yeni Maya Nasıl Yapılır?

150 dirhem iyi un, 40 dirhem şeker ve biraz tuz alınır ve 300 dirhem veya bir okka suda bir saat kaynatılır. Soğuyunca bir kâseyle kapatılır, 24 saat sonra bununla ekmek mayalanabilir.

UCUZ YEMEK

Bir parça domuz pastırması ince ince kıyılır ve tavada iyice kavrulur, sonra soğumaması için ateş kenarına konur. Birkaç patates doğranır, lahana veya başka sebzeyle karıştırılır, hepsi tavada ısıtılır ve yenir.

KUŞ ETİ NASIL YUMUŞATILIR?

Tavuk, hindi, ördek gibi kümes hayvanlarının kesildikten kısa süre sonra kaynatılması veya kızartılması gerekir. Eğer etin daha yumuşak olması istenirse, kesilmeden birkaç dakika önce kuşa biraz sirke verilir. Ancak bu şekilde kuşa eziyet çektirmek istenmiyorsa, et birkaç incir yaprağıyla örtülür. Bu yapraklar çeyrek saatten fazla kalmamalı, aksi halde et bozulur.

KURUTULMUŞ DOMUZ BUDU NASIL YUMUŞAR?

But ince bir kumaş parçasına sarılır ve çok rutubetli veya çok kuru olmayan toprağa gömülür. Çukur da çok derin olmamalı; budun, bir karış toprakla örtülü olması yeterlidir. Bir saat sonra çıkarılır; önceden ne kadar sert olursa olsun, etin çok yumuşayacağından emin olunabilir.

ET SUYU ÇORBASI NASIL DAYANIR?

Tuz katarak bir defa pişirilmiş ve başka bir şeyle terbiye edilmemiş her türlü et suyu çorbasının pamuk bezle sarılan bir kâsede bir yıl bozulmadan dayandığı görülmüştür.

YUMURTA NASIL DAYANIR?

Yumurtanın her zaman taze olması için, yumurtlamadan sonra yumurtaya iyice eritilmiş zambak sürülür ve kömür tozu veya külde saklanır.

YUMURTA NASIL TAZE KALIR?

Taze kalması için yumurtanın kül ve salamura karışımıyla örtülmesi yeterli olur. Bu şekilde yumurtanın iki, hatta üç yıla kadar taze kaldığı tecrübeyle sabittir.

BALIK NASIL SAKLANIR?

Saklanmak istenen balık toprak kaba konur, suyla örtülür, sonra biraz iri tuz serpilir, kap ateşe sürülür ve su kaynayınca alınır. Böylelikle bu suda balık bozulmadan bir, hatta iki gün dayanır.

BOZULMUŞ ET VEYA BALIK NASIL DÜZELİR?

Etin veya balığın uzun beklemekten veya sıcaktan bozulmasını engellemek için bulundukları kabın içine yumruk büyüklüğünde iki-üç kömür konur.

Havalandırmak için asılan et hep bir yana asılı kalmamalı; suyu hep aynı yana akmasın diye sıkça çevrilmeli.

SÜT NASIL SAKLANIR?

Sütün bulunduğu toprak kaba küçük bir turp yaprağı konursa, sütün ekşimesi uzun bir süre engellenir.

SÜT TAZE OLARAK NASIL KORUNUR?

Bir İngilizce gazetede taze sütün uzun zaman bozulmasını önleyen basit ve sağlam bir yöntemden söz ediliyordu. Süt, sıkıca kapalı bir kaba konur, bu kap da çeyrek saat suyu kaynayan daha büyük bir kaba yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan süt, kap açıldıktan sonra, sağıldığında nasılsa öyle bulunur ve uzun zaman dayanır.

İYİ YAĞ NASIL ELDE EDİLİR?

Yağ için ayrılan süt hiçbir zaman karanlık, basık ve rutubetli bir mahzene konmaz, zira yağa küf kokusu siner. Süt epeyce zaman dinlendirilir ve kaymağı alınır. Kaymağı alındıktan sonra yeterince dinlendirilirse, yağa biraz süt, biraz kaymak tadı siner. Hiçbir zaman elle karıştırılmaz veya dokunulmaz, zira elin sıcaklığı, taze yağın kokusunu veren taneleri eritir. En iyi yağ

sütün açık, havanın temiz olduğu yerde veya havadar bir mahzende tutulduğunda elde edilir. Sıcak havada süt 24 saatten fazla tutulmamalı. Süt yayıkta sabah çalkalanmalı ve sağıldığı zamandan daha sıcak olmamalı. Süt iyice çalkalanınca, yağ ahşap kaşıkla toplanmalı ve önce iyi yıkanmış ve soğuk bir ahşap kaba konmalı, ardından ihtiyaca göre güzelce tuzlanarak iyi pişirilmiş bir çömleğe boşaltılmalı ve istendiğı kadar soğuk yerde tutulmalı.

YAĞ NASIL KORUNUR?

Saf ve iyi bir sirkeyle karıştırılmış suda tutulmuş bir kumaşa güzelce sarılan yağ uzun zaman taze kalır. Kumaşın kuruduğı görüldüğünde, yağın tazeliğini koruma özelliğine sahip o suya yeniden batırılır. Her türlü yağ, özellikle de domuz yağı için, içine koyulacak çömlek veya fıçının sirkeyle temizlenmesi çok iyi sonuç verir; bu, yağın bozulmasını önler.

PEYNİR NASIL KORUNUR?

Peynirin bozulmaması için, özellikle de çok peyniri olana ve bunun ticaretini yapana şu denenmiş yöntem tavsiye edilir: Eğer peynir bozulmaya yüz tuttuysa, peynir hemen delinir, deliğın etrafına yağ sürölür ve içine bir tebeşir parçası konur. Böylece peynirin bozulması önlenir, zira tebeşirin nemi emme özelliğı vardır.

ZEYTİNYAĞI NASIL ARINDIRILIR?

Çok is veren, ama ışık vermeyen zeytinyağı, şu gayet basit yolla arındırılır: Üç saatliğine bir çömlek veya tencerede kısık ateşe konur, içine bütün bir baş kırmızı soğan atılır, beş okka zeytinyağına bir soğan olmak üzere. Köpürmeden kaynamaya bırakılır. Sonra yavaşça tencere ateşten alınır ve bu şekilde bir saat dinlendirilir; zeytinyağı artık saflaşmıştır. Sonra her okka zeytinyağı için iki küçük bardak temiz su damla damla ilave edilir. İyice karıştırıldıktan sonra, tortu çökmeye bırakılır, ardından köpüğü alınır ve kumaşla başka bir kaba süzölür. Kalan yağ üstte yüzer ve böylece bir kaşıkla toplanır.

BOZULMUŞ İNEK YAĞI NASIL DÜZELTİLİR?

Zamanında gerektiğı şekilde tuzlanmadığından acımtırak olmaya başlayan sadeyağ yeniden eritilir. Üste çıkan (yüzen) köpük alınır ve yağın içine,

her tarafından kızartılmış bayat ekmek kabuğu konur. Birkaç dakika sonra yağ nahoş kokusundan ve acımtırak tadından arınır, ekmek kabuğu ise kokmaya başlar. Bazen yağ, berraklaşınca kadar suda yıkanarak ve üzerine taze süt dökülerek düzeltilebilir. Yağ sütte sekiz saat kaldıktan sonra süt dökülür ve yağ yeniden temiz suyla yıkanır. Ardından tuzlanır ve başka bir kaba alınır.

BİR KABIN KOKUSU NASIL GİDERİLİR?

Kap, iyice ufalanmış kömürle silinir; kömür, kabın bütün kokusunu alır.

KOKAN SU NASIL DÜZELTİLİR?

Birkaç kömür bir kap içine konur; bu kaba akıtılan ve kömürden süzülen su temizlenir.

SİRKE NASIL DAYANIR?

Birkaç şişeye iyi sirke doldurulur, şişeler kapatılır ve su dolu bir kazana konur. Kazan ateşte on beş dakika kaynatılır, şişeler çıkarılarak bir kenara konur. Şişelerdeki bu sirke yıllarca bozulmadan dayanır.

KESKİN SİRKE NASIL ÇIKARILIR?

Çok soğuk bir havada donması için sirke bir kaba konulur. Sirkenin tamamı donmaz ve donmamış olanın akması için donmuş yüzeyde dikkatle bir delik açılır; donmamış sıvı buradan akıtılarak başka bir kaba alınır. Bu, sirkenin özü olup keskin ve iyidir.

SİRKE NASIL BERRAKLAŞTIRILIR?

Eğer kırmızı sirkenin beyaz ve berrak olması istenirse, bir okka kırmızı sirkeye iki-üç kaşık süt karıştırılır, iyice çalkalanır, birkaç saat bırakılır ve sonra kaba kâğıttan geçirilir. Eğer bir kerede istenen derecede berraklaşmazsa, aynı işlem başka sütle tekrarlanır. Sirkeden ayrılan süt dibe çöker, sirkeye kırmızı rengi veren parçacıklarla birleşir ve böylece sirke berraklaşır.

SİRKE İÇİN KURU MAYA

1) Limontuzu dövülür ve bir tepsiye ya da daha iyisi yayvan top rak kaba konur, üzerine biraz keskin sirke dökülür. Sonra kap, sirkenin

buharlaşması için hafif ateşe verilir, bu işlem yedi-sekiz kere tekrarlanır ve kurumuş limontuzu kaptan alınır. Bu tozdan yarım kaşık bir kadeh şaraba konduğunda şarap o an iyi sirkeye dönüşür; bu tozdan bir kaşık sade suya konduğunda, su sirke gibi ekşi olur.

2) Sıcak çavdar veya buğday ekmeğinin orta yeri alınır ve iyice emene kadar keskin şarap sirkesine konur, sonra çıkarılır ve kurutulur. Emmesi için yeniden sirkeye konur ve yeniden kurutulur. Bu işlem beş-altı defa yapılır ve nihayet ekmek kurutulur, toz halinde ufalanır ve iyi sirke mayası olarak saklanır.

TOZ SİRKE

Toz haline getirilen krem tartar alınır, üzerine keskin sirke dökülür, fırında kurutulur, sonra dört-beş defa tekrar sirke dökülür ve nihayet toz bir kâsede saklanır. Sirke kullanılacağı zaman bu tozdan bir ölçü altı ölçü suya veya beyaz şaraba konur ve beş dakikada iyi sirke elde edilir.

TUZLU SALATALIK VE ÇUŞKA³

Tuzlu salatalık, kış aylarında fakir aileler tarafından salamura ve biber yemekleri için kullanılabilir, keza iştahlılar için iyi kış salatası yerine geçer. Bu arada pahaliya da mal olmaz, yeter ki dayanması için gereken şekilde yapılsın. Salatalığın tuzlanması hususunda çok ve çeşitli usuller bilinir, ancak en kolay ve epeyce iyi olan usul şudur: salatalık güzelce suyla yıkandıktan sonra biraz dinlendirilir, kurumadan önce az tuzlanır ve bu vaziyette on iki saat kadar bırakılır, ardından yeniden yıkanır. Bu arada vişne ve meşe yaprakları ufalanır, bazı rayihalı otlar, özellikle dereotu, maydanoz ve biraz nane hazırlanır; fıçı veya nasıl bir kap varsa hazırlanır, ancak çok büyük olmamasına dikkat edilir, dibine yeteri kadar vişne yaprağı serilir ve kıyılan otlardan serpilir. Sonra bir sıra salatalık konur ve boşluk ufalanmış yapraklarla doldurulur; fıçı doluncaya kadar salatalık, ufalanmış yaprak ve otlar doldurulur ve en üste yine yaprak konur. Sonra tuz biraz ısıtılmış dere suyunda eritilerek salamura yapılır, fıçı doldurulur ve iyice örtülür. Bazen salamura fıçıdan biraz sızar, sızan salamuranın yerine yenisinin

3 Küçük acı biber –ç.n.

doldurulması, kapatılması ve zambk sürülmesi gerekir, kışa kadar soğuk yere konur. Bu şekilde yapılan çuşka da daha lezzetli ve daha dayanıklı olur.

SİRKEDE SALATALIK

Salatalık seçilir, yarım saatliğine soğuk şarap sirkesine yatırılır, sonra bu sirke dökülür ve tazesı konur. Salatalık sirkeden çıkarıldıktan sonra süzülmesi ve biraz solması için süzgece bırakılır; sonra çömleğe alınınca biraz tuz serpilerek sabaha kadar bırakılır. Sabahleyin salatalık çıkarılır ve biraz seyreltilerek esinti almaya ve kurumaya bırakılır, ardından temiz bir bezle silinir ve konulacağı yere sırayla dizilir. Kabın dibine fesleğen, defne yaprağı,⁴ birkaç karabiber tanesi serpiştirilir, sonra yine yukarıda olduğu gibi kap dolduruluncaya kadar bir sıra salatalık ve bir sıra çeşitli otlar konur, keskin sirke kaynatılır ve salatalıklara dökülür. Sirke soğuyunca yeniden süzülerek tekrar kaynatılır ve daha sıcakken salatalığa dökülür. Bu işlem üç defa da yapılabilir. Salatalığın daha uzun zaman dayanması için hava alması gerekir; o yüzden uzun vade için hazırlanırken kaplara konur, bunlar iyice kapatılır ve hava almaması için kenarlarına zambk sürülür.

PANCAR SALATASI

Pancar alınır ve kaynatılır veya daha iyisi kor ateşinde veya fırında kızartılır, çünkü böylece kabuğu daha kolay soyulacaktır. Sonra halka halka kesilir ve bir kaba dizilir, biraz kimyon veya rendelenmiş yabanturpu serpilir; bir sıra pancar ve bir sıra ince kimyon veya yabanturpu. Sonra iyi bir sirke kaynatılır ve pancara dökülür, ardından kabın ağızı kapatılarak serin bir yere konur. Bu salata çok lezzetlidir ve iki-üç hafta kadar dayanır. Pancar kaynatılır, keza yumruya yakın sapları da yapraksız olarak kaynatılabilir. Yapraklar da salataya katılabilir ancak bunlar daha az dayanır.

SİRKEDE MANTAR

Acı kusturucu mantar (*Russula emetica*) ve şemsiye (turnabacağı) mantarı kırmızı sirkede, bütün öteki mantarlar ise beyaz sirkede yapılmalı. İki usulden, daha kolay olan ikincisini sunuyorum: Mantarlar hafif

4 Bütün bu otlar bulunamıyorsa, bulunduğu kadar konur –y.n.

tuzlu suda kaynatıldıktan sonra çıkarılır ve süzülmesi için süzgece konur. Soğudukları ve süzüldükleri sırada, kaliteli şarap sirkesi kaynatılır, mantarlar içine atıldıktan sonra kaynatmaya devam edilir. Ateşten indirilince ahşap kaşıkla sirkeden çıkarılarak saklanacakları kaba konulur. Kalan sirkeye zencefil, karanfil, karabiber ve biraz tarçın katılır, her birinden 100 dirhem mantar için çeyrek dirhem serpilir ve sirke bütün bu baharatla kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır, süzülür ve kaba mantarların üzerine dökülür. Mantarın uzun zaman dayanması için bir kapakla kapatılması ve hava almamasını teminen kapağın kenarlarına zambak sürülmesi gerekir.

KÖK SEBZELER NASIL SAKLANIR?

Turp, havuç ve başka kök sebzeler kışın saklanmak isteniyorsa, topraktan sonbaharın sonuna doğru, toprak donmadan önce ve kuru havada çıkarılır. Sebzeler yapraklarından temizlenir, sonra da bahçede güneşe bırakılır; köklerdeki toprağın kuruyup dökülmesi için sebzelerin üzerine ince bir yaprak örtüsü serilir. Eğer hava şartları sebzelerin bahçede kalması için elverişli değilse, kök sebzeler saçak altına da konulabilir. Sonra kökler donmayacakları bir mahzende kumla örtülür.

Havuçlar birbirinden yarım parmak mesafede konur ve kuru kumla örtülür. Eğer yakından nehir akıyorsa ve dolayısıyla kum bolsa, bir sıra havuç, bir sıra kum olacak şekilde havuçlar yatay olarak da dizilebilir. Bu şekilde oluşan yığın iki karış kadar yüksek olabilir.

Maydanoz kökleri, birbirinden iki parmak kadar mesafede dizilmesi şartıyla kuma dik de yerleştirilebilir. Kuma dikilen maydanoz hoş rayihasını korur ve eğer yer de sıcaksa, kış boyu yeşillik verir.

MEYVELER NASIL SAKLANIR?

Çeşitli meyvelerin kışın saklanması için çok sayıda ve farklı usuller olsa da ben yalnızca daha basit ve daha kolay bir usulden söz edeceğim:

Elma, armut ve ayva gibi meyveler en kolay şekilde fıçıda veya herhangi başka yassı ve geniş kaptaki meyvelerin üzerine, sekizde bir oranda kayın odunu külüyle karıştırılmış kuru akağaç kırıntıları serpilmeli. Sonra kabın kapağı kapatılır, zambak sürülür ve kuru

yerde tutulur. Bu şekilde meyve sonbahardan ilkbahara kadar tamamen taze şekilde dayanır. Meyvelerin çok olgunlaşmadan ve sapıyla toplanmasına dikkat edilmeli.

Aynı türden meyveler daha kısa zaman için saklanmak isteniyorsa, iki-üç hafta kadar kuru yerde açıkta bekletilir, sonra çeşitli kaplara ve çömlöklere konur. Kabin dibine kuru kum serilir, meyvelerin üstüne de kum serpilir, böylece meyveler birbirleriyle temas etmez.

Elma üreticileri, sıradan elmalara daha hoş bir tat ve rayiha vermek için, ilkbaharda bolca topladıkları mürver ve ıhlamur çiçeğini gölgeli ve havadar bir yerde kurutur ve bunları elmaların arasına serperler.

KAVUN NASIL SAKLANIR?

Kış kavunlarından, henüz olgunlaşmamış olanlar alınır, ama çürük veya yaralı olmamasına dikkat edilir, temiz bezle dikkatlice silinir ve bir-iki günlüğüne kuru bir yere konur. Sonra kuru bir fıçıya ince kül serpilir ve içine kavunlar konur, her biri iyi şekilde külle örtülür. Fıçı dolunca kapatılır ve donmayacağı kuru bir yere konur.

ÇEŞİTLİ ETLER NASIL SAKLANIR?

Çeşitli etlerin uzun zaman taze ve diri saklanması için, içine iri ezilmiş karabiber atılan keskin sirkeye batırılmış beze sarılması çok yardımcı olur. Sonra mahzene, kuru bir yere duvara değmeyecek şekilde asılır. Bez her gün alınır, durulanır ve kurutulur, yine sirkeye batırılarak ete sarılır.

Sinek vs. böceklerden korunması için etin içine ısırğan yaprakları konur, sonra beze sarılır ve dışarıdan ekmek şarabı⁵ veya limonotu suyu serpilir.

Bir başka usul: Et ısırğanla ve üstten bezle sarıldıktan sonra, darı veya kumla dolu bir fıçıya doldurulur ve soğuk yere konur.

Eti, kaymağı alınmış yoğurda koyma yoluyla da böyle bir fayda sağlanır. İlk gün yoğurt iki kere değiştirilir, daha sonraki günlerde de günde sadece bir kere değiştirilir.

5 Slavlara özgü, votkanın öncülü sayılan, malt, buğday unu, buğday taneleri, yulaf, arpa veya çavdar eklenerek yapılan bir karışımın fermente edilip damıtılmasıyla elde edilen sert bir içki -ç.n.

Süt etteki kanı emer ve eğer kaynatmaya başlamadan önce soğuk suyla yıkanırsa doğal lezzetini kaybettirmeden onu yumuşatır. Ancak et peynir altı suya konmamalı, zira ete asit verir.

Yaban ördeği, ördek vs. gibi daha iri av kuşlarının eti, gözleri ve beyinleri çıkarılarak ve içleri boşaltılarak mendille silinir ve sonra içlerine kuru ve iri kıyılmış ardiç taneleri doldurulur. Eğer av kuşlarının tüyü yolundaysa temiz beze sarılmaları gerekir, öyle ki birbirlerine değmesinler. Sonra bir fiçinin dibine çavdar konur ve kuşlar yerleştirilir, aralarına yine çavdar serpilir, üstlerine de çeyrek arşın örtecek kadar çavdar serpilir. Bazen çavdar yerine kuru kül de kullanılabilir.

Sadece birkaç aylığına korunması için et, en büyüğü 300 dirhemden bir okkaya kadar parçalara ayrılır, daha fazla değil. Parçalar toprak veya ahşap kap içine konur, hafiften tuzlanır, sonra da bir veya iki parmak kalınlıkta kömür tozu eklenir. Bu şekilde saklanmış et tüketimden önce iyice kömürden arındırılmalı. Böyle bir et sanki dün kesilmiş gibi taze kalır. Bilindiği üzere tuzlama eti daha dayanıklı kılar, ancak tuz, ete tuz tadı kattığından, tuzdan ziyade etin şekerle ovulması tavsiye edilir.

ET NASIL DÜZELİR?

Bozulmaya yüz tutmuş etin kaynadığı suya birkaç kömür koru bırakılırsa veya eğer kaynatmadan önce içine birkaç avuç ufalanmış kömür atılmış suya yatırılır ve sonra iyice yıkanır, et eski halini alır.

ET KÖMÜRLE DAYANIKLI HALE NASIL GETİRİLİR?

Kömür, külünden arındırıldıktan sonra iyice ufalanır, suyla yıkanır ve kurutulur. Kömürde saklanmak istenen et önce üstten kurutulur, sonra da her taraftan ufalanmış kömürle örtülür, temiz pamukla çok sağlam şekilde sarılır, iple bağlanır ve serin yerde tutulur.

Ete kömür tozu serperken kömür tozunun bütün yüzeyi aynı ölçüde kaplaması için olabildiğince dikkat edilmeli. Bu şekilde korunmuş et birkaç hafta bozulmadan ve tazeliğini kaybetmeden durur. Tüketmeden önce bu etin her parçası üzerine yapışan kömür parçacıklarından tamamen temizleninceye kadar birkaç kere suda yıkanır.

Ufalanmış kömürle av ve kümes hayvanlarının eti de korunabilir.

Genel Kurallar

Herhangi bir etin iyi tuzlanması için havanın çok sıcak veya dondurucu soğuk olmamasına bakılmalı. Sıcak havada et tuza basılmadan önce bozulabilir, bozulan et de dayanması için gerektiği kadar tuz emmez. Keza dondurulmuş et de tuzlanmamalı, zira dondurulmuş vaziyetteyken dayanır, ama çözülünce bozulur. Eğer hava açıksa ve don yoksa tuzlanmadan önce et bir veya en çok iki gün asılı tutulur; eğer hava soğuksa et doğranır ve sıcaklığını kaybetmeden tuzlanır. Tuz, tuzlamadan önce toprak veya bakır kapta ateşe konarak ısıtılmalı. Eğer tuza başka baharat da eklenecekse, ete serpilmeden önce tuzla baharat karıştırılmalıdır.

Şeker de eti tuz kadar iyi korur, onu kurutmaz ve germez, bu yüzden et kurutulmak için tuzlanacaksa, tuza biraz şeker karıştırılması çok faydalıdır.

Tuzlanmadan önce etin her türlü topraktan ve üzerindeki kandan iyi arındırılması, keza damarların da atılması gerekir; tuzlarken etin her yanı tuzla doldurulmalı.

Yakın zamanda kullanılacak ve uzun vakit tutulmayacak et bir kerede tuzlanabilir, ama uzun zaman için korunması isteniyorsa hazırlanan ete önceden tuz serpilmesi ve bütün kanı emmesi için bir-iki gün bekletilmesi gerekir. Akan salamura kenara dökülür, et silinir ve son defa tuzlanacağı kuru kaba konur. Eğer et birinci salamura bırakılırsa küf tutar ve kokuşur.

Eskiden her parça ete tuz sürülmesi gerekiyordu, ancak şimdi daha basit şekilde yapılabilir: Et kaba dizilir, üstüne tuz serpilir, sıkça –hiç değilse günde bir defa– altı üstüne çevrilir. Eğer parçalar sadece etse, alt taraf üste getirilebilir, ama eğer etin bir tarafında deri varsa (domuz yağında olduğu gibi), salamuranın bunların altına da geçmesi için parçalar biraz kaldırılmalı; erimiş tuzu toplayıp yeniden üzerine koymaktan çekinmeli. Eğer domuz yağı parçaları üst üste konursa, bunlar her gün çevrilmeli, ama her zaman deri tarafı aşağıya doğru konmalı.

Eti kuru tuzla tuzlamak yerine tuzlu suyla hazırladığı salamurayı soğuduktan sonra eti tamamen örtecek şekilde döken de, salamura bek-

leten de vardır. Bu şekilde yapılan tuzlamanın iki artısı var: Et ağırlığından daha az kaybeder; salamurada uzun zaman bırakılsa da, sıradan tuzlama yönteminde olduğu gibi çok tuzlu olmaz. Bu yöntem evde ve büyük miktarda yapılacak tuzlamalar için daha uygundur.

Eti tuzlamak için gereken zaman konusuna gelince, bir hafta boyunca yeterince tuz almayan parça neredeyse yok gibidir. Bir büyük but veya sığır etinin büyük kısmı tuzda on gün –daha fazla değil– tutulabilir; ince sığır ve domuz eti parçaları için ise dört veya beş gün yeterli. Eğer et tuzda gayet uzun bir zaman tutulduysa, pişirmeden önce iyice yıkanmalıdır, ama yine de kalitesinden bir parça kaybedecektir. Bu, tuzlandıktan sonra kuru tutulması gereken et için geçerli değildir – böyle et salamurada, tuzu tamamen eminceye kadar bekletilmeli, aksi halde belirli bir süre sonra et kemikler çevresinde bozulacaktır. Bu durumda, büyüklüğüne bağlı olarak domuz kürek kemiği beş hafta, butlar ise bir aydan altı haftaya kadar salamuraya yatırılmalı; öküz dili salamurada on gün, dana dili bir hafta; belkemiği parçaları, büyüklüğüne göre, on günden üç haftaya kadar tutulmalı.

Tuzun ölçüsü etin ağırlığına göre belirlenir. Genelde bir pud⁶ ete bir funt tuz basılır (bir pud 40 funta eşittir) veya funtun dörtte üçü tuz, sekizde biri toz şeker olmalı. Eğer etin kırmızımsı görünmesi istenirse, bir funt tuzla sekiz zolotnik⁷ toz şeker ve üç zolotnik güherçile konur.

Et için Hazırlanan Salamura

Bir Rus kovası suya 4,5 funt tuz, ¾ funt toz şeker ve on dört zolotnik güherçile konur; hepsi kaynatılır ve köpüğü iyice alınır, sonra soğutulur ve ete dökülür. Bu salamuraya yatırılacak başka et varsa, salamura tekrar kaynatılır, köpüğü iyice alınır ve salamura gücünü korusun diye her sefer yukarıda belirtilen tuzun ve toz şekerin üçte biri eklenir. Salamuranın konulacağı kap her seferinde kaynar suyla yıkanır ve kurutulur.

6 Pud – Eski bir Rus ağırlık ölçüsü birimi, 16,38 kg eşittir –ç.n.

7 Zolotnik – Eskiden kullanılan bir Rus ağırlık birimi; 4,2 g civarında. (Yazar bu ölçü biriminin yaklaşık bir dirheme eşdeğer olduğunu belirtmektedir.) –ç.n.

Domuz Eti Parçaları İçin Salamura

Tuzun miktarı parçaların büyüklüğüne göre beş-sekiz funt arası değişir. Bazı kişiler sadece tuz kullanır, ancak tuza toz şeker de katılırsa (bir funt tuza bir funt toz şeker ve altı zolotnik güherçile gelecek şekilde) daha iyi olur. Eğer birkaç parça et tuzlanacaksa, bu tuz karışımı pay edilir ve bir parçanın üzerine gelen diğer parçanın iç kısımları da tuzlanır. Yukarıda belirtilen miktar, belkemiğinin, çene ve bacakların da gereği kadar tuzlanması için yeterlidir.

İngiliz Usulü But Tuzlamaları

Sığır Eti ve Domuz Eti

1) Bir pud eti on funt sade tuz, iki funt toz şeker, çeyrek funt sade güherçile ve karabiber ve 12 zolotnik ardıç tanesi alınır, bütün bunlar dövülür ve karıştırılır. Butlar yıkanır, temizlenir, silinir, kurulanır ve bu karışım dökülür. İki veya üç gün sonra butların üzerine yarım funt patoka⁸ dökülür ve bir ay boyunca her gün salamuradaki budun altı üstü çevrilir. 20-24 funt arasında ağırlığı olan bir budun tuzlanması için bir ay yeterlidir; eğer daha ağırsa, beş haftaya ihtiyacı vardır. Tuzlanan butlar iyice silinir ve iste kurutulur. Geri kalan salamura, daha önceden bir veya iki gün sade tuzda tutulması gereken dil, belkemiği veya kelle tuzlama için kullanılabilir.

2) Bir kova temiz suda on iki funt saf tuz, altı funt kara tuz, 1,5 funt güherçile ve on iki funt patoka kaynatılır, soğumaya bırakılır, sonra da bu salamura butlara dökülür. Buta iste kurutulmuş tadı verebilmek için iki ştof⁹ suda, pek cıvık olmayan reçine kaynatılmalı ve soğuduktan sonra salamuraya karıştırılmalıdır. Bu salamura miktarı, her biri 25 funttan büyük olmayan on iki but için yeterli olur. Butlar salamurada üç-dört hafta kaldıktan sonra kurutulur, kalın bir kumaşa dikilir ve kuru mahzen veya kilerde havalandırmaya asılır.

3) Tuzlanacak olan domuz eti ayıklanır, yağlı kısımların her biri iki-beş funtluk büyükçe parçalara ayrılır. Kullanmadan önce, tuzlamanın yapılacağı fiçinin kapağının olması, fiçinin iyi yıkanması, kazınması ve

8 Yazar dipnotta patoka kelimesini "saf bal veya şeker kaynatılma yoluyla elde edilen tatlı sıvı" şeklinde açıklamaktadır. Günümüz Bulgarca sözlüklerinde ise kelime "cibrenin damıtılmasından elde edilen zayıf, düşük kaliteli, nahoş ekşimsi tadı olan rakı türü" anlamını taşımaktadır –ç.n

9 Yazara göre ştof – "Rus kovasının sekizde biri," Rus kovası da "5-6 okkadır." –ç.n.

kurutuluncaya kadar silinmesi gerekir. Fıçının dibine tuz atılır ve ardından bir sıra et, olabildiğince sıkı dizilir ve gerektiği kadar tuz ve karabiber serpilir; böyle bir sıra parça ve dizi arasına tuz serpilir. Fıçı iyice dolduktan sonra altı funt tuz ve yarım funt karabiberden oluşan ve bir kovada kaynatılan salamura dökülür ve iyice kapatılır. Et kullanım için iki veya üç haftada hazır hale gelir, bozulmadan da birkaç ay dayanabilir. Ancak salamura zayıf çıkarsa, pek fazla tuz atmadan dikkatli şekilde köpüğü alınarak kaynatılmalıdır.

Tuzlanmış Eti Kurutma

Tuzlanmış sığır veya domuz etini dumanda kurutmak için önce salamuradan çıkarmalı, salamurada iki veya üç gün kalmalı. En iyisi hava kuruyken ve güçlü cereyan olan odada yapılmalı. Özellikle de uzun zaman dayanması için yapılıyorsa, etin ardıç, çam, köknar ve çıra gibi yaş reçineli ağaçların dumanında yavaş yavaş kurutulması gerekir. Et bacaya, yanmaması için yeterince yükseğe asılmalı, yukarıdan üzerine damla damlamamasına da dikkat edilmeli. Ağaç dalları tamamen yanınca, ateş geçici olarak sadece yonga ve odun tozuyla tutulur; bu ateş sessiz yanar, ancak güçlü alev verir. Dumanda kurutma zamanı şartlara göre değişir, et yavaş yavaş tütsülenmeli ve kurutulmalı, ancak derinin etten ayrılmasına dikkat edilmelidir.

Danimarka Usulü Et Tuzlama

En iyi ve taze et alınır, eğer hava serinse, tuzlanmadan önce iki veya üç gün asılı bırakılır, ama günde üç-dört kere üzerine toz şeker sürülür. Et iyice şekere doyduktan sonra kurutuluncaya kadar silinir ve bir fund tuz, altı zolotnik güherçile ve on iki zolotnik İngiliz biberiyle salamura hazırlandıktan sonra temiz bir kaba veya fıçıya konulan ete dökülür ve iki hafta boyunca her gün altüst edilir. Sonra et çıkarılır, şeritle bağlanır veya beze dikilir ve yukarıda belirtilen şekilde kurutulur. Tüketilmeden önce parçanın büyüklüğüne göre bir veya iki saat kaynatılır.

Rus Usulü Et Tuzlama

1) Et, saklanmak üzere tuzlanacağında, etli kısımlar çıkarılır veya hiç değilse kemikler ayrılır. Her pud sığır eti için beş-on funt tuz, çeyrek

funt güherçile alınır, ince ince ufalanır ve bu karışım hazırlanan et parçalarına sürülür. Sonra temiz bir fiçinin dibine tuz serpilir ve sığır eti bunun üzerine kat kat dizilir, her katmana bir arada ufalanmış karabiber, zencefil, karanfil, tarçın, ardıç taneleri ve defne yaprakları konur. Boşluklara ve kesiklere tuz basılmaya çalışılır.

2) Rusların Hollanda'dan aldıkları şu tuzlama usulü de çok tavsiye edilir: Ete, 32 ölçü tuz ve iki ölçü güherçile sürülür. Et parçaları üst üste konur ve haftada dört kere bu sürme işi tekrarlanır. Her 15 funt et için bir funt et ve ona eşit miktarda güherçile alınır. Sonra ete, bütün rutubetin alınması için ekmek kırıntıları serpilir ve kuruması için mutfağa ve sıcak mahzene asılır. Bir ay sonra tuzlanmış sığır eti olarak yenir. Bu usulde tuzlanan et bozulmadan yeterince dayanır, sadece bazen küflendiği olur.

Hamburg Usulü Et Tuzlama

1) Altı yaşında iyi besili düvelerin arka bacakları alınır, kemikler çıkarılır, baldırın ortasından semiz et kesilir, diğer yerlerde ise et bırakılır. Et parçaları veya kısımları ne kadar büyükse, o kadar daha uzun süre saklanır. Tuzlamak için en iyi ve kuru ince yemek tuzu ve güherçile karışımı hazırlanır, her dört avuç tuza bir tutam amonyum nitrat eklenir. Bu karışım sığır etine sürülür, buna etin üzerindeki tuzun kuru kalmaya başlamasına kadar devam edilir. Tuzlanmış et fiçılara, olabildiğince bastırılmış şekilde konur; daha önceden dibe 30'a kadar karanfil kökü, birkaç defne yaprağı ve biberiye eklenir. Her yeni sıraya yine böyle baharat serpilir, et parçaları arasında boşluk bırakılmamasına dikkat edilir. Fiçıya et öyle sıkı doldurulur ki sadece kapak için yer kalır. Fiçi serin yere konur ve dört hafta boyunca her gün altüst edilir. Bu süreden sonra artık tuzlanmış et tüketilmeye tamamen hazır hale gelir.

2) Bir pud et için on alta zolotnik dövülmüş güherçile, on zolotnik dövülmüş şeker, üç funt tuz, çeyrek funt dövülmüş ardıç tanesi, altı zolotnik İngiliz karabiberi tane halinde alınır. Karabiber dışında bütün bunlar karıştırılır ve bu harç etin her parçasına ayrı ayrı sürülür ve İngiliz biberi taneleriyle sırayla fiçıya dizilir.

3) Üç pud sığır etine on funt tuz, on iki zolotnik güherçile, on iki zolotnik karabiber, yarım funt ardıc taneleri, çeyrek funt defne yaprağı, iki zolotnik karanfil, iki zolotnik tarçın, bir zolotnik hindistancevizi karıştırılır. Elbette ki önce bunlar dövülür, ufalanır, doğranır vs. Bu karışım tuzlanmak istenen sığır etinin her tarafına iyice serpilir. Sonra fıçıya konur ve etin üzerine kaynamış, ama soğumuş su dökülür.

4) Sığır etine dövülmüş şeker sürülür ve bu şekilde birkaç saat dinlendirilir. Sonra tuzlanır, tuza 15/1 ölçüde (mesela on beş dirhem tuza bir dirhem) güherçile ve 10/1 dövülmüş ardıc taneleri eklenir. Et böyle birkaç hafta kendi salamurasında bırakılır, her gün altüst edilir. Sonra temizlenir, bir günlüğüne bastırılır ve örtülür, ardından da keskin salamurayla fiçılara konur.

Amerikan Usulü Et Tuzlama

1) Dört funt sofra tuzu, $\frac{3}{4}$ funt güherçile ve sekiz funt şeker bir kova suda eritilir ve yukarıda belirtilen şekilde hazırlanan dana eti üzerine dökülür. Et kırmızı ve fevkalade yumuşak olur.

2) Kısımlara ayrılmış bir pud dana etine üç funt tuz, altı zolotnik şeker konur ve bütün bunlar et parçalarına sürülür. Sonra iki zolotnik defne yaprağı, iki zolotnik ufalanmamış karabiber, üç zolotnik ardıc yaprağı alınır ve anılan kısımlar bunlarla da tuzlanır. Nihayet iki zolotnik tarçın, iki zolotnik karanfil, iki zolotnik Japon [yıldız] anasonu ve iki zolotnik kişniş alınır, bütün bunlar kaynatılarak dana etine dökülür. Serin yere konur ve en erken bir aydan sonra tüketilmeye başlanır.

Sığırdili Tuzlama

Bir pud dil için üç funt tuz ve üç zolotnik güherçile alınır ve karıştırılır; dil serin suyla iyice yıkanır ve yukarıdaki karışım sürüldükten sonra fıçıya konur. On iki gün tuza yatırılır ve aynı salamurayla durulanır, asılır, havalandırılır, sonra da altı gün iste kurutulur.

Frankon Usulü Et Tuzlama

Tuz suda eritilir ve sonra tuza göre onda bir oranda güherçile eklenir. Et, güherçile eridikten sonra suya konur ve kısık ateşte, neredeyse bütün suyun buharlaşmasına kadar birkaç saat kaynatılır. Sonra et 24 saat

yoğun is üstüne asılır. Bu et, birkaç hafta tuzda tutulan Hamburg etinin lezzetini alır.

Bulyonlu Tuzlama

Üç pud dana etine on funt tuz ve çeyrek funt güherçile konur. Güherçile dövülür ve tuzla karıştırıldıktan sonra, bu karışım kısımlara ayrılan dana etine sürülür. Temiz bir fiçinin dibine önce tuz serpilir, ardından bir sıra dana eti konur ve her sıraya iri dövülmüş karabiber, zencefil, karanfil, tarçın, ardıç, defne yaprağı ve ince kıyılmış şeker pancarı veya havuç karışımı konur. Dana eti böyle hazırlandıktan sonra iyice bastırılır ve sabaha kadar bekletilir; ardından yine dana etinden bulyon kaynatılır ve soğuduktan sonra fiçidaki salamuraya dökülür. İyi bastırması için fiçinin üzerine daire biçimli bir tahta konur.

Westfalya Usulü Tütsülenmiş Dana Eti

Dana etinin en semiz yerleri seçilir ve beş-sekiz funt arası ağırlıkta parçalara ayrılır. Her parça biraz güherçileyle karıştırılmış kuru beyaz saf tuzla ovalanır. Sonra, on gün boyunca dana eti serin bir mahzende korunur, ara sıra bütün parçalar iyice emsin diye yine ince tuz ve güherçile serpilir. Dana etinin tadını kaybetmemesi için, çıkan nem alınır veya konmuş olduğu kabın deliğinden nemin süzülmesi için altına başka bir kap konur. Parçalar iyice tuzlandıktan sonra kâğıttan dikilmiş küçük torbalara konur, isleme sırasında ete kurum ve duman yapışmaması için bunların etrafına buğday kepeği veya ince saman serpilir. Bu şekilde bağlanan parçalar bacalara asılarak ateşin üzerinde tütsülenir, isin parçalara erişinceye kadar soğuyabilmesi için parçaların asılacağı yüksekliğe dikkat edilmelidir. Tütsüleme gece gündüz dört veya altı hafta boyunca devam eder.

Tütsülenecek et hangi cins olursa olsun, kesildikten hemen sonra et daha soğumadan tuzlama yapılmalı ve tuzun et parçalarına nüfuz etmesine dikkat edilmeli.

Rus Usulü Sığır Budu

İyi besili bir sığırın arka budu alınır, kemik ayrılır, et ortadan yarılr ve temiz ve çok tuzlu suda kaynatılır. Suya biraz şeker atılır. Ardından et

çıkarılır ve salamuranın akması için asılır. Etin iç ve dış kısmına elle, karabiberle ve karanfille karıştırılmış biraz tuz sürülür. Sonra ince ve sağlam bir ip dolayarak et sıkıştırılır; ip dolama ve sıkıştırma işlemi kalın kısımdan başlatılır ve ince tarafa doğru, ipler arasında çeyrek inç mesafe kalacak şekilde sürdürülür. Ardından et serin bir yere asılır.

Amerikan Usulü Salamuralar

1) Dört funt yemek tuzu, yarım funt saf şeker, dört tutam güherçile ve on yedi kulplu bardak su (kovanın dörtte biri) birlikte kaynatılır ve köpüğü alınır. Bu salamura sayesinde en sert dana eti bile yumuşar ve bu şekilde tuzlanan et bozulmadan birkaç ay dayanır. Ancak dana eti üzerine dökülmeden önce, özellikle de sıcak havada kanın süzülmesi ve ete dövülmüş tuz sürülmesi gerekir, sonra da salamura soğuk halde dana etine dökülür. Bu salamuradan genç domuz eti dört veya beş günde gayet yumuşak olur, ancak kart domuzdan et ve but halinde hazırlanan kısımlar hiç değilse iki hafta salamurada yatırılır. Biraz tuz eklenerek, kaynatılarak ve köpüğü alınarak bu salamura birkaç defa kullanılabilir.

2) Dört funt sofratuzu, yarım funt güherçile, dört-sekiz funt şeker ve yarım kova su kaynatılır. Bu salamura balık için de çok uygundur. Eğer buna iki ay yatması için balık konursa, çok lezzetli olur. Bu salamura, fiçıda sıralı şekilde dizili olması gereken balığa dökülür ve istif aralarına tuz serpilir.

3) Dört tutam güherçile, bir funt sofratuzu ve dört kulplu bardak su birlikte kaynatılır ve soğumuş şekilde, tuzlanan ve kandan arındırılan ete dökülür. Et bu salamurada uzun aylar boyunca bozulmadan tutulabilir. İşte kurutmak için ayrılan butlar bu salamurada iki haftadan daha az tutulmalı. Genç domuz eti bu salamurada beş gün yattıktan sonra gayet yumuşak olur. Bu salamura diğerlerinde olduğu gibi azar azar güherçile eklenme, kaynatılma ve köpüğü alınma yoluyla birkaç kere kullanılabilir.

4) 32 ölçü sofratuzu ve iki ölçü güherçile ince dövülür ve iyice karıştırılır. Bu tuzlu karışım et için iyi olur, özellikle de ikinci tuzlamada. Eğer üç ölçü güherçile kullanılırsa, et çok kırmızı olur.

5) 32 ölçü sofratuzu, yarım ölçü güherçile ve üç ölçü şeker karıştırılır. Bu karışım tütsülenecek etin tuzlaması için iyidir.

6) 32 ölçü sofrata tuzu, üç ölçü güherçile ve yine bu kadar dövölmüş ardıç alınır. Tuzun miktarı etin ne kadar dayanması için hazırlandığına göre ölçölür. Eğer çok tuz kullanılırsa, tuzlanan et daha çok dayanır, buna karşılık da çok yumuşak olmaz. New York'ta deniz yolculuğu için hazırlanan tuzlu et için, 100 kısım dana etine 20'den 26 kısma kadar temizlenmiş veya rafine tuz alınır, bununla birlikte iki kısım güherçile de eklenir. Evde tüketilmek üzere hazırlanan et için, 100 kısım dana etine dört, beş veya altı kısım tuz ve ½ kısım güherçile yeterli olur.

Amerikan Usulü But Tuzlama ve Kurutma

1) Birkaç taze but iki geniş tahtanın arasına konur, tahtanın üzerine de bastırması için ağırlık konulur. Mevsim şartlarının izin verdiği ölçüde bekletilir. Sonra, bire on iki oranda güherçileyle karıştırılan tuz sürölür ve yine birkaç günlüğüne ağırlık altında tutulur. Bu arada suya ve tuza biraz üzüm şarabı, kimyon, karabiber, defne yaprağı, ardıç taneleri ve anason katılarak salamura hazırlanır. Bu karışım kaynatıldıktan sonra soğuma-ya bırakılır, sonra tortu süzölür ve üzerindeki ağırlık alınan butlar fıçıya konur; salamura butların üzerine dökölür, butlar tamamen bu salamurayla kaplanır. Butlar fıçının içinde iki-üç haftalığına bırakılır. Bu süre geçtikten sonra salamuradan çıkarılır ve suyunu çekmesi için asılır. Butlar tamamen suyunu çektiğinde, duman üstünde kurutma işleminin yapıldığı yere götölür. Kurutma, yakılan ardıç dallarının veya başka rayihalı otların dumanında da yapılabilir. Bu yöntem, butlar dumanın üstünde gerektiği şekilde kuruyuncaya kadar birkaç kere tekrarlanır. Sonra koyu şarap mayası verilir ve kurutulan butlar, dayanması için küle veya biçilmiş kuru ota konur.

2) Butlar için salamura başka şekilde de hazırlanabilir: Dört funt sofrata tuzu bir funt toz şeker ve yarım funt güherçileyle karıştırılır; bu karışıma, iyi erimesi için gerektiği kadar su dökölür. Sonra, kuru çuşkadan yedi zolotnik iri kıyılmış kırmızıbiber ve yine o kadar hazanbel kökü (eğir otu, *Acorus calamus*) alınarak bez torbaya dikilir, torba yukarıdaki salamura karışımına konur ve yarım saat kadar kaynatılır. Nihayet salamura soğuma-ya bırakılır, tortu süzölür ve butların üzerine dökölür, bu arada yukarıda belirtilen önlemler alınır.

Butlar salamuraya yatırılmadan önce bir-iki gün çok soğuk suya bırakılır ve mümkünse buzda tutulursa çok faydası olur; bu sayede butlar daha iyi tat alır ve et daha yumuşak olur.

3) Domuzun arka kısımlarından yassı kısımlar kesilir, soğuk suda yıkanır, sonra her pud domuz eti karşılığı üçer funt tuz ve üçer zolotnik güherçile alınır; güherçile tuzla karıştırılır, bu karışım her buta sürülür ve bir fıçıya konarak altı gün bekletilir. Sonra ikinci kere sürülür ve altı gün daha bekletilir; her kova kaynatılmış su için üçer funt tuz konur, su kaynatılır, soğutulur, domuz etine dökülür ve on iki gün bekletilir, her gün üst sıralar alta, alttakiler üste aktarılır. Sonra aynı salamurada yeniden yıkanır ve bir haftalığına rüzgâra, soğuk yere asılır, havalandırdıktan sonra on iki gün iste kurutulur.

4) Butlar kesilir, iyice temizlenir, suyla yıkanır ve fıçıya konur. Bu arada bir kova kaynamış suya (dört but için) sekiz funt sofratuzu ve bir kaşık arındırılmış güherçile eritilir, bunlar soğuyunca butlara dökülür, birer kaşık sade karabiber ve İngiliz karabiberi, 20 defne yaprağı, bir kaşık kişniş ve yarım kaşık anason eklenir. Salamura butları örttüğünde fıçı kapatılır ve üzerine ağırlık konur. Eğer yaz ise fıçı buzda, kış ise mahzende altı hafta bekletilir. Bu süre geçtikten sonra butlar salamuradan çıkarılır ve havalanması için iki günlüğüne gölgeye, sonra da kâğıda sarılarak bacaya asılır.

5) Bir pud domuz etine altı funt tuz, altı zolotnik güherçile ve 12 zolotnik şeker alınır. Bu karışımdan yapılan salamura domuz eti üzerine dökülür. Tuzu emen domuz eti salamuradan çıkarılır, fıçıya konur ve üzerine kepek serpilir. Sonra bacada kurutulur ve kepek içinde muhafaza edilir.

Westfalya Usulü But Nasıl Hazırlanır?

1) Butlar, ekmek şarabıyla yıkanır, bir funt yıkanmış tuz, 20 zolotnik güherçile, on zolotnik biber, beş zolotnik karanfil ve beş zolotnik sandal ağacından oluşan karışım her tarafına serpilir. Sonra temiz fıçıya konur; karışıma defne yaprağı ve dövülmüş sarımsak dişleri eklenerek tekrar üzerine serpilir. Ardından kalın bezle örtülür ve bir ay mahzende bırakılır. Bu süre geçtikten sonra butlar yıkanır ve şarap mayasıyla¹⁰ doldurulan başka

¹⁰ Doğal şarap mayasının yetersiz olduğu durumlarda üzümün içindeki şekeri alkole dönüştürmek için kullanılan ve şarap yapımı için özel geliştirilen kültür mayası –ç.n.

bir fiçıya aktarılır, üstü doldurulur. On beş gün sonra fiçıdan çıkarılır, kuruyuncaya kadar silinir, kaba kâğıda sarılır ve kurutulacak olan bacaya asılır, ama dumanın oraya sıcakken ulaşmaması için yükseğe asılır. İşleme, butların büyüklüğüne bağlı olarak dört-altı hafta devam eder. Sonra, dibi çıkarılan bir fiçı alınır, içeride sağlam dibe çivi çakılır, butlar asılır, dibi sökülmüş tarafından kapatılır, ama biraz yerden yüksekte olmalı ve altlıklara dayanmalıdır. Alta biraz ateş konur, ateşte ardıc dalları veya ardıc taneleri yanar. Böyle bir tütsüleme beş veya altı kere yapıldıktan sonra butlar elenmiş küle gömülür ve burada tüketime kadar bekletilir.

2) Butlar üst üste fiçıya konur; tuz, güherçile ve biraz defne yaprağıyla örtülür ve beş veya altı günlüğüne bırakılır. Sonra su ve tuzdan çok yoğun salamura yapılır, butları örtünceye kadar dökülür. Üç hafta geçtikten sonra butlar temiz kuyu suyunda on iki saat bırakılır. Sonra üç haftalığına is altına asılır, ateşe ardıc dalları konur.

3) Ahşap kaba bir sıra dana eti dizilir, keskin sirkeye batırılan kekik ve ince dövülmüş karabiberle örtülür. Dana eti üzerine önceden gerektiği kadar tuzlanmış but yerleştirilir; üste yine kekik, karabiber ve başka acı otlarla dana eti dizilir.

4) Dövülmüş tuz alınır, fiçının dibine serpilir ve bu tuza, butlar derisi üstte olacak şekilde yerleştirilir ve tuz serpilir. Bir butun üstüne başka bir but konur, tuz serpilir ve bu şekilde üst üste konarak devam edilir, ama butların birbirine temas etmemesine dikkat edilir. Sonra bütün kütle, butlar görünmeyecek şekilde tuzlanır. Beş veya altı gün boyunca tuzda bırakıldıktan sonra başka kaba aktarılır; en üsttekiler dibe yerleştirilir ve daha önce yapıldığı gibi tuzlanır. On iki gün sonra çıkarılır, bütün tuzları temizlenir ve iki günlüğüne havalandırmaya bırakılır. Üçüncü gün sadeyağ sürülür ve bir haftalığına ise bırakılır. Sonra yeniden indirilir ve sadeyağ ve sirke karışımıyla yağlanır ve saklanır. Bu butlara ne kurtçuk ne de başka haşere gelir.

Fransız Usulü Domuz Yağı

Taze ve iyi bir domuz budu alınır, her tarafına kuru ve ince tuz sürülür ve bir torbaya konur. Bu arada mahzende, bir dirsek derinliğin-

de çukur kazılır, çukurun dibine saman serilir, samanın üstüne budun olduğu torba konur ve çukur yine toprakla örtülür. Bir hafta sonra but çıkarılır, üzerindeki yarı erimiş tuz temizlenir ve yeniden kuru ve ince tuz sürülür. Sonra yeniden çukura konur ve bir ay boyunca böyle çıkarılır, tuz sürülür ve toprakla örtülür. Ancak arayı bir haftadan uzun amamalı. Bir ay geçtikten sonra but çukurdan çıkarılır ve iki tahta arasında sıkıştırılır, bu şekilde bir gün kalır, ama bütün suyunun akmaması için çok sıkıştırmamalı. Ardından but yıkanır, kuru ota sarılır ve iyice kurutulur. Nihayet tütsülenmesi için birkaç günlüğüne bacaya asılır.

Mainz Usulü Domuz Yağı

Butlar bir gün suda bırakılır, sonra da salamuraya konur. Salamura yeterli miktar suda 2,5 funt tuz, 3/4 funt toz şeker, 32 zolotnik güherçile ve beş zolotnik hazanbelle hazırlanır. Hazanbel salamuraya ince bir mendille sarılı şekilde konur. Bütün bunlar salamura da üç hafta bırakılır. Salamuradan çıkartılan butlar, Westfalya usulünde olduğu gibi dumanda kurutulur.

Domuz Etini Tuzlama ve Tütsüleme

1) Kısık ateşte, bir kova temiz suya altı funt yemek tuzu, bir funt toz şeker ve altı tutam güherçile konarak hazırlanan salamura kaynatılır. Salamura kaynarken köpüğü alınır ve soğuduktan sonra tamamen örtecek şekilde ete dökülür. Domuz etinin bazı kısımları dört veya beş gün boyunca tuzlanır, ama özellikle büyük butlar iki-üç hafta kadar kendini ekmeli. Et salamura ya yatırılmadan önce bütün kanı tamamen szlmeli, iyice yıkanmalı.

2) Besili domuz alırken ekin veya avdar kalıntısı olan ve rakı kaynatılan atıkla beslenip beslenmediği öğrenilir, zira bu atıkla beslenen domuzun eti sert olur. Mısırla veya bezelyeyle beslenen domuzun eti en iyisidir. Domuz başka yerden getirildiyse, bir gece dinlendirilir ve ertesı gün kesilir. Eğer ite herhangi bir sertlik görülürse kesilmeli, etteki ufak kabarcıklar ise kusur değildir. Et parçalara ayrıldıktan sonra dana etindeki işlemler yapılır, ama domuz eti için karışıma daha çok tuz ve güherçile, daha az ot ve kök konur.

Etin kemiklerden ayrıldığı kaval kemiği yanındaki butlara güherçile, dövülmüş karabiber veya karanfil karışımı sürülür; kürek kemiğine de aynı işlem yapılır.

Butlar fiçıya konur, önce fiçının dibine tuz serpilir ve o zaman butların üstüne domuz etinin diğer kısımları konur. Tüketim sırasında alınması kolay olsun diye kırıntılar ve kemikli kısımlar üste yerleştirilir. Her şey iyice yerleştirildikten sonra fiçı kapağı örtülür ve taşla bastırılır. Et, yeterli salamurada üç veya dört hafta yatırılır ve sonra ise asılır. Butların taze, lezzetli ve güzel renkte olmaları için salamuradan çıkarıldıktan sonra tütsülemek üzere asılmadan önce kepek ile iyice ovulmaları gerekir.

Bazı insanlar domuz eti asılmadan önce iyi tütsülenmesi için deriyi iki yerden kesik atarlar, ama bu iyi bir yöntem değildir. Ayrıca et ipe bağlanmamalı ve asılmamalıdır, zira ip yanabilir ve et düşebilir.

Domuz dili eğer sosise koymak için doğranmamışsa, salamuraya yatırılabilir ve kurutulabilir.

Domuz pastırması parçaları kesilir, biraz karanfil ve tuz eklenerek elma ve soğanla karıştırılır. Yağ ayrıldıktan sonra kaşıkla sıyrılır ve elekten taş bir kaba dökülür; soğuyunca iyice kapatılır. Bu şekilde uzun zaman iyi korunur ve çeşitli yemekler için kullanılır. Böyle bir taş kap yoksa çömlek de olur, ancak önceden sirkeyle temizlenmesi gerekir.

Ukrayna Usulü Domuz Pastırması

Yağlı kısım deriyle beraber yüzülür ve parçalara ayrılır, tuzlanır, her beş funt tuza yedi veya sekiz zolotnik güherçile konur. Sonra parçalar fiçıya konur, üzerine tuz serpilir ve bir tahta konulup büyük bir taşla bastırılır. Fiçı soğuk bir yerde saklanmalıdır. Bir ay sonra fiçıdan parçalar çıkarılarak temiz bir tuluma veya kalın bez torbaya konur ve havalandırmak üzere asılır. Domuz pastırması bizdeki gibi sadece Ukrayna'da yapılıyor; tek fark tuzlamaya güherçile katılması ve bir ay sonra fiçıdan çıkarılmasıdır. İyi ve tüketilmeye hazır domuz pastırması biraz sarımsı durur ve hoş bir kokusu vardır.

Et Kaşarı

Domuz kesildikten ve temizlendikten sonra kellesi, boyundaki semiz etle birlikte alınır, beş funt tuzlanmış sığır veya domuz eti veya

yağı kazana konur, su doldurulur ve güçlü ateşte, etin kemikten ayrılmaya başlamasına kadar kaynatılır. Sonra çıkarılarak soğumaya bırakılır, ince ince parçalanır veya ince liflere ayrılır. İki avuç tuz, birer avuç mercanköşk (*Origanum majorana*) ve biberiye alınır, biraz kırmızı biber veya karabiber ile bir acı karanfil birlikte iyice dövülür, elenir ve sonra da etle güzelce karıştırılır. Aynı domuzun iyi temizlenmiş ve yıkanmış midesi alınır ve yukarıdaki karışımla doldurulduktan sonra iyice dikilir; yine bir kazana veya suyla dolu tencereye konur, yeniden kaynatılır, ama midenin patlamamasına dikkat edilir, zira o zaman kaşarın tadı bozulur ve dayanmaz. Bu şekilde kaynatılan dolu mide çıkarılır, çok ağır olmayan bir şeyle bastırılır, ama her çeyrek saatte bir, bir o kadar ağırlık ilave edilir. Öyle ki baştaki yaklaşık on okka ağırlık yüze kadar çıksın, ama kaşarın patlamaması ve tamamen ezilmemesi için hep dikkatli olunmalı, sadece yassı hale gelmeli. İki gün sonra kaşar tüketilmeye hazır olur, bozulmadan bir yıl da dayanabilir.

ET KURUTMA

Bütün kemiklerden arındırılan et doğranır; birkaç funt ağırlıktaki parçalar yaklaşık iki m uzunluğu, 1,20 m genişliği ve 1,65 m yüksekliği olan kurutmalığa konur. Kurutmalık sobası yakılarak yaklaşık 70° C sıcaklığa getirilir ve üç gün bu sıcaklıkta tutulur. Bu şekilde kurutulan et görünüş itibariyle haşlanmış eti andırır. Kurutma bittikten sonra daha iyi dayanması için her parça, et suyunda ıslatılır ve yine kurutmalığa konur; burada parçalardaki bütün rutubet buharlaşır, etin yüzeyi ise, kurumuş donukluktan pürüzsüz ve parlak kalır. Et tüketilmeden önce parçalardaki donukluk suyla yıkanır ve yıkanmış et iki saat kadar tatlı suda tutulur ve bu suda pişirilir. Islatılmış et genelde beş dakikada pişer, sonra uygun baharat eklenince tereyağının tadına ve yumuşaklığına sahip olur.

Av Hayvanları İste Nasıl Kurutulur?

Önce av hayvanının kanı iyice akıtılır. Ardından kurutuncaya kadar bezle silinir ve hemen ardıç taneleri, kimyon, tarhun otu, karabiber, karanfil ve defne yaprağıyla karıştırılmış tuza basılır. Av hayvanlarının eti bir hafta tuzda durduktan sonra çıkarılır ve hafif ise asılır. İri veya küçük fark etmez

yabani hindi ve ördek tüyleri yolunduktan sonra hafifçe alevde ütülenip ikiye ayrılır, derisi bıçakla yüzülür; et, kanat ve bacak kemiklerinden ayrılır (kursak ve ciğerler hariç) öyle ki kuş tamamen yuvarlak bir şekil alır. Sonra tuzlanır ve bu tuzda yalnızca iki gün tutulur, ince dövülmüş ardıç taneleri, hindistancevizi, karanfil ve karabiber serpilir. Kuşlar düzgün biçimde üst üste konur ve kalın bir kumaşa sarılıp dikilir. Daha yassı şekil alması için üstte bir ağırlık konur ve birkaç gün ardıç isinde tutulur. Sonra hava akımı olan bir yere konur, tüketileceği zaman ise kumaş yarılarak çıkarılır, parçalanır ve hazırlanır. Küçük kuşlar iki saatten fazla tuzlamayı kaldırmaz.

İste Kurutulan Kaz

İri ördekler veya kazlar olabildiğince semirdikten sonra kesilir, tüyleri yolunur, ütülenir, ardından temizlenir, yıkanır, yarıdan ikiye bölünür ve tuzla iyice ovalanır, ama bir funt tuza üç zolotnik güherçile eklenir. Sonra bir kaba konur, örtülür ve üç gün bırakılır. Bu sırada tuzun büyük kısmı erimiş olur. Salamuradan halen ıslak olan yarım kısımlar, et veya yağlı kısım görünmeyecek kadar kepeğe bulanır. Ardından iple bağlanır ve sekiz gün iste kuruması için asılır, ancak yağın ateşten erimeyeceği mesafeye asılmalıdır. Sonra sekiz gün daha güneş ışınlarının giremeyeceği ortamda havalandırılır. Ardından kepeği temizlenir ve parçalar kuru ve serin yerde tutulur.

Bu hazırlama yöntemiyle kazlar dıştan sarı olur, içten de etleri kırmızı ve yağları beyaz olur; uzun zaman bozulmadan saklanır.

SUCUK ÇEŞİTLERİ

Köy Sucuğu

Kemiklerinden arındırılmış on funt sığır eti ve bir o kadar domuz eti sağlam bir leğene konur ve ahşap merdaneyle et al renge bürününceye kadar güçlü şekilde dövülür. Sonra satırla kesilir ve parçalanır. Ardından, önceden satırla küçük parçalara doğranmış on iki funt domuz yağı, bir funt tuz, beş zolotnik iri dövülmüş karabiber, üç zolotnik karanfil alınır, bütün bunlar leğene, parçalanmış etin yanına konur. Sonra bir ştof kadar suya bir baş kırmızı soğan ince ince doğranır, çeyrek saat kadar bekletildikten sonra etin üzerine

dökülür. Ardından bütün bunlar elle karıştırılır ve hamur gibi iyice yoğrulur. Sonra leğen serin yere götürülür ve bir gün bekletilir. Bu malzeme önceden hazırlanan bağırsaklara olabildiğince düzgün ve eşit ölçülerde doldurulur. Bağırsakların uçları bağlanır ve kurutulmaya bırakılır. Kurutulmanın birinci ve ikinci günü akşamları bağırsaklar kısa bir merdaneyle sıkıştırılır; böylece sucuklar yassılaşıp ve bağırsaklarda boşluk kalmamış olur.

Et Sucuğu

Domuzun karaciğeri, akciğeri, yüreği, böbrekleri ve dili kesilir, boyun kısmından da biraz semiz et alınır ve doğranır. Ete biraz iyi domuz yağı, tuz, karabiber, karanfil, mercanköşk ve fesleğen karıştırılır (bazıları sarımsak da ekler) ve bu karışım bağırsaklara doldurulur. Sonra bağırsaklar pişirilir ve yenir, zira uzun zaman dayanmaz.

Karışık Sucuk

Dört funt sığır ve domuz eti alınır, ince ince doğranır, 27 zolotnik tuz, sekiz zolotnik iri ufalanmış karabiber, biraz kimyon, limon kabuğu ve iki funt ince kıyılmış domuz eti eklenir ve bağırsağa doldurulur.

İtalyan Sucuğu

Üç funt sığır ve beş funt domuz eti ince ince doğranır; iki funt domuz yağı, altı zolotnik karabiber ve 45 zolotnik tuz eklenir. Domuz yağı küçük kısımlara ayrılmalı. Bu sucuk biraz iste kurutulur.

Hollanda Sucuğu

Domuz eti ince ince doğranır, tuz ve istenilen çeşitli baharat eklenir, bunlarıhavanda iyice ezildikten sonra sucuk yapılır. Sonra yumurtanın batmayacağı kadar güçlü bir salamura hazırlanır ve soğuyunca sucuk içine konur. Bu salamurada sucuk bozulmadan altı ay kalabilir. Tüketmek için sadeyağda kızartılır.

Fransız Sucuğu

Domuzun karaciğeri alınır, zarı soyulur, bütün bunlar kaynatılır ve ince ince parçalanır, ayrıca süte batırılır; süzgeçten geçirilen beyaz ekmek,

çeşitli baharat ve hoş rayıhalı otlar, keza kıyılmış ve sadeyağda kavrulmuş kırmızı soğan eklenir. Bütün bunlar domuz kanıyla karıştırılır ve sucuk yapılır. Ciğer ve derinin kaynatıldığı suda kısık ateşte pişirilir ve tuzlanır.

Karaciğer Sucuğu

Domuzun karaciğeri suda pişirilir, soğuduktan sonra rendeden geçirilir. Ardından domuzun akciğeri, omentumu [bağırsak zarı] ve bağırsakların bir kısmı doğranır, ekmek içi ve çeşitli baharat eklenir. Bu karışım yağlı domuz eti suyuna atılır, sucuk hazırlanır ve yukarıda belirtildiği şekilde pişirilir. Bu sucuk kış boyu dayanır.

Alman Knackwurst

Domuzun çeşitli yerlerinden eti alınır, deri ve damarları, sert kısımları, kıkırdak gibi şeyler kalmayacak şekilde temizlenir. Et çok ince doğranır, bezelye iriliğinde parçalara kesilmiş biraz domuz yağı eklenir; tuz, karabiber, kimyon ve mercanköşk serpilir ve bu karışım domuz bağırsaklarına doldurulur.

Bologna Sucuğu

Eşit şekilde domuz yağı ve yağsız sığır eti alınır, sonra taze domuz yağı parçalara ayrılır, kabarması için suya konur, etle karıştırılır, karabiber, dövülmüş karanfil, tuz ve biraz koç kanı eklenerek sosis yapılır.

KURUTULMUŞ BALIKLAR

1) Balık temizlendikten sonra ikiye ayrılır ve biraz tuzlanır. Sonra, önceden şırlan yağ [sıvı yağ] sürülen sırlıklara dizilir ve dövülmüş ve elenmiş tarçın, karanfil, karabiber, kakule, zencefil serpidikten sonra fırına veya sobaya verilir. Balıkların dizili olduğu sırlıklar fırının veya sobanın yüzeyinden yukarı kaldırılır. Balığın altına saman konur ve tutuşturulur, saman alevlenince fırın kapağı kapatılır, saman sönmeye başlayınca ise kapak açılır ve bu, gerektiği kadar tekrar edilir.

2) Balık temizlendikten sonra tuzlanır ve iki veya üç gün tuzda kalır. Sonra, özellikle dibinde delik açılmış bir fiçı alınır, ağzı aşağı gelecek şekilde kapanır, yerden 30 cm kadar yükseğe bir destek üzerine konur. Ardından

balık deliklerden fiçinin üstüne sarkıtılır veya fiçi tamamen dipsiz olabilir; sııklara dizili balıklar birbirine değmez, sııklar üste konur, öyle ki balık fiçide asılı kalır. Sonra fiçi üstten örtülür, alttan meşe yaprakları ve ardıç uçları veya reçineli ağaçlarla ateş yakılır. İki veya üç günde balık içini çeker ve kurur, öyle ki kuru yere konduğunda uzun zaman dayanır. Yağlı balıklar iste kurutmaya daha uygundur.

3) Dört funttan büyük balık temizlendikten sonra ikiye ayrılır ve sırttan yukarıdan aşağı dizilir, küçük balıkların ise içi temizlenir. Sonra güzelce yıkanır ve kurutuluncaya kadar özellikle içten mendille silinir ve fiçiy konunca iyice tuzlanır, düzgün şekilde istiflenir. Balık tuzda bir-iki gün kaldıktan sonra sııklara gerilir, kâğıtla sarılır ve iki-üç gün ardıç üzerinde kurutulur, ateşin alevden ziyade is çıkarmasına bakılır.

Turnabalığı Tuzda Kurutma ve Tütsüleme

İç çıkarılarak temizlenen balık yıkanır, parçalara ayrılır ve tuzlanır. Turnabalığı iste kurutulmak istenirse, önce üç gün tuzda tutulur, sırtından aşağı kesilir ve belkemiği çıkarılır, balık sırğa gerilir ve büyüklüğüne göre tuz sürülür. Sekiz-on gün arası iste kurutulur ve sonra açık havada asılı tutulur. Pişirileceği zaman parçalanır, soğuk suya atılır ve hafif ateşte kaynatılır; eritilmiş sadeyağ ekşi lahana, bazen de tuz veya hardal konur.

Marine Balık

1) Mersinbalığı veya başka balıklar uzun ve ince doğranır; her parçanın üzerine, iyi iri unla ve sütle yoğrularak kurutulmuş peksimet ufalanır. Balık tavada yağda kızartılır (yağ çok olmasın) ve soğuması için başka bir kaba konur. Ardından iyi sirke alınır, tuzla ve çeşitli baharatla kaynatılır ve soğuması için bırakılır. Balık; fiçi veya küpe dizilir, sıralar arasına halka şeklinde kesilmiş taze limon konur. Tuzlu limon da kullanılabilir, ancak bu durumda mutlaka sıralar arası halka şeklinde kesilmiş limonla tamamen kaplanmalı. Sıra aralarına biraz dereotu ve zeytin konması tavsiye edilir, eğer yoksa kuru karanfil, tarçın ve birkaç karabiber tanesi de olur. Ardından balığın üzerine, artık soğumuş olan sirke dökülür, fiçi veya küp iyice kapatılır, bağlanır ve mahzende tutulur.

2) Marine edilmek üzere seçilen balık temizlenir, tuzlanır ve birkaç saat tuzda tutulur. Sonra balığın üzerindeki tuz temizlenir, her iki tarafına sadeyağ sürülür ve yağ sürülmüş ızgarada pişirilir. Pişirilen balık soğuyunca, daha önce karabiber karışımı sirkeyle silinen fiçıya sıra halinde dizilir. Fıçının dibine defne yaprağı, biberiye, limon kabukları, karabiber ve karanfil konur. Her balık sırası arasına aynı baharat konur, en üstte de anılan baharatın bulunmasına dikkat edilir. Sonra fiçı kapatılır, kapağın deliğinden balığın üstüne kaynatılmış ve soğumuş güzel şarap sirkesi dökülür. Ardından kapağın deliği de kapatılır ve fiçı mahzene götürülür; her hafta fıçının altı üstüne getirilir. Bu şekilde hazırlanan balık birkaç ay bozulmaz.

Ev Havyarı Hazırlama

Bol balık yetişen bir nehir veya göl kıyısında yaşayanlar ev havyarı da yapabilir. Ev havyarı tane tane veya ezilmiş biçimde yapılabilir:

1) *Tane tane havyar*. Zarı ve kılcalları ayırmak için havyar bir leğen üzerinde süzgeçten geçirilir ve her funt havyar on iki zolotnik tuzla tuzlanır. Havyar tuzda bir saat bırakılır, sonra da salamuranın akması, ama tanelerin kalması için ince elekten geçirilir. Ardından havyar fiçıya konur ve fiçı iyice kapatılır.

2) *Ezilmiş havyar*. Damarların zarını atmak için çiğ havyar elekten geçirilir. Sonra yarım saatliğine keskin salamuraya yatırılır, ancak sıkça parmak arasında ovalanarak havyarın sütümsü hal alıp almadığı denetlenir. Bu fark edildiğinde süzülmesi için bir eleğe dökülür. Sonra havyar kumaş torbaya konur ve bütün salamura akıtılacak şekilde süzülür. Ardından fiçıya konur ve hiçbir yerden hava almaması için iyice reçine sürülür.

Ezilmiş Havyar Nasıl Dayanır?

Ezilmiş havyar, kurumayı önlemek için genelde yağa batırılan bir bezle sarılır, ancak yağ yazın acımtırak hale geldiğinden sadece suya batırılmış bezle sarılmasına ve bezin tamamen kurumamasına dikkat edilir.

YUMURTA NASIL SAKLANIR?

1) Kış için saklanacak yumurtalar ağustos ve eylülde temin edilmeli. Toplama sırasında her yumurta denenmeli – taze yumurta suya batar,

bozuk olan yüze çıkar. Eğer mum karşısına konan bir yumurta temiz görünüyorsa, parlıyor ve kabuğu bozulmamışsa, bu yumurta saklanmak için uygundur. En basit ve aynı zamanda en şaşmaz yumurta saklama yöntemleri arasında şu gösterilir: Yumurta dikkatle taş veya ahşap kaba kabuğu bozulmadan konur, sonra süt gibi kireç suyu hazırlanır, bunun için söndürülmemiş kireç alınır ve yavaş yavaş su doldurulur. Böylece söndürülen kireç azar azar suyla, lapa kıvamına gelinceye kadar inceltilir; buna daha su katınca, sütü andıran bir sıvı meydana gelir, bunun ortak adı kireç sütüdür. Bu süt, bütün yumurtaları örtmesi için biraz çalkalanır. Yumurtanın saklanması için bu güzel yöntem birçok yerde kullanımdan sadece şu nedenle kalkmıştır: Kireç suyu yerine kireç çamuru uygulanınca, çıkarırken yumurtanın kırılması gerekir, zira kireç çamuru katılaşıp ve yumurtayı bırakmaz. Ancak sadece kireç suyu olunca bu sorun çıkmaz.

Şimdi yumurta saklanması için birkaç yöntem daha tanıtacağım, ancak bu yöntemler önceki gibi basit ve güvenli değil.

2) Yumurtalar kutu veya küpe sırayla dizilir, aralarına kuru kum, kül, kepek vs. konur, öyle ki yumurtalar birbirine değmemeli ve hepsinin sivri kısmı aşağıya gelmeli. Bu şekilde doldurulan kap örtülür ve don tehlikesi olmayan yere konur, genelde mahzende tutulur.

3) Önceden her yumurta yağla yağlanır ve bir önceki yöntemdeki gibi kepek, kül vs. arasına konur. Bu amaçla domuz yağı veya sığır ve koyun içyağı kullanılabilir, ancak çok hızlı çürüyen ve bozulan içyağından kaçınılmalı. İçyağının eritilmesi, yumurtaya sürülmesi ve küle, kuma vs. konmadan önce temiz bir bezle silinmesi gerekir.

4) Yumurta eritilmiş balmumu veya eritilmiş zambak içine konur; sonra pişmiş alçıdan ince toz serpiştirilir, kuruduktan sonra küle konur.

5) Yumurta bir anlığına sulandırılmış kezzaba konur, böylece kabuğun üzerinde ince bir alçı tabakası oluşur, bu tabaka yumurtayı havanın etkisinden korur.

6) Yumurta bir dakikalığına kaynar suya konur, suda yumurta akının en dış kısmı katılaşıp ve hava salmaz.

7) Çinliler yumurtayı salamuraya bırakır ve çöktükten sonra çıkarır. Sonra kuruyuncaya kadar siler ve kutulara dizerler. Salamura çok tuz-

lu olmamalı. Bir ölçek tuz ve on ölçek suda yumurta birkaç ay tamamen taze kalır.

8) Şampor [?], yumurtaları toz şeklinde saklamayı teklif eder. Birçok yumurtanın sarısı ve beyazı karıştırılır, teneke gibi ince metal yaprak üzerinde kurutulur ve sonra toz haline getirilir; bu toz iyi kapatılmış cam kaplarda muhafaza edilir. Tüketilmeden önce bir ölçü toz iki ölçü soğuk suda eritilir. Böyle bir funt yumurta tozu, ekmek kısaltılması için 50 yumurta yerine geçer. 50 funt bir fiç 2 bin 500 yumurta barındırır.

SÜT ÜRÜNLERİ

Süt Nasıl Düzeldir?

Ekşimeye veya kesilmeye başlayan taze sütü ilk haline getirmek için biraz saf potasyum veya magnezyum konur; iyice karıştırdıktan sonra ateşe verilir ve karıştırılır, bunun sonucunda kesik süt döner ve ilk halini alır. Her litre süt için, suda veya sıcak sütte eritilmiş potasyumdan on veya on iki damla veya yarım çay kaşığı magnezyum verilmesi gerekir.

Amerikalı Sütü Nasıl Mayalar?

Dört şişe taze süte bir funt taze ve kesif kaymak ayrılır. Birkaç küp şekeri alınır ve bir portakal veya limon kabuğuna iyice sürtülür, böylelikle kabuğun kokusu şekerle siner. Bu şeker, süt ve kaymağın bulunduğu tencere ateşe sürülür ve şeker eriyerek süt ve kaymakla karışincaya kadar ahşap bir kaşıkla karıştırılır. Birinci taşımada ateşten alınır, mayalama için kullanılacak bir kaba boşaltılır ve kenara konur. 24 saat sonra mayalı süt hazır olur.

Yoğurt

Kaymağının alınmasından sonra taze süt çömleğe boşaltılır, yeterince ısınması için fırına veya ateş kenarına sürülür, ama kaynamasına dikkat edilir. Sonra parmağın dayanacağı sıcaklığa kadar soğumaya bırakılır. Ardından çömleğe, bir kaşık yoğurttan ibaret olan maya bırakılır; çömlek kapatılır, ancak buharın rahat çıkabilmesi için kapak hafif aralık bırakılır. Süt kumaşla sarılı çömlekte birkaç saat için-

de mayalanacak ve yoğunlaşacak, tadı da tatlı ve leziz olacak. Eğer süt pişirilir, çömlöklere dökölür ve mayalanıröa daha iyi olur –bu durumda çömlökte üstte kaymak olacak. Eğer süt sıcak çalınıröa, peynir altı suyu oluşabilir, eğer süt çok az sıcak çalınıröa, o zaman peynir altı su neredeyse hiç olmaz. Sıcakta çalınan süt üç gün, serin yerde veya buzlukta çalınan ise bir haftadan fazla dayanabilir. Süt ekşimeye başladığında toz şeker karıştırılır, bununla tadı daha hoş olur. Süt ayrıca dondurulabilir ve o zaman da tadını korur. İnekler kuru besinle beslenince süt daha koyu olur, yoğurdu da yeterince koyu olur.

Süzme Yoğurt

Yoğurt, dayanması isteniyorsa temiz ve seyrek dokunmuş bir torbaya dökölür, peynir altı suyunun akması için altına bir kap konur. Torbanın içinde kalan, fıçıya konarak serin bir yere yerleştirilir, iyi şekilde ahşap oval kapaklarla kapatılır ve üstten kumaşla örtölür. Buna süzme yoğurt denir ve yeterince uzun zaman dayanabilir, özellikle hava soğuksa. Süzme yoğurt ekşimsi ve gayet koyu olur ve yoğurt gibi serinletici özelliğı vardır. Eğer süzmeye su karıştırılırsa, ekşimsi ve serinletici bir içecek olur, buna ayran denir; ayran özellikle yazın buzla içilir. Eğer cıvık lapaya veya kavurmaya biraz süzme yoğurt ve biraz yağ karıştırılırsa, lapa ekşimsi ve gayet lezzetli olur. Süzme yoğurt kalın bir kâğıt üzerine veya ince temiz kumaşa sürölerek güneşte veya fırında kurutulabilir ve böylece gerektiğinde bazı yerlerde kullanılmak üzere yoğurt tozu yapılır. Eğer çömlök içindeki yoğurtla birkaç saatliğine sıcak fırına konur ve fırından çıkarıldıktan sonra peynir altı suyunun akması için süzgeçten geçirilirse, süzme daha da iyi olur. Sonunda küçük bir fıçıya konur; yoğurt gayet koyu ve neredeyse ekşimik kadar katı olur, bıçakla parçalara ayrılabilir. Sonra fıçı güzelce örtölür ve soğuk bir yerde tutulur. Süzme yoğurt uzun zaman dayanır ve bazı yerlerde epeyce yapılır.

Westfalya Peyniri

Kaymağı alınan yoğurt, tamamen ekşimesi (peynir altı suya dönüşmesi) için hafif ateşte tutulur, sonra mendile konur ve peynir altı suyu süzü-

lür. Kalan ekşimik elle iyice ufalanınca çömleğe doldurulur, kapakla kapatılır ve bu şekilde birkaç günlüğüne (üç-sekiz gün arası) bırakılır; sonra buna biraz kimyon, karabiber, karanfil ve tuz ekleyerek elle küçük ve uzun bir hamur yapılır. Eğer bu hamur ufalanırsa ve tutmuyorsa, bira veya kaymakta ıslatılarak yeniden ezilir, artık geriye sadece peynirin kurutulması kalır.

Patates Peyniri

Una bulanmış patates haşlanır, kabuğu soyulduktan sonra ezilir ve hamura dönüştürülür; bu patates hamurundan üç veya dört ölçü alınır ve buna iki ölçü ekşimik katıldıktan sonra bunlar iyice yoğrulur. Bu karışımdan 24 funta üçer avuç tuz serpilir, kumaşla örtülür ve üç-dört gün bekletilir. Sonra karışım yine yoğrulur ve genelde ev peynirinin yapıldığı tulumlara veya küçük süzgeç torbalara veya bazı başka peynir kaplarına konur. Bu torbalar iki tahta arasına sıkıştırılır, üst tahtanın üzerine, peynir altı suyun tamamen akması ve peynirin katılaşması için ağır taşlar konur. Peynir kaplarından çıkarılınca temiz bir tahtanın üzerine konur ve orta sıcaklıkta tutulur, ama güneşte değil; peynirin çatlamaması ve ufalanmaması için üzerine kaymak veya taze süt sürülür. Bu peynir çok lezzetli, besleyici ve ucuzdur, ancak rutubetten bozulacağı için kuru yerde tutulmalıdır.

Yoğurttan Kaynamış Peynir

Yoğurttan kaynamış peynir yapmanın gayet basit ve herkes için erişilir bir yöntemini bulan Mazon [?], bu peynirin daha lezzetli ve sıradan köy peynirinden daha iyi dayandığını temin ediyor.

24 ştof yoğurt demir çömleğe veya kazana konur ve orta ateşte 25-30 dakika bırakılır. İnce parçalar topaklanmaya ve peynir altı suyundan ayrılmaya başlar; tamamen ayrışması için ise bu karışım eleğe veya kumaşa dökülmeli ve peynir altı suyunun süzülmesi için bütün gün bekletilmeli. Sonra, altına kumaş serilmiş ve çok iyi birleştirilmesi şart olmayan ahşap bir kutuya konur, kutu 60 funta kadar ağır bir şeyle bastırılır; bu ağırlığın altında peynir bir günde tamamen katılaşır. O zaman yine birincisinden biraz daha güçlü bir ateşe verilir ve hamura dönüşüncüye kadar aralıksız karıştırılır. Hamur çok cıvık olmamalı ve her taraftan eşit şekilde tuzlanma-

lı. Sonra hamur kumaş serilmiş top biçimli ahşap kalıplara konur, peynirin yapışmaması için kumaş ıslatılır. Peynir soğuduktan sonra, kalıplardan katılmış ve sağlam biçimde çıkarılır. Zamanla daha lezzet kazanan ve gerekli katılığa ulaşan bu peynir kıvama gelmesi için sekiz-on ay kadar bekletilmelidir. Peynir topları iki pound kadar ağır olmalıdır. Eğer peynirin birinci ve ikinci kaynaması arasında iki günden fazla zaman geçerse, peynir hiçbir zaman gerektiği kadar katılaşmaz. Peynirin işlenmesinden artan peynir altı suyu çok besleyici maddeler içerir, bu suyu inekler ve domuzlar büyük bir iştahla içerler.

Sadeyağ Nasıl Dayanır?

Dayanması için sadeyağ gerektiği şekilde tuzlanmalı, bunun için en iyisi bir funt yağa 4,5-6 zolotnik arası tuz atılmalı. İnek yağına daha iyi lezzet vermesi için bir tutam toz şeker ve iki ölçü sıradan yemek tuzu (başka baharat da olur) alınır ve yukarıda belirtildiği gibi, bir funt yağa bu karışımdan altışar zolotnik konur. Tuza karıştırılan şeker yağa hoş bir tat katar, tuz ise onu katılaştırır ve dayanıklı kılar. İnek yağı tuzlanmazsa, sadece bir miktar güzel balla dayanıklılık kazanır. Bu karışımın hoş bir tadı olur ve bozulmadan uzun yıllar dayanabilir. Yağın üzerine yine eritilmiş yağ dökülür, ama bunun için eritilmiş balmumunun kullanılması tercih edilir, zira küpün bütün çatlaklarını daha sağlam kapatır, sıcaktan bozulmaz ve ne yağın kokusu ne de başka bir koku siner.

YAĞLI PEKSİMET

Koyu et suyuyla yoğrulmuş saf ekmeğe yağlı peksimet denir; olabildiğince küçük hacme olabildiğince daha çok besleyici gıda yerleştirmek ve uzun zaman bozulmadan saklamak amacıyla hazırlanır. Çok taze ve iyi et alınır, suda o kadar iyi pişirilir ki bütün besleyici parçacıklar kemiklerden çıkar ve sinirli kısımlar ayrılır. Etin kaynamasıyla çıkartılan çorba veya et suyu buharlaştırılarak daha yoğun hale getirilir, sonra elenmiş has unla iyice karıştırılır, hamur güzelce yoğrulur, peksimet için arzu edilen şekillerde kesilir, kurutulur ve fırında orta ateşte pişirilir. Böylece peksimet tamamen kuru ve çıtır olur. Bugün Amerika'da peksimet sayısız şekillerde yapılır ve

sadece çorbayla değil, ama çeşitli zerzevatla ıslatılarak yenir. İyi yapılırsa peksimet uzun zaman dayanabilir ve tadını asla kaybetmez.

YABANTURPU VE HARDAL

Rendelenmiş yabanturpuna önceden biraz şeker ve ardından tuzlu sirke katmak iyi netice verir. Hardala gelince, dayanması için birkaç yöntem vardır:

1) Yarım funt hardal tozu veya hardal unu diye tabir edilen un azar azar bir şişe beyaz şarap ve biraz ezilmiş karanfille karıştırılır. Bu karışım ateşte kaynatılır, biraz şeker ve tuz konduktan sonra tekrar karıştırılır ve bir daha kaynatılır.

2) Bir çömlekte bir şişe kaynatılmış şarap sirkesiyle yarım funt ince hardal unu topakları kayboluncaya kadar ahşap kaşıkla karıştırılır. Biraz soğuk sirke eklenen karışım bir geceliğine sıcak bir yerde bekletilir. Ertesi gün buna, bir şişe sert sirkede kaynatılmış yarım funt şeker, bir zolotnik tarçın, yarımşar zolotnik karanfil ve karabiber ve altı zolotnik tuz eklenir. Bütün bunlar güzelce karıştırılır ve iyice kapatılmış kaplara konur.

NORMANDİYA HARDALI

Üç funt ince hardala üçer zolotnik taze maydanoz, tarhun otu, sarımsak ve on iki kıyılmış tuzlu turna bacağı mantarı alınır. Bunlar karıştırılır ve iyice dövülür, cıvık hamur oluncaya kadar altı zolotnik tuzla eşit miktarda beyaz şarap ve keskin şarap sirkesi eklenir; hamur küçük çömleklere dökülür ve kapatılmadan ve zamkla yapıştırılmadan önce her birine birkaç saniyeliğine akkor haldeki bir demir parçası batırılır. Ardından da güzel bir beyaz şarap eklenebilir. İyice kapanmış çömleklerde bu hardal uzun zaman dayanır ve bozulmak bir yana, yıllandıkça daha da lezzetlenir.

SİRKE NASIL BOZULMAZ?

Sirke doldurulan şişeler kapatılır, içinde soğuk su olan bir kazana, kazan da ateşe konur, on beş dakika kaynamaya bırakılır. Ateşten alındıktan sonra suyun tamamen soğuması beklenir, ardından şişelerin ağızlarına iyice kapanmaları için reçine sürülür. Bu şekilde sirke birkaç yıl saklanır.

MAYALAR

Bir fıçıya bir kulplu bardak kadar buğday maltı alınır, üzerine üç kulplu bardak kaynar su dökülür, iyice karıştırılır ve sonra da fıçı sıkıca kapatılır. İki saat sonra maltın sırası süzülür ve üç saat kadar kaynatılarak tekrar fıçıya dökülür. Soğuyunca bir fincan iyi bira mayası eklenir. Fıçı tekrar kapatılır ve sıcak bir yere konur, bu sıvı çok geçmeden kabarcıklar çıkarmaya başlar. Birkaç gün sonra maya dibe çöker. Bazen bir kısım maya yüzeye çıkarsa bunlar dipteki mayayla karıştırılmalıdır. Fıçının dibinde oluşan maya bir şişeye alınır ve birkaç gün daha bekletilir. Bu arada mayadan ayrılan bir miktar sıvı atılır, sıvının yerine mayayı örtecek kadar biraz soğuk su eklenir ve şişe kapatılır. Maya, soğuk su doldurulmuş küçük bir kapta tutulmalı. Kullanım için maya almadan önce bu su dökülür ve gerektiği kadar maya alınır.

Bezelye Mayası

Bir kaşık ezilmiş bezelye alınır, suya konur, kaynatılır, sonra ateşten alınır ve sıcak bir yere konur. Bir gün, bazen de daha uzun bir zaman sonra sıcaklığa bağlı olarak yüzeyde yoğun köpük görülür; bu maya her hamurda kullanılabilir.

New York Mayası

Bir avuç şerbetçiotu, bir ştof kadar su ve birkaç doğranmış elma alınır, bütün bunlar bir yerde kaynatıldıktan sonra, seyrek yün kumaştan süzülür. Sonra üç veya dört kaşık patoka ve bir o kadar un eklenir, bu karışımından cıvık bir lapa oluşacak kadar; lapa mutfığa veya başka sıcak bir yere birkaç saatliğine bırakılır.

Patates Mayası

Bir funt haşlanmış ve ezilmiş patates alınır, dört tutam şeker veya altı tutam bal ve bir kaşık iyi bira mayası eklenir. Gerektiği kadar sıcak suyla karıştırıldıktan sonra kaynaması için bir günlüğüne sıcak bir yere konur. Bu maya, ekmek mayalamada çok iyidir.

Kuru Ekmek Mayası

Şerbetçiotu iyi bir birada koyu sıvıya dönüşünceye kadar kaynatılır. Bu sıvı temiz elenmiş arpa kepeği üzerine dökülür. Arpa kepeğinden küçük ve

ince toparlak parçalar yapılır ve güneşte kurutulur. Ekmek pişirileceği zaman birkaç toparlak parça suya atılır ve sonra bunlar mayalamada kullanılır.

Maya Nasıl Saklanır?

Küçük bir kovaya, üç parmak kadar kalınlığında maya konur. Yoğun kısım dibe çöktüğünde mayaya zeytinyağı eklenir; zeytinyağı üstte bir parmak kalınlıkta bir tabaka oluşturur. Sonra kova kapakla kapatılır (kovanın ağzı ıslak bezle örtülürse daha iyi olur). Ardından kova çatlamasın diye bez çuvaldızla delinerek soğuk bir yere konur ve çok sallanmamasına dikkat edilir. Maya alırken kovaya yavaşıca bira veya su dökülür; hafifliği nedeniyle zeytinyağı yüzeye çıkar; bu zeytinyağı tabakası toplanır ve başka bir kaba aktarılır. Gerekli kadar maya alınır, zeytinyağı da tekrar aynı iş için kullanılabilir.

Malt Nasıl Yapılır?

Tıpası dip kısmına yakın olan ve dört-sekiz kova (veya ne kadar gerekiyorsa) su alan ahşap bir fıçı alınır, içine yarıya kadar tahıl (tercih edilen malta göre buğday, çavdar veya arpa) konur ve fıçı ağzına kadar suyla doldurulur. Üç gün sonra su tapadan boşaltıldıktan sonra taneler temiz hasıra dökülür. Ardından fıçı yıkanır ve aynı taneler içine konur. Fıçı günde iki defa altüst edilir. Bu işlem, taneler cücük (tomurcuk, ruşeym) ve kendinden iki misli uzun filizler salıncaya kadar yapılır. Genelde bu sonuca beşinci veya altıncı günde ulaşılır. O zaman taneler kurutmak amacıyla hasır, kilim veya kumaş üzerine ince bir tabaka oluşturacak şekilde serilir. (Kışın terasta, yazın güneşte, günde iki kere ahşap kürekle altüst çevrilir.)

Malt; ekmek çıkarıldıktan sonra fırına konularak fırın soğuyuncaya kadar burada kurutulur. Kuruyan malt elekten geçirilir, öğütülür ve kuru bir yerde torbalarda saklanır.

ÇEŞİTLİ İÇECEKLER

Bal Şerbeti

1) Bir pud bala sekiz kova taze kuyu suyu alınır ve balın yanmaması için hafif ateşe konan kazanda karıştırılır. Bal, üste köpük çıkmaya

başlayınca kadar kaynatılır, köpük alınır. Eğer bal uzun zaman dayanması için değil de, acele tüketim için hazırlanıyorsa, çok kaynatılmasına gerek yok; aksine, daha uzun zaman dayanması için hazırlanıyorsa, zamka dönüşüncüye kadar kaynatılmalı. Kaynatılmış balın ılıması beklenir, sonra temiz fiçıya dökülür ve mayayla terbiye edilir, ardından fiçıya doldurulur. Hava alması için biraz açık bırakılır, ama kaynadıktan sonra uçmasın diye çok iyi kapatılır. Bal, şarap kokusu salmaya başlayınca, kaynama dursun diye fiçı mahzene taşınır. Bala daha iyi bir tat verilmesi için, kaynamaya başlayınca karanfil veya tarçın gibi baharat katılır; bunlar kumaş torbaya dikilerek fiçıya salınır. Baharat açısından yukarıdaki miktarda bal için en iyi oran şudur: on iki zolotnik tarçın, dört buçuk zolotnik karanfil ve birer zolotnik kakule ve zerdeçal. Nihayet bal fiçıdan şişelere¹¹ aktarılır ve soğuk yerde saklanır.

2) Bir kısım bal, altı ölçek suyla karıştırılır ve hafif ateşte kaynatılır, sonra ona bir kumaş torbacığa dikilen iki avuç şerbetçiotu konur, dibe batması için torbaya küçük bir taş parçası konur. Sonra yeniden kaynatılır ve köpüğü alınır. Sıvı istenen koyuluğa erişince ateşten alınır ve biraz soğuyunca fiçıya dökülür, buna önceki paragraftaki baharat eklenir ve mahzene taşınır. Bal henüz ılıkken mayalanır ve fermantasyona bırakılır; fermantasyon üç veya dört hafta sürer. Zamanla bal daha iyi olur.

Keskin Bal

1) Bir funt iyi patoka veya bal sekiz kova suya konur ve kaynatılır; köpüğü iyice alınır; sıvı soğuduktan sonra temiz bir fiçıya aktarılır; bunun kenarlarına çavdar unundan ekşi hamur sürülür veya bal henüz ılıkken bir ştof maya verilerek fermente olmaya bırakılır. Bu arada kumaş torbaya on zolotnik tarçın, dört zolotnik karanfil, iki zolotnik tarhun otu, bir zolotnik karabiber ve bir zolotnik zerdeçal konulur. Bal kaynayınca çok iyi kapatılır ve altı ay bekletildikten sonra şişelere aktarılır.

2) Altı funt iyi beyaz bal iki kova suda kaynatılır ve karışım patoka gibi koyulaşınca kadar sürekli köpüğü alınır. Ardından da şayak bir süzgeçle süzülür. Bal ne kadar kaynatılırsa, o denli keskin olur ve alkol

Yazar şişe kelimesini, “150-200 dirhemlik siyah kâse” şeklinde açıklamaktadır –ç.n.

konsantrasyonu yükselir. Kaynatılmış bal henüz sıcakken fıçıya dökülür ve beyaz bira mayası eklenir. Eğer fermantasyon düzenli şekilde devam ediyorsa, kova başına birer kadeh Fransız rakısı veya ev rakısı eklenir, bunlar mayanın çökmesine yardımcı olacak, balın da daha keskin ve saf olmasını sağlayacaktır. Daha iyi bir tat verilmesi için, yukarıda sözü edildiği gibi, küçük bir torbaya çeşitli baharat konur, bu baharata limon otu da eklenebilir.

Sofralık Ucuz Bira

Üç buçuk funt şeker pancarından şeker yapılır, bir buçuk funt havuç, iki avuç dolusu iyi şerbetçiotu, yarım tutam ardıç tanesi ve bir funt tuz alınır. Şeker pancarları ve havuçlar temizlenip rendelenir ve on iki ştof suyla karıştırılır, diğer malzemeler de eklenerek ateşte çeyrek saat kadar kaynatılır. Sonra da 22° C civarına kadar soğutulur. İki veya üç kaşık bira mayası eklenir. Şıranın üstüne çıkan köpük birkaç kez alındıktan sonra bira artık hazır sayılır, şişelere aktarılır, iyice kapatılır ve bir kenara konur.

Sofralık Şerbetçiotu Birası

Altı funt şeker, sekiz tutam şarap mayası, çeyrek funt şerbetçiotu ve iki küçük kaşık maya alınır. Şeker, limontuzu, kişniş ve şerbetçiotu yarım saat suda kaynatılır, süzülür ve iki-dört ölçek arası arpadan yapılan yeni sade bira eklenir, fermantasyondan sonra şişelere aktarılır. Şeker birası'nın hazırlanması için imkânlar ölçüsünde 18° C civarında daimi sıcaklık gereklidir. Şişeler, kırılmamaları için iki-üç gün çok sıkı kapatılmamalıdır. Bu süre geçtikten sonra çalkalamadan şişeler iyice kapatılır ve mahzene bırakılır.

Vişne ve Erik Birası

Dört-altı funt arası şeker ve bir o kadar ekşi vişne, sekiz tutam tartar ve iki kaşık maya alınır. Vişneler temiz küpte ezilir, posa elekten geçirilir, birkaç litre suda vişne posası, tartar ve şeker yarım saat kadar kaynatılır. Sıvı artık soğuyup fıçıya dökülünce maya eklenir. Bira on gün sonra fıçıdan şişelere aktarılır. Erik birası da aynı şekilde yapılır.

Biranın Ekşimesi Nasıl Önlenir?

Her kova bira için fıçıya taze bir yumurta bırakılır. On dört gün sonra kabuk ayrılır ve yumurtanın içi sadece zarla kalır, ama bu da yavaş yavaş akıyla beraber erir. Bu basit usul sayesinde biranın çok uzun zaman dayandığı tecrübeyle sabittir.

Hafif Bira Sert Biraya Nasıl Dönüşür?

On kova bira için bir funt iyi şerbetçiotu fıçıya konur ve fıçı kapatılır. Birkaç gün sonra biranın düzeldiği ve daha sert olduğu tecrübeyle sabittir.

Biraya Sinmiş Fıçı Kokusu Nasıl Giderilir?

Bir avuç ezilmiş tahıl bir beze konulup düğümlenir ve düğüm bir sicimle fıçıya sarkıtılır. Veya yeni pişirilmiş bir ekmek henüz sıcakken parçalanarak biraya bırakılır. Bu iki-üç kez tekrarlanınca biraya sinen fıçı kokusu tamamen kaybolur.

SERİNLETİCİ İÇECEKLER

Vişne İçkisi

İki funt vişne, çekirdeğiyle beraber ezilir, bir şişe su, biraz limon kabuğuyla biraz tarçın eklenir ve çeyrek saat kadar kaynatılır. Bunun üzerine bir funt daha çekirdeksiz vişne, dilendiği kadar şeker ve bir şişe kırmızı veya beyaz şarap eklenir. Sonra bir kere daha kaynatılır, soğutulur ve ikram edilir.

Kara Erik İçkisi

Kara eriklerin çekirdeği ve zarı alınır, kaynar su eklenir, güzel şarap ve limon kabukları konduktan sonra yarım saat kaynatılır. Sonra soğutulur, süzülür ve servis edilir. Bu içeceğin müshil etkisi de vardır.

Tatlı Peynir Altı Suyu

Bir şişe süte dört yumurta akı eklenir ve harlı ateşte kaynatılır. Sonra soğutulur, süzülür ve ikram edilir.

Ekşi Peynir Altı Suyu

İki şişe süte yarım kaşık limon suyu veya şarap sirkesi konur, süt kaynatılır ve süzülür. Eğer peynir altı suyu çok ekşi olursa, biraz şeker eklenir.

Meyveli Peynir Altı Suyu

Limon suyuyla hazırlanan bir şişe peynir altı suyuna dilimlenmiş iki ekşi veya tatlı elma konur, çeyrek saat kaynatılır, soğutulur, süzülür ve sonra biraz şeker eklenir. Elma yerine biraz kuru kara erik veya Korent kuru üzümü (iri sarı kuru üzüm) konulabilir.

Peynir Altı Suyu Şarabı

İki şişe süt kaynatılır, yarım veya dolu bir kadeh beyaz şarap konur ve süt çökünce, süzülür.

Karpuz Morsu

Orta büyüklükte kırmızı veya sarı 36 karpuz alınır, hepsi yarıdan bölünür, içi temizlenir ve çekirdekleri atılır. Su posadan süzülür, bir kazana üç saat kaynamaya konur ve aralıksız karıştırılır, sonunda süzgeçten geçirilir. Süzülen su yine kazana dökülür ve başka on karpuzdan alınan kırmızı veya sarı posa eklenerek beş saat daha karıştırılır. Su koyulaşmaya başlayınca ateşten alınır ve koyulaşmış karpuz suyu bir süre bekletilir. Yeterince koyulaşınca, üstte duru su kalır. Şişelere aktarılır, bu karpuz suyu çok uzun zaman dayanır.

Limon Şurubu

100 limonun ve bir portakalın suyu süzülür, on funt şeker konur, şeker suyla iyice karıştırılarak şişeye aktarılır; şişe iyice kapatılır ve serin yerde tutulur. Dilendiğinde daha az miktarda da yapılabilir.

Asma Kabağı Şurubu

Olgun asma kabakları yarıdan kesilir ve içleri çıkartılarak çekirdek ve liflerden temizlenir; sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayrılır ve

su katmadan hafif ateşte pişirilir, ancak yanmaması için sürekli karıştırılır. Koyulaştığında, temiz bir kumaştan geçirilir ve başka bir kazana dökülerek yeniden kaynatıldıktan sonra köpüğü alınır. Bu sıvı bir süre sonra bal gibi koyulaşınca önce soğutulur, ardından da çömlek veya şişelere aktarılır, bunlar iyice kapatılır ve serin bir yere konur. Asma kabağı şurubu uzun zaman bozulmadan dayanır, bal ve şeker yerine geçer. Eğer bu şuruptan çok yapılırsa, asma kabağının atıkları, bunları iştahla yiyen domuzlara verilebilir.

Armut İçkisi

Yaban armudu olgunlaşmaya başlayınca toplanır, ancak yere düşenler alınmaz. Armutlar yarıya kadar gelecek şekilde fıçıya konur, su verilir ve bu suya her kova su için bir şişe ispirto eklenir. Su armudun koku ve tadını alıncaya kadar bekletilir. Bu sudan içmek için ne kadar alınırsa, o kadar su eklenir; bu, bütün armut suyu alınıncaya kadar sürdürülür. Bizde bazı kişiler armut içeceğine emaye koyar, ancak pek sağlıklı değildir. Biraz hardal veya şerbetçiotu eklenmesi daha iyidir.

Elma İçkisi

Armutta olduğu gibi fıçı veya küpe olgun elmalar konur, temiz soğuk su eklenir ve iyice kapatılır. Elma içeceği, elmanın kalitesine bağlı olarak iki veya üç hafta içinde fermente olur. Su kullanıma uygun hale geldiğinde, her gün içmeye gereken kadarı şişelere konmalı. Fıçıya da alındığı kadar su eklenmeli. Bütün yıl yetecek kadar elma içkisi yapmak için iyi elmalar ikiye bölünür, çekirdeği çıkarılır, altı kovalık bir fıçı doldurulur, sonra üzerine kaynar su dökülür ve su ılıklaşınca kadar bekletilir. Sonra fıçıya mayaya batırılmış bir somun konur; fermente olmaya başlayınca somun çıkarılır ve köpüğü alınarak sıvıya iki funt kuru üzüm eklenir. Eğer fıçı dolu değilse, kaynadıktan sonra soğutulmuş suyla doldurulur, kapatılır ve kil sürülür. Sonra 20 günlüğüne buza veya soğuk bir yere konur, suyu alınır ve şişelere aktarılır, bu şişeler soğuk bir yerde tutulur. Fıçıda kalan elmalar alınır ve suları sıkılır, bir mendille süzülerek şişelere doldurulur ve istendiğinde tüketilmek üzere soğuk bir yerde tutulur.

Elma Suyu

Sıradan ekşi elmalar alınır, kabukları soyulur ve temiz bir fiçıya ince ince doğranır. Sonra doğranmış elmalar kumaş torbaya konur ve menge-neye sıkılır. Bu amaçla yapılan özel mengene vardır, ayrıca balmumunun sıkıldığı veya cevizin şırlan [sıvı yağ] için sıkıldığı mengene de işe yarar. Ardından bütün suyu süzülür. Elma suyu, çökmeye başlayıncaya kadar balla ve toz şekerle kaynatılır. Sonra soğutulur, süzülür ve reçineyle iyice kapatılan şişelerde mahzende saklanır. Şeker veya balın miktarı isteğe bağ-lıdır. Elma suyu iyi kaynatılmalıdır.

Birkaç Yıl Dayanacak Ahududu Suyu

Ezilmiş ahududuyla dolu çömlekler üç-dört gün bekletilmek üzere mahzene konur. Kaynamaya başlayınca köpüksü kısımlar ayıklanır ve sıkma yoluyla büyük miktarda ahududu suyu elde edilir. Bu su 24 saatliğine soğuğa bırakılır ve sonra fanila veya şayak kumaştan süzülerek kavanozlara dökülür. Pek sıkı kapatılmayan kavanozlar, dibine bir kat saman konan büyük ve geniş bir kazana yerleştirilir. Kavanozların çevresi de samanla sarılmalı veya arala-rındaki boşluk samanla doldurulmalı. Ardından kazana kavanozların yüzme-yeceği kadar su eklenir ve kaynatılır. Kazandaki su, kapakları gevşek kapatılan kavanozlardaki ahududu suyu kaynamaya başlayıncaya kadar kaynatılır; bu, kavanozlarda oluşan köpükten anlaşılır. Ahududu suyu bu şekilde çeyrek saat kaynatılır, sonra kavanozlar çıkartılır ve iyice kapatılır. Bu şekilde hazırlanan ahududu suyu birkaç yıl dayanabilir ve dilendiği zaman şekerle kaynatılarak şurup elde edilebilir; şurup, sanki taze ahududundan sıkılmış kadar kaliteli olur. Bu yöntemle vişne vs. gibi çeşitli çekirdekli meyvelerden uzun zaman dayanacak başka meyve suları da yapılabilir.

Üzüm İçeceği

Üç kova su kaynatılır ve ılık hale gelinceye kadar soğutulularak fiçıya dökülür, buna on funt üzüm eklenir. Sonra altı limon alınır, kabukları kesilir, limonun meyvesi beyaz zardan temizlenir ve aynı fiçıya konur. Ardından bir kaşık maya katılır ve fiçı 24 saatliğine ateşin kenarına veya fırına konur, ardından da mahzende on iki saat tutulur. Sonra üzüm suyu

her birine üç-dört üzüm tanesi konarak kavanozlara aktarılır. Kavanozlar kapatılarak serin bir yere konur. İki hafta sonra içecek hazır olur. Eğer biraz şeker eklenirse şahane olur.

Mürver Suyu

Bir kova su, bir buçuk funt şeker, yarım bardak beyaz sirke, bir buçuk tutam mürver çiçeği ve bir tutam menekşe çiçeği alınır. Günde birkaç kere karıştırılarak üç-dört gün dinlendirilir. Sonra şişelere aktararak iyice kapatılır. Şişeler yatık biçimde istifleterek, mahzende dört veya sıcak bir yerde iki gün bekletildikten sonra mürver suyu tüketime hazır hale gelir.

Elma Sidresi veya Elma Şarabı

Fransa'da ve İngiltere'de elma suyundan sidre denen bir içki yapılır; şarap yerine tüketilen bu içki tadından dolayı çok rağbet görür ve pahalıya satılır. Yapılışı şöyledir:

Elma çeşitleri üç ana sınıfa ayrılır: 1) Tatlı elmalar, 2) Acı elmalar ve 3) Ekşi elmalar. Acı elmaların bütün cinsleri sidre için çok uygundur, zira en koyu meyve suyu bunlardan çıkartılır, ayrıca bu su kolay fermente olur ve uzun zaman dayanır. Sidre için tatlı elmalar da iyidir. Ancak tatlı elmanın suyu daha zor fermente olur; ekşi elmalar ise sidre için nadiren kullanılır.

Elma suyunun koyuluğuna bakılmalı; koyu olan su, hangi cins elmadan sıkılmış olursa olsun her zaman en yüksek miktarda şeker içerir ve bundan dolayı sidre yapmak için uygundur. Elmalar toplandıktan sonra cinsine göre ayrılır, mahzene veya başka uygun yere konur, samanla veya eğreltiotuyla örtülür. Ağaçtan toplanan elma ancak on beş gün veya bir ay sonra tam olgunluğa erişir ve en büyük miktarda şekeri de o zaman içerir, dolayısıyla suyunun bu sırada sıkılması doğru olur. Önce elmalar sağlam ve ağır bir tokmakla ahşap tekne de ezilir. Bazı yerlerde bu işlem için özel tertibat yapılmıştır; bunun dönmesiyle elmalar daha kolay ezilir.

Elmanın kol gücüyle ezilmesi daha yavaş ve daha pahalıya mal olur, ancak bu şekilde daha iyi kalitede sidre elde edilir. Sidreye nahoş ve may-

hoş bir tat vereceği için elmanın ezilmesi değirmen taşı veya başka taşlarla yapılmamalıdır.

Elmalar iyice parçalanır ve preste veya teknede iki gün bekletilir. Posa şişmesin ve kabarmasın diye kepçeyle günde beş-altı kere karıştırılır. Posa veya elma parçalarının altına tercihen çavdar samanı serilir; posanın tekneden dışarı taşmaması için saman sapsarı uzun olmalı ve uçları kıvrılmalı. Elma posasının kalınlığı arşının dörtte biri kadar olmalı, üst üste gelecek şekilde serilen posa kalınlığı bir buçuk arşını geçmemeli.¹²

Bu şekilde hazırlanan posa günlerce kendi halinde bırakılır. Dibine saman serilmiş başka bir sepetten süzülen elma suyu bir kapta veya kulplu fiçıda toplanır. Elde edilen bu sidre en iyi ve narin sidredir. Ancak gayet az çıkar, zira sidrenin asıl büyük kısmı posada kalır. Elma suyunu çıkarmak için bu posa preslenir veya üzerine çeşitli ağırlıklar konur; ağırlık posadan son damla sidre damlayıncaya kadar muhafaza edilir. Sonra posa presten çıkarılır veya üzerindeki ağırlık kaldırılır. Ardından soğuk su eklenir ve birkaç gün bekletilir, sonra yine presten geçirilir veya süzülmesi için son defa üzerine ağırlık konur.

100 pud elmadan 50 kova civarında has koyu ve 40 kova civarında hafif sidre çıkarılır. Bu iki cinsin karıştırılması sonucunda sade ve iyi sidre elde edilir.

Presle çıkartılan elma suyu fiçılara dökülür; fiçının üstteki tapaları ıslak mendille kapatılır. Birkaç gün sonra ilk fermentasyon başlar; fermentasyon sonucunda bazen basınç ıslak mendili iter ve suyun bir kısmı delikten fışkırır. Sonra sidre üzerinde yavaş yavaş ince bir kabuk veya zar oluşur, sidrenin asitlenmemesi için bu zar bozulmamalıdır.

Bazen içkiye daha iyi bir kalite vermek için birinci fermentasyon yapay olarak hızlandırılır; boş fiçılara iyice yıkanmış kayın talaşı konur, üstüne dökülen sidre hemen fermente olarak kabarcıklar çıkarmaya başlar.

Sidre, kalitesini koruması için ilk fermentasyondan bir ay sonra fiçılara aktarılmalı ve kullanıma kadar fiçılarda tutulmalı. Ancak tatlı sidre yapılmak istenirse fermentasyon durdurulmalı.

¹² İngiltere’de saman yerine, özel olarak yünden seyrek dokunmuş bir malzeme kullanılır; posa buna sarılır, bu, işlemi kolaylaştırır ve eğer her sıkmadan sonra iyi yıkanırsa, uzun zaman dayanır –y.n.

İngiltere’de seçilmiş elmalardan genellikle birinci cins sidre elde edilir ve bu bir fıçıya alınır. Yatışınca, birinci fermantasyon başlamadan önce başka fıçıya aktarılır. İkinci fıçıda on altı veya on sekiz saat durduktan sonra, sidrenin üzerinde yanan bir mum tutulur ve mum sönerse üçüncü fıçıya aktarılır. (Mumun sönmesi sidrenin fermente olmak üzere kabarmaya başladığını gösterir.) Eğer beş gün veya bir hafta geçtiğinde de mum sönerse, üçüncü kere yeni fıçıya aktarılır. Bu işlem, sidrenin üzerinde tutulan mumun sönmemesine kadar devam eder ve her üç haftada bir yapılır.

Köpürmesi ve açıldığında şampanya gibi patlaması için sidre saf haliyle şişeye doldurulur, ancak fermantasyonun önlenmesi için önceden fıçıda bir parça kükürt yakılır. Bir hafta sonra sidre fıçıdan taş sürahilere aktarılır, zira taş sürahi cam şişeden hem daha ucuz, hem daha sağlamdır. Sürahiler yeterince soğuk mahzene konur ve iki ay sonra sidre şampanya şarabı gibi köpüklenir.

Normandiya’da ikinci fermantasyondan sonra sidre doğrudan şişelere dökülür ve şişeler sıkıca kapatılır.

İngiliz usulü sidre, yukarıda belirtildiği gibi, iki-üç yıl boyunca hoş kokusunu korur, kış gelince de uzak mesafelere taşınabilir.

Sidre çeşitleri arasında tat ve keskinlik açısından farklar vardır. Eğer elma suyundaki su miktarı düşükse, yapılan sidre keskin olacaktır; bu sidreden rakı da damıtılabilir, ancak rakı sadece suyla içilebilecektir. Eğer elma suyunda su miktarı fazlaysa hafif, ama hoş bir içki elde edilir.

İkinci fermantasyondan hemen sonra sidrenin şekerimsi bir tadı olur ve bu sırada yüksek düzeyde karbonik asit içerir. Üç veya dört ay sonra fermantasyon yavaşça durur ve karbonik asit kaybolur, şekerimsi madde alkole dönüşür. Bu aşamada sidre biraz acımtırak, bazen de ekşimsi ve keskin olur; dilde elmaların yetiştiği toprağın kokusunu bırakır. Bu halinde esmer bir rengi olur.

Armut Sidresi

Elma suyundan çıkarılan sidre dışında, armut suyundan çıkarılan bir içki daha vardır; elma sidresiyle tamamen aynı olan bu içkiye armut

sidresi denir. İyi bir armut sidresi çıkarmak için armut tam olgunlaşmamış halde toplanır ve olgunlaşması için yığın halinde bırakılır. Ancak armut sidresi her zaman iyi olmaz, özellikle ekşi armuttan yapıldığında nahoş bir tadı olur. Elmaya kıyasla armut daha çok şeker içerdiğinden, armut suyu daha büyük miktarda ve daha iyi kalitede sidre içerir. Ayrıca armut sidresinden elma sidresine göre çok daha iyi sirke çıkar. Armut, elmaya kıyasla iki misli daha çok şeker içerdiğinden, aynı miktarda meyve suyu veya sidre çıkarmak için daha az armut gerekir.

Sidre genelde bir defada değil de, azar azar yapıldığında ve çıkarılan ürün gereğinden büyük fiçılara konduğunda bozulur. Sidre yavaş yavaş başlangıçtaki hoş tadını kaybeder ve hava alınca buharlaşır ve kararır; bu kusur her ne kadar toz şekerle düzeltilmeye çalışılsa da nemli ve soğuk yerlere konmakla giderilemez. Havanın etkisiyle alkol fermantasyonunun yerini asit fermantasyonu alır; sonra da, özellikle fiçıda çok maya varsa, karışım küflenmeye başlar. Bu durumda sidre, rakı kaynatmaktan başka hiçbir şeye yaramaz, kaldı ki bu rakının tadı da epey nahoş olur.

Geri kalan elma veya armut posası sıkılıp bir tarafa konur ve kışın domuzlara verilir.

Rhein Şarabı Tadında Elma Şarabı

Yukarıda belirtilen şekilde elmadan hazırlanan bir kova sidreye altı funt dövülmüş rafine şeker, iki funt ince doğranmış üzüm ve çeyrek funt şarap mayası gelecek şekilde bir karışım hazırlanarak fiçıya konur ve 15-19° C dereceye kadar sıcaklıkta fermente olması için bırakılır. Bu işlem dört hafta kadar devam eder, ardından fiçi daha soğuk bir yere konur ve dört hafta daha bekletilir. Rengi berraklaşınca daha küçük bir fiçıya aktarılarak sonbaharın sonuna kadar bekletildikten sonra şişelere aktarılır. Üç yıl sonra da Rhein şarabı tadına benzer bir tat alır.

Sidreden Armut Şarabı

Eldeki armutlar sıkılır, sıkılan suyun yarısı alınarak kaynatılır; durulaştıncaya kadar köpüğü alınır. Daha sonra ahşap veya toprak bir kaba boşaltılarak soğumaya bırakılır; soğuyunca fiçıya aktarılır, ancak bunu yaparken

dibe çöken tortunun da muhafazasına dikkat edilmeli. Sonra üzerine kaynamış su da dökülür. Çok geçmeden bu karışım 15° C derecede fermente olmaya başlar ve fermentasyonu tamamlar. Artık mayalanmayı kesip berraklaştığında da, fiçinin dibindeki tortulu kısım bırakılarak başka fiçiya aktarılır. Birkaç gün sonra şarap berraklaşır. Genellikle tatlı ve alkol oranı düşüktür. Sonra şişelere aktarılarak kapatılır ve mahzende serin bir yerde tutulur.

Mürver Şarabı

1) Otuz funt olgun mürver tanesi üzerine dört kova su dökülür, iki saat kaynatılır ve kumaştan süzülür. Ardından bu suya 20 funt şeker konur, yine bir saat kaynatılır ve fiçida soğumaya bırakılır. Ilık hale geldiğinde sıvıya iki kaşık taze ve koyu maya eklenir ve kap yün bir örtüye sarılır. Sıvı kaynatıldıktan ve köpüğü alındıktan sonra bir fiçiya aktarılır. Sıvı iyice kapatılan fiçida dört hafta kalır ve ardından şişelere alınır ve ağızlarına zambak sürülür.

2) Kuru havada olgun mürver taneleri toplanır, ekmek pişirme sıcaklığındaki fırında kap içinde bir saat tutulur. Fırından çıkarılınca soğumaya bırakılır; önce sıkılır, sonra preslenir ve süzülür. Elde edilen meyve suyu miktarına bağlı olarak eşit oranda bir kova meyve suyuna yarım funt şeker atılır ve kapaklı bir kapta kaynamaya bırakılır. Bu meyve suyundan elde edilen içecek gayet hoştur. Ayrıca bu içecek beyaz üzüm şarabı düzeltilir ve şarabın daha iyi ve kırmızı olması sağlanır.

Yaban Armudu (Ahlat) Şarabı

Yaban armutları (ahlat) doğranır, sıkılır ve elekten süzülür. Önce hafif ateşe konur, sonra ateşin gücü artırılır ve su kaynamaya başlayınca köpüğü alınır. Kaynamış su ahşap tekneye dökülür ve 35-40 dereceye kadar soğuması için beklenir. Ardından süzülür ve tekrar ateşte kaynatılır. Bu işlem iki-üç defa tekrarlanır, meyve suyunun keskinliğini kaybedip kaybetmediğine bakılır. Bu şekilde oluşturulan meyve suyu fiçiya aktarılır ve gazın çıkması için üstte yedi-sekiz santim boşluk bırakıldıktan sonra fiçı kapatılır. Fermentasyon durunca sıvı şişelere aktarılır. Bu armut suyuna, has bal, ezilmiş kuru üzüm ve üzüm gibi çeşitli şekerli maddeler katılabilir. Böyle bir şarap muşmuladan da yapılır.

Erik Şarabı

1) Önce erikler üç kere kaynatılır ve her defasında soğumaya bırakılır. 20-22 derecede fermente olması için fiçıya aktarılır, ardından şişelere konulur. Erikleri kaynatmak yerine suyla şeker, bal ve başka şekerli maddeler katılabilir.

Bu şekilde başka çekirdekli meyvelerden de şarap yapılabilir.

2) Tercihen beyaz eriklerin ve sarı eriklerin posası alınır ve ağırlığına eşit miktarda suda kaynatılır. Sonra biraz şeker ve birkaç karanfil kökü karıştırılır, sıvı süzülür ve üç-dört gün fermente olmaya bırakılır. Ardından şişelere konulur. On iki gün sonra bu içecek zayıf bir üzüm şarabının tadını alır. Bu şekilde zerdali şarabı da yapılabilir.

Şeftali Şarabı

100 civarında şeftali, bir funt şeftali ağacı yaprağı, ikişer zolotnik ıtır çiçeği, tarçın, vanilya, yarım kova su, bir litre saf ispiro ve on üç funt şeker alınır. Çekirdekler çıkartılır, meyve ezilerek fiçıya konur, üzerine dört zolotnik bal ve iki şişe su eklenir, bunun sonucunda fermentasyon başlar. Daha sonra elekten geçirilir, elekte kalan posa iyice sıkılır, kırıntılar ise atılır. Bu arada şeker dövülür ve erimesi için sıvıya eklenir. Şeftali ağacı yaprakları, anılan baharatlar, diğer su ve ispiro da eklenir ve böylece üç hafta bırakılır. Sonra süzülür, iki ay sonra balık tutkalı atılarak berraklaştırıldıktan sonra şişelere aktarılır.

Dut Şarabı

Olgun dutlar toplanır, ahşap tekneye veya toprak çömleğe konur, üzerine tamamen örtecek şekilde kaynar su dökülür. Karışım parmağın dayanabileceği kadar soğuduktan sonra dutlar ezilir, her kovaya bu karışımdan ikişer funt şeker eklenir ve fermente olmaya bırakılır.

Yapay Fransız Şarabı

Bağlardan yeterince hasat alınamadığında Fransa'da evde tüketilmek üzere büyük miktarda yapay şarap üretilmeye başlandı. Bu şarap şu şekilde hazırlanır:

Kovanın dörtte üçü kaynar suyla doldurulur; üzerine on zolotnik mürver çiçeği ve on dört zolotnik menekşe çiçeği (menekşe bulunmazsa, ezilmiş menekşe kökü de olur) eklenir. Birkaç dakika kaynatılır, mendilden süzülür ve fıçıya dökülür. Sonra on funt toz şeker eklenir ve karışım kepeyle iyice karıştırılır. Ardından kovanın dörtte biri kadar su, şişenin dörtte üçü kadar iyi şarap sirkesi, on beş zolotnik şerbetçiotu ve dört zolotnik bira mayası eklenir. Hepsi iyice karıştırılır ve birkaç günlüğüne mahzene bırakılır. Sonra şişelere aktarılır ve kapatılır.

Bu ucuz içeceğin pek leziz ve hoş olduğu söylenir.

Amerikan Şarabı

Kuzey Amerika'da, çoğu Amerikalının tercih ettiği bir içecek yapılır. İlk önce sıradan elma sidresi hazırlanır, berraklaştırma sırasında uzun zaman dayanması için bal eklenir. Bu karışım fermantasyona başlamadan önce süzülür, sıradan bal eklenir ve iyi kıvama geldiği, üzerine konan yumurtanın batmamasından anlaşılır. Hazırlanan karışım beş-altı haftalığına tamamen fermente olması için bırakılır. Sonra içecek, yumurta sarısıyla berraklaştırılır ve içeceğin keskin olması için gerektiği kadar elma sidresi veya elma şarabı eklenir. Ardından fıçılara veya şişelere doldurulur ve tüketilmek üzere saklanır. Elma sidresi veya elma şarabı yerine iyi damıtılmış şarap ispiertosu da kullanılabilir. Bu içeceğin atalarımız Slavların içtikleri bal benzeri bir içecek olduğu düşünülmektedir.

Üzümden Su Şarabı

İki buçuk pud üzüm alınır, sekiz kova su alan fıçıya çöpüyle birlikte atıldıktan sonra fiçinin dörtte biri kaynar suyla doldurulur. Üzüm suda on iki gün bekletilir, bu sırada sıkça karıştırılır. Sonra su dökülür, üzüm sıkılır ve süzülür, ardından da temiz bir fıçıya aktarılır. Bu arada bir funt şarap mayası da eklenerek fermente olmaya bırakılır. Fokurtuyla fermente olduğu sırada fiçi kesinlikle kıpırdatılmamalı. Fermantasyon hafiflediğinde fiçi kapatılır ve altı-yedi ay bekletilir. İçki berraklaştıktan sonra yine aynı büyüklükteki başka bir fıçıya aktarılarak iyice kapatılır ve on-on iki hafta sonra şarap şişelere aktarılır. Pek berrak olmadığı görüldüğünde üç tutam

balık tutkalıyla ve az miktarda şekerle berraklaştırılır. Üzüm ne kadar iyiyse, şarabı da o denli güzel olur.

Kıbrıs Şarabı

Seksen şişe beyaz şaraba, olgun mürver tanelerinden sıkılmış on şişe saf mürver suyu karıştırılır. İki ons¹³ zerdeçal ve bir ons karanfil eklenir. Sıvı bir defa kaynatılır, köpüğü alınır ve fıçıya doldurulur. (Fıçıya daha önce ahşap havanda ezilmiş 1,5 funt üzüm konmuştur.) Bütün bunlar fıçıda birkaç hafta kaldıktan sonra şişelere aktarılabilir. Bu şarap; tadı, rengi ve kokusu bakımından Kıbrıs şarabını çok andırır.

Malaj [?] Şarabı

Yetmiş funt ezilmiş üzüm, bir buçuk funt şeftali yaprağı ve 80-100 şişe iyi şarap bir fıçıya konur, fıçı kapatılır ve birkaç ay bırakılır. Şarabın bütün üzümü örtüyor olmasına dikkat edilmeli. Altı ay geçtikten sonra şarap başka fıçıya aktarılır; dipte kalan yoğun ve koyu tortu sıkılarak şaraba karıştırılır. Şarap dinlendirilir ve şişelere doldurulur.

Kuru Üzüm Şarabı

Bir fıçıya elli litre¹⁴ siyah veya beyaz kuru üzüm konur, bir büyükçe kazan su kaynatılır ve kaynakken kuru üzümlere dökülür. Bir miktar keskin sirke de eklenerek 24 saat bırakılır. Sonra üç kazan daha su kaynatılır, fıçıya dökülür ve fıçı iyice kapatılır. Sekiz gün sonra epey iyi ve hoş şarap olur.

Has Şarap

Şaraplar çeşitli meyvelerden ve farklı usullerde yapılır, ancak her zaman en has ve en güzel şarap üzümünden olur.

İyi bir şarap elde edebilmek için üzümün zamanında toplanmasına dikkat edilmeli. Eğer üzüm yeşil toplanırsa, şarap zayıf olur ve uzun zaman dayanmaz; üzüm pörsümeye ve çürümeye başladığında toplanırsa da iyi şarap olmaz. Şaraplık üzüm, olgunlaştıktan altı gün sonra toplanmaya başlanmalı.

¹³ Petko Slaveykov ons kelimesini “yaklaşık sekiz dirhem” şeklinde açıklamaktadır –ç.n.

¹⁴ Litre – Okkanın dörtte birine, yaklaşık 320 grama eşdeğer ağırlık ölçüsü birimi –y.n.

Üzümün olgunlaşmış olgunlaşmadığını belirlemek için tanenin içindeki çekirdeğe bakmalı; eğer çekirdek kararmış görünüyorsa, üzüm toplanmalı, ancak çekirdek yeşilimsi görünüyorsa, toplamak için erkendir. Başka bir yöntem: Üzüm tanesini biraz sıkınca çekirdek kendiliğinden çıkıyorsa, üzüm olgunlaşmış demektir. Ancak çekirdeğe biraz üzüm içinin yapışıp kalması, üzümün henüz yeşil olduğu anlamına gelir.

Üzüm ne kadar olgunsa, şarap o kadar iyi, alkol oranı yüksek ve dayanıklı olur. O yüzden tam olgunlaşmamış üzüm ayıklanmalı, ayrı ezilmeli ve sıkılmalı. Bu üzümden de hoş ve hafif ekşimsi şarap çıkartılır, ancak uzun zaman dayanmadığından dolayı hemen tüketilmeli. Eğer olgun ve ham (yeşil) üzüm beraber ezilir ve sıkılırsa, birinci kalite iyi ve dayanıklı şarap elde edilemez.

Eğer olgun üzüm toplandıktan sonra bir kilim üzerine serilir, iki-üç gün hafif güneş altında tutulur ve sonra ezilirse, şarap daha iyi olur, ancak o zaman daha az şarap damıtılır.

Üzümün renk olarak ayrılmasında da büyük fayda olduğu söylenir, yani beyaz üzüm kırmızıdan ayrılır, ayrı ayrı ezilir ve damıtılır. Bunun yanı sıra şarabın döküleceği kapların temizliğine ve kuruluşuna çok dikkat edilmeli, zira elde edilecek kalite buna da çok bağlıdır. Sadece fıçılar değil, ama üzümün ezileceği leğen (tekne) de temiz ve kuru, iyice havalanması ve rüzgâr alması için on gün önceden açıkta olmalı.

Hoş Kokulu Şarap

Epeyce frenkasmaşı [Amerikan sarmaşığı; hazan dalı] çiçeği toplanır, güneşte kurutulur, bir torbaya konur ve yeni şarap yapılırken gerekli görüldüğü kadar şarabın içine bırakılır. Bu çiçekler eski şaraplarda da kullanılır, ancak bu durumda çiçekler küçük bir torbaya konur, torba iple bağlanır ve ipliğin ucuna da küçük taş bağlanır. Taş, fıçının dibine iner, çiçeğin olduğu küçük torba da fıçının ortasında asılı kalır. Daha etkili olması için on gün boyunca her gün çiçek torbası çıkarılır, şarabın üzerine sıkılır ve yine içine bırakılır. Sonunda torba çıkarılır ve fıçı iyice kapatılır. Bazıları anılan çiçeği daha üzümün ezildiği sırada tekneye veya leğene, cibreyle birlikte fermente olması için koyar.

Bazıları şaraba koku katmak için Vaftizci Yuhanna Yortusunda¹⁵ altın başak çiçeği [Solidago rugosa] toplanır ve sonra da frenkasmaşı çiçeği örneğindeki işlemleri yaparlar.

Terbiyeli Şarap

Şarabı terbiye etmenin çok sayıdaki usullerinden en iyi ve en uygun olanı, sofrada içileceği sırada yapılan terbiyedir; miktar da sofrada o sefer ne kadar içileceğine göre belirlenir. Bu durumda vişneden şu ekstre yapılarak hazır bulundurulur:

Olgunlaşmış vişne, çekirdeğiyle ezilir, suyu sıkılarak kumaş bezle süzülür. Bir şişe meyve suyuna yarım funt şeker eklenir ve eriyinceye kadar karıştırılır. Bu meyve suyu şişelere dökülür ve her şişeye birer kadeh âlâ rakı, ikişer karanfil ve birer parça tarçın konur. Şişeler kapatılarak mahzen-de kuma konur. Sofrada içileceği zaman, bu ekstreten bir şişe şaraba birer veya ikişer kadeh eklenir.

Şaraba Kırmızı Renk Verilmesi

Şaraba kırmızı renk verilmesi için pek çok ve çeşitli usul vardır, ancak en iyi usuller şunlardır:

1) Renk verilecek şarabın miktarına göre güzel kara üzüm toplanır, bir fiçide ezilir ve cibresiyle birlikte üç-dört gün bekletilir. Ardından süzülür ve fiçiya, henüz fermantasyona başlamamış olan şarabın üzerine dökülür.

Gerektiği kadar kara üzüm bulunamazsa, kara kuru üzüm alınır ve üzerine kaynar su dökülür; su miktarı, kuru üzümün ağırlığının iki katı olmalı ve kuru üzümün yumuşaması için fiçi örtülmeli. Sonra kuru üzüm iyice ezilir, üzerine dört misli sıra eklenir, üç-dört günlüğüne bekletilir, ardından meyve suyu süzülür ve fiçiya doldurulur.

2) Şarap, çeşitli şuruplarla da renklendirilir. Bu şuruplardan en uygun olanı böğürtlen şurubudur, yeter ki gerektiği kadar böğürtlen toplama imkânı olsun. Anılan işlem için kara kiraz, dut ve olgun mürver şurupları da kullanılabilir. Şaraba kırmızı renk verilmesi için adı geçen meyve-

¹⁵ Vaftizci Yuhanna Yortusu – Her yıl 24 Haziran’da kutlanan Bulgar halk yortusu. O gün erkenden, güneş doğmadan toplanan şifalı otların en etkili olduklarına inanılmaktadır –ç.n.

lerin suyu süzölür, meyve suyunun ağırlığı kadar şeker katılır, kaynatılır, köpüğü alınır, soğutulur, dinlendirilir ve fermente olan şaraba dökölür.

Siyah Şarap Nasıl Beyaz Olur?

Siyah şarabın beyaz olması istenirse, her sekiz kova şaraba birer ons şap ve bir miktar peynir altı suyu eklenir, ardından temiz bir değnekle iyice karıştırılır. Başka bir yöntem: Beyaz üzüm veren asma dalları yakılır, külü siyah şarabın içine atılır ve böylece şarap beyaza dönüşür.

Beyaz Şarap Nasıl Siyah Olur?

Siyah üzüm veren asma dalları yakılır, külü beyaz şarabın içine atılır ve böylece şarap siyaha dönüşür. Başka bir yöntem: Karadut dalları yakılır, külü beyaz şarabın içine atılır ve böylece şarap siyaha dönüşür.

Şarap Ne Zaman Fıçıdan Fıçıya Aktarılır?

Yağlı ve nemli toprakta yetişen üzümünden yapılan şaraplar kasım ayında dolunaydan sonra başka bir fıçıya aktarılır. Kuru ve zayıf toprakta yetişen üzümünden yapılan şaraplar için bu işlem mart ayının son çeyreğinde yapılır, zira dolunayda (ayın biri ve on beşi arası) fıçından fıçıya aktarılan şarap ekşir. Şaraplar; bağların ve gülün çiçek açtığı zamanda da fıçından fıçıya aktarılmamalıdır.

Şarabın Dayanacağı veya Bozulacağı Nasıl Anlaşılır?

Fıçıdan biraz şarap alınır, kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Sonra tadılır, eğer tadı ekşiyse, yakın zamanda bütün şarap ekşiyecektir; tadı tatlıysa yakın zamanda bütün şarap tatlanacaktır. Şarabın dayanacağı veya bozulacağı üstteki renkten de anlaşılır. Eğer şarabın rengi saf beyazsa, bu iyi bir işarettir, ancak siyahsa ve sararmışsa, bu, şarabın yakında bozulacağını gösterir.

Fıçıdan alınan şaraba küçük parmak batırılır. Şarabın soğuk olması dayanacağını, sıcak olması ise bozulacağını gösterir.

Şarap Ekşimeden Nasıl Korunur?

Meşe kabuğu veya beyaz üzüm veren asma dalları yakılır, her kova şaraba üçer-dörder avuç kül atılır.

Eğer zeytinyağının bol olduğu bir yerde yaşıyorsa, şaraba, yüzeyini kapatacak kadar zeytinyağı konulur. Üstte yüzen zeytinyağı şarabın gücünün çıkmasını önler; bu arada şarap, zeytinyağından etkilenmeden dayanır. Şarap tüketilmek üzere alınınca, zeytinyağı da kullanım için alınır ve ziyan olmaz. Zeytinyağının bol olduğu yerlerde bunu yapmak kolaydır, zira oralarda şarap toprakta küpler içinde korunur, küplerin ağızları geniş değildir ve fazla zeytinyağı gerekmez. Bizde ise bu zeytinyağı işlemi sadece şarap şişelere ve damacanalara dökülürse uygulanabilir.

Şarabın ekşimeden korunması için bazıları keten bezine biraz domuz yağı sarar, keten bezi şarabın yarısına kadar incek şekilde asılır ve orada durur. Başkaları yumurtanın akını alır, balla karıştırır ve şaraba bırakır.

Ekşiyen Şarap Nasıl Düzilir?

Ekşimeye başlayan şarap için, bir çuvala çokça kum konur (eğer kum yoksa güneşte yanmış toprak da olur), bütün şarap bu kumdan geçirilir ve bu şekilde asitliği gider. Eğer tamamen ekşimişse ve eski haline getirilmek isteniyorsa, şaraba pırasa tohumu konur veya içine bal doldurulan bir balmumu topçuğu fiçinin dibine bırakılır. Bozulacağı görüldüğünde şarap fiçiden başka temiz bir kaba aktarılır. Şarabın ağırlığı kadar tatlı portakal alınır, her biri dört parçaya kesilir, bir ipe dizilir ve dipten bir karış yukarıda kalacak şekilde şaraba salınır. Portakallar on gün kaldıktan sonra çıkarılır ve şarap içilir.

Eğer şarap tamamen bozulmuşsa, başka temiz bir kaba aktarılır; bu kaba vişne konur, vişneden dolayı şarap fermente olmaya başlar. Böylelikle bozukluk giderilir, fermantasyondan sonra şarap başka bir kaba aktarılır.

Bozulmaya başlayan şaraba bal konur ve karıştırılır; şarap eski haline döner.

Bozulan Şarap Nasıl Düzilir?

Eğer şarap küflendiyse, bizim oralarda yetişen dağ çayından bir deste alınır, açık havada kurutulur ve ağırca bir şeye bağlanarak şarabın içine bırakılır. Dağ çayı yaprakları şarapta 24 saat kalır. Eğer şarap hâlâ küfleniyorsa, çay yaprakları şarap tamamen düzelinceye kadar içerde bırakılır. Ancak çay

yaprakları kokusu şaraba sineceğinden çok uzun bir zaman şarapta kalma-
malı, bunu kontrol etmek için şarabın sıkça tadılması gerekir.

Kötü Şarap İyiye Nasıl Dönüştürülür?

İyi şarapların yapıldığı yerden getirilen yarım okka şarap mayası altı okka suya karıştırılır ve maya eriyinceye kadar kaynatılır. Sonra bu suya yarım okka buğday eklenir ve maya uyanıncaya kadar su kaynamaya devam eder. Ardından yarım okka bal eklenir, eğer kaynarken su buharlaşmışsa, altı okkaya tamamlanacak şekilde su eklenir. Bütün karışım bir mendilden süzülür ve süzülen posa 50 okkalık şarap fıçısına dökülür. Bu şekilde yapılan şarabın, mayanın ait olduğu şarabın kokusunu aldığı görülmüştür.

Likör Çeşitleri

Tatlı yapılan neredeyse bütün çileksi meyvelerden güzel likör de elde edilir.

Dilenen çileksi meyve –ahududu, böğürtlen, üvez vs.– alınır, bir funt meyveye bir funt şeker verilerek kaynatılır, ancak suluca kalması için tatlı yapılırken kaynatıldığı kadar uzun kaynatılmaz. Soğuyunca büyük bir kaba konur, kabın bakır olmamasına dikkat edilir ve üzerine iyi rakı dökülür. Dört funt şekerle kaynatılan dört funt çileksi meyveye altı-sekiz şişe rakı verilir. Tatlı ve rakı kaşıkla karıştırılır, kap örtülür ve kenara bırakılır. Üç hafta veya bir ay boyunca her gün karıştırmak gerekeceğinden bu kap kolay ulaşılan bir yerde olmalıdır. Likör dinlenince karıştırmaya son verilir ve koyu kısmının dibe çökmesi için beklenir; üst kısım ise başka bir kaba aktarılır, ancak bulandırılmaması ve dipteki koyu kısma karışmaması için dikkat edilir. Yeniden rakı yapılmak üzere yeniden kaynatılabileceği için kalan koyu kısım ziyan edilmez. Bundan çok iyi sirke de olur. Likör öteki kapta yeterince dinlenince, kalın bir kâğıttan süzülerek şişelere aktarılır, şişeler iyice kapatılır ve mahzende kumda saklanır.

Zerdali Likörü

Zerdali önce doğranır, çekirdekleri çıkarılır ve ezilir, sonra posasıyla beraber büyük kâseye konur. Üzerine iyi rakı dökülür, biraz karanfil ve tarçın eklenir. Kâse kapatılır, iki-üç haftalığına güneşe bırakılır ve her gün

karıştırılır. Likör dinlenince berrak olan kısım alınır, istenilen miktarda şekerle tatlandırılır, şişelere dökülür ve kuma gömülür.

Şeftali likörü de bu şekilde yapılır.

Vişne Likörü

Olgun vişneler alınır, yıkanır ve bir kâseye konur; üzerine, vişneleri örtecek bir şekilde iyi rakı dökülür ve üç ay bekletilir. Sonra bu karışım başka bir kâseye aktarılarak dinlendirilir. Berrak kısmı şişelere aktarılır, her şişeye yarım funt şeker konularak kapatılır.

Erik Likörü

En olgun ve sağlam erikler seçilir, yıkanır, kâseye konur, üzerine iyi rakı dökülür ve iki-üç ay böyle bırakılır. Öteki likörler gibi aktarmak gerekmediğinden hemen içilebilir. Tüketilmek için alınan likör miktarı kadar yeniden rakı ilave edilebilir. Dilendiği kadar tatlandırılır.

Ayva Likörü

Sadece olgun değil, ama artık biraz solmuş ve içleri kızarmış ayvalar alınır, her biri dört parçaya ayrılır; önce güneşte, sonra da fırında kurutulur, ardından da biraz ısıtılmış fiçılara konur. Fıçı iyice kapatılır ve altı haftalığına toprağa gömülür, ardından çıkarılır ve mahzene konur. Likör fiçidan şişelere dökülür.

Ayva ve Elma Likörü

İyi ayvalar ve tatlı, ekşi ve acı elmalar alınır, kesilir, güneşte soldurulur, sonra kâseye konur, üzerine iyi bir rakı dökülür. İki-üç ay kaldıktan sonra karışım her birine birer kaşık şeker atılan şişelere aktarılır. İyice kapatılan şişeler biraz daha mahzende bekletilir.

Ahududu Likörü

Üç ştof kadar ahududu suyu, yarım şişe vişne suyu, altı ştof iyi ispirto ve altı funt şeker alınır. Şeker; ahududu ve vişne suyunda eritilir, sonra ispirtoyla karıştırılır ve dinlendirilir. Ardından süzülür ve şişelere aktarılır.

Ukrayna Likörleri

Methodilen Ukrayna likörleri arasında en iyileri vişne ve erik likörü olup bunlar tatlandırılmaz.

Vişne likörü. Vişneler iyice olgunlaştıktan sonra kararmaya başlancaya kadar ağaçta bırakılır. Gerekliği şekilde olgunlaştıkları görüldüğünde, sabahları, çiğ kalktıktan sonra, vişneler sapsız olarak toplanır ve üst üste gelmeyecek şekilde terasa serilir. Sabahtan akşama kadar güneş alan bir yer seçilir. Eğer güneş çok kızdırdıysa akşamüzeri vişne sanki balla kaplanmış gibi olur, dokununca yapışkandır ve birbirlerine de yapışırlar, çok da tatlı olurlar.¹⁶ Güneş battıktan sonra vişneler soğuyunca fıçıya dökülür ve iyice yerleşmeleri için fıçı sallanır. Sonra vişneleri örtecek kadar iyi rakı dökülür, fıçı mahzene, toprağa değmesin diye ahşap althğın üzerine yerleştirilir. Ertesi gün eski seviyeye gelecek şekilde rakı eklenir ve vişnelerin rakıyı emdiği görülünceye kadar iki-üç gün buna devam edilir. On gün sonra fıçının alt kısmında bir delik açılır (önceden zaten varsa daha iyi) ve bu delikten bütün sıvı başka bir kaba aktarılır, sonra yine fıçıya dökülür. İki hafta sonra çok iyi bir vişne likörü elde edilir. Fıçıya, tüketmek üzere alınan likör kadar rakı eklenebilir, bu işlem likörün vişne tadı hissedilmeye devam ettiği sürece sürdürebilir.

Erik likörü iki çeşit olur; biri fazla dayanmadığından dolayı mutlaka yarım yıl içinde tüketilmeli, diğeri ise birkaç yıl dayanabilir. Anılan ikinci çeşit, vişne likörü gibi yapılır.

Rakılar

Sade rakı, şarap da yapılan çeşitli meyvelerden farklı şekillerde elde edilir. En çok ve en kolay şekilde şaraptan yapılır ve sonra çeşitli baharatlarla kaynatılır.

¹⁶ Vişnenin yapışkanlığı güneşte ne kadar tutulacağını gösteren bir ölçüdür. Eğer güneş güçlü değil-diye ve vişneler akşamüzeri yapışırlarsa, üzerlerine çiğ düşmesin diye akşamları kuru bir yere konmalı ve ertesi gün, yapışmaya başlancaya kadar yine güneşe serilmeli. O zaman gölgede soğutularak fıçılara konurlar. Vişne gerektiğinden fazla güneşin altında kalmamalı, ayrıca yağmur yağarken toplanmamalı -y.n.

Rayihalı Rakılar

Üç ons taze yaban veya bahçe nanesi, birer ons hindistancevizi ve tarçın, yarımşar ons melekotu kökü ve karanfil alınır ve ufalanır. Ardından sekiz litre sade rakı ve bir litre limon otu suyunda iki gün bekletilir. Ardından kaynatılır ve altı-yedi ons rakı damıtılır.

Hayat İksiri

Yukarıdaki rakıya biraz amber ve misk eklenir ve şurupla tatlandırılırsa, Türklerin iksir-i hayat dedikleri hayat iksiri elde edilir.

Sade İksir

On ons aloe vera, iki ons mirra [?], beşer dirhem safran, tarçın, karanfil, hindistancevizi alınır, hepsi ufalanır ve on altı litre sade rakı ile bir litre çiçek suyuna¹⁷ karıştırılır. Ardından iki veya üç gün dinlendirilir, sonra sekiz litre damıtıncaya kadar kaynatılır. Sararması için dört dirhem safran eklenir ve şurupla tatlandırılır. Sonra kâğıttan süzülür ve tüketilir.

Sakız Rakısı

Üçer ons sakız, buhur, mirra [?] 24 saatliğine altı litre sade rakıya atılır; dört litre rakı damıtıncaya kadar kaynatılır ve tüketilmek üzere saklanır.

Limon Otu Rakısı

Üç litre iyi limon otu on altı litre keskin şaraba 24 saatliğine atılır ve rakı damıtıncaya kadar kaynatılır. Birer litre limon otu eklenerek elde edilen rakıdan istendiği kadar damıtılır.

İkinci kere damıtılan bu rakıdan aşağıda belirtilen şekilde başka bir rakı daha çıkarılabilir:

Altı ons limon otu yaprağı, iki ons taze narenciye kabuğu, bir ons kişniş tanesi, üçer dirhem hindistancevizi, karanfil, melekotu kökü dövülür ve ufalanır, sonra 24 saat suya yatırılır, ardından orta derece ateşte, ispirto özelliği kazanıncaya kadar damıtılır ve tüketilmek üzere saklanır.

¹⁷ Turunçgillerin çiçeklerinin imbikten geçirilmesiyle elde edilen güzel kokulu su –ç.n.

Anason Rakısı

1) Taze anason ezilir veya kıyılır ve bir ay sonra damıtılacak ham rakının içine bırakılır. Ölçü olarak kova başına yarım funt anason konur. Rakı damıtılınca, kova başına dört funt şeker ve ikişer şişe su katılır, elde edilen şurup ispiroyla karıştırılır. Karışım süt gibi olacaktır, durulaşması için her kova rakıya bir yumurta akı konur, ispiroyla iyice karıştırılır, birkaç gün boyunca çalkalanır ve sonra süzülür.

2) Bir funt taze anason tohumu, yarım funt Japon [yıldız] anasonu ve çeyrek funt kişniş ve dereotu alınır. Bunlar bir kova rakıda bir ay bekletilir ve ardından sekiz ştof rakı damıtılır. Sekiz funt şeker dört funt suda eritilir, rakıya karıştırılır ve süzülür.

Karanfil Rakısı

1) Yirmi zolotnik karanfil iki hafta yarım kova iyi rakıda bırakılır. Sonra küçük bir kazana aktarılır, bir funt karanfil daha eklenir, yeniden damıtılır ve altı funt şekerle tatlandırılır.

2) İkişer funt karanfil ve kuru üzüm dövülür, bir kova sade rakıda iki hafta bırakılır; sonra damıtılır ve şurupla tatlandırılır.

Limon Rakısı

Elli adet taze limon alınır, sarı kabuklar dikkatle ve ince soyulur, ardından kabuklar ince ince doğranır, bir kova rakıda bir ay bekletilir. Sonra on funt şeker eklenir, iki hafta bekletildikten sonra süzülür.

Limon rakısı kuru limon kabuklarından da çıkartılabilir. Bir kova rakıya iki funt kuru limon kabuğu ve beş zolotnik şarap mayası atılır. Yirmi gün sonra on funt şekerle tatlandırılır ve kâğıttan süzülür.

Portakal Rakısı

1) Dört portakal kabuğunun üzerine dört şişe rakı dökülür, iki hafta bekletilir, sonra iki funt şeker eklenerek damıtılır ve süzülür.

2) Bir kova rakıya bir buçuk funt kuru portakal kabuğu atılır, iki hafta bekletilir, sonra da altı funt şekerle tatlandırılır ve kumaş bezden süzülür.

3) Bir kovaya bir funt portakal kabuğu, yarım funt Japon [yıldız] anasonu, onar zolotnik karanfil, kakule, tarçın ve dereotu tohumu atılır, üzerine rakı doldurulur ve bir hafta bekletilir. Ardından damıtılır ve tatlandırılarak kâğıttan süzülür.

Erik Rakısı

En olgun erikler çekirdekleriyle beraber ezilir ve cıvık bir püre oluncaya kadar su eklenir. Ardından bu karışım fıçıya dökülür ve fermente oluncaya kadar bekletilir. Fermantasyondan sonra bir kazana doldurulur ve damıtılır. (Fermantasyonun tamamlanması, kabarcıkların kesilmesiyle anlaşılır.) Daha sert veya daha hafif olması tercihine göre, rakı bir veya iki kere daha damıtılır.

Likörü ve Rakıyı Tatlandırmak İçin Şurup

Bir ştof suda üç funt şeker kaynatılır, köpüğü alınır ve soğutulur, iki hafta bekletilir. Bu şurupla daha sonra likör ve rakılar tatlandırılır. Ölçü, bir birim rakıya çeyrek birim şurup düşecek şekilde ayarlanır, yani bir okka rakıya 100 dirhem şurup eklenir.

Rakı Nasıl Renklendirilir?

1) Rakıyı al ve mor renge boyamak için bir zolotnik ince ezilmiş kırmızı¹⁸ tencerede bir ştof suda kaynatılır, buraya toz halinde bir zolotnik saf krem tartar eklenir. Bekletilen sıvı bezden süzülür ve tüketilmek üzere bırakılır. Sıvının miktarına bağlı olarak rakı çeşitli derecede al renge boyanabilir. Yukarıda anılan sıvıdan birkaç konsantre damla damlatıldığında rakının rengi mor olur.

2) Rakıyı koyu kırmızı renge boyamak için şarap ispiertosuna mavi sandal (mor bakam)¹⁹ batırılır, gerektiği kadar durduktan sonra süzülür ve dilenen rengi alıncaya kadar rakıya damlatılır.

3) Rakıyı sarı ve altuni renge boyamak için şarap ispiertosuna, iyice eminceye kadar sarı gülhatmi veya safran daldırılır, bu sıvıdan gerektiği kadar damlatılarak rakı boyanır veya rakıya taze portakal kabukları atılır.

¹⁸ Kırmızı – Kırmızı böceğinden çıkarılan parlak al boya; çiçek boyası –ç.n.

¹⁹ Bakam – Odunundan kırmızı boya çıkarılan bir ağaç –ç.n.

4) Rakıyı yeşil renge boyamak için birçok usul vardır, ancak en uygun olan usul, içine limon otu veya henüz tazeyken başka rayihalı otların atıldığı ispirotu kullanmaktır. Maydanoz suyuyla ve hatta soğan yaprağıyla da rakı yeşile boyanabilir. Soğan yaprağı yıkanır, iki defa suda kaynatılır, sonra çıkarılıp soğuk suya konur ve bezden suyu süzülür. Ardından yayvan kapta, yarısı buharlaşınca kadar kaynatılır. Geriye kalan yeşil boyayla rakı ve pelte boyanır.

5) Rakıya mavimsi renk vermek için de birkaç usul vardır, ancak bize göre en uygun olan usul, rakıya fesleğen çiçekleri konmasıdır.

Ayva Raşafyası

İki veya üç iyi, olgun ve sarı ayva seçilir, bezle silinir, ardından da çekirdeklerin olduğu kısma kadar rendelenir, rendelenen posaya çekirdek kaçmamasına dikkat edilir. Rendelenmiş ayvalar bir kaba konur, suyu çıksın diye bir gün mahzende tutulur, sonra bezde iyice sıkılarak süzülür ve nihayet meyve suyu elekten geçirilir. Bu meyve suyunda tercih edilen miktarda şeker eritilir ve hepsi beş misli büyük miktarda saf rakıya dökülür; biraz karanfil ve ıtır eklenir. Bu karışım şişelere aktarılır ve ara sıra çalkalanarak bir ay boyunca güneşte tutulur.

İhlamur Çiçeği Raşafyası

Sabah erkenden iyi açmış ihlamur çiçekleri toplanır, bir şişeye konur, üzerine şarap ispiertosu dökülür, ardından şişe iyice kapatılır ve güneşe konur. Üç hafta sonra çiçekler dikkatle süzülür ve sıvı süzgeçten geçirilir. Sonra her ştof için birer buçuk funt olmak üzere ateşte eritilmiş şeker eşit miktarda suya verilir ve yeniden süzülür.

BOZUK PEYNİR NASIL DÜZELİR?

Güherçileye beyaz şarap dökülür, kaynayınca kadar şarap dökme-ye devam edilir. Sonra buna içlerine peynir konan birkaç torba batırılarak 24 saat serin bir yerde bekletilir. Ardından yine sıvıya batırılır ve peynir çevrilir, peynir düzelinceye kadar bu yapılmaya devam edilir. Tamamen kuru ve bozulmuş peynir bu şekilde yalnızca düzelmekle kalmaz, çok da lezzetli olur.

SÜT, İÇECEK VE YEMEK NASIL EKŞİMEZ?

Odun külü hazırlanır ve ekşiyeyeceği hissedilen süte, içeceğe ve yemeğe birkaç damla konulur. Tadarak deneme yoluyla odun külü miktarının yeterli olup olmadığı ayarlanır.

BOZUK SİRKE NASIL DÜZELİR?

Bir bardak keskin sirkeye ince limontuzu atılarak güneşte kurutulur ve ardından bozulmuş sirkeye eklenir.

BOZUK TÜTÜN NASIL DÜZELİR?

İki okka suya üç avuç kiraz yaprağı atılır ve ateşte iyice kaynatılır. Ardından yapraklar sudan çıkarılır, soğutulan suya biraz ince tuz eklenir. Kıyılmış tütün yaprakları bu suya atılır, sonra bir kutuya alınır ve iyice bastırılır. Tütünün küflenmemesi için kutu her gün altüst edilir ve yine bastırılır. Bu şekilde tütün sadece düzelmekle kalmaz, eskisinden daha iyi bir tat ve kokuya sahip olur.

- Borshukov, Georgi. *İstoriya na bălgarskata jurnalistika (1844-1878, 1879-1885)*, Sofya: Nauka i izkustvo, 1976.
- Detchev, Stefan. "Osmanlı Mutfağı ile Avrupa Arasında: Slaveykov'un 1870 Tarihli Kitabı ve Modern Aşçılığa Giden Yol," (çev.) Kadriye Cesur, *Yemek ve Kültür*, 42 (2015), 14-23, İstanbul.
- Dragova, Nadejda. "Gotvarskata kniga – komponent na gradskata kultura prez Văzrajdaneto," *Văzrojdenskiyat tekst (prochiti na literaturata i kulturata na Bălgarskoto văzrajdane)* içinde, Sofya: Srebăren lăv, 1998, s. 218-227.
- Gayda, I, 17, 1.09.1866.
- Georgieva, Elena. "Petko Slaveykov i părvata bălgarska gotvarska kniga," *Petko Slaveykov. Novi izsledvaniya* içinde, Veliko Tărnovo: Faber, 2003, s. 286-292.
- Guetova, Elena. *Petko-Slaveykoviyat jurnalisticheski XIX vek*, Plovdiv: Uİ "Paisiy Hilendarski," 2022.
- İgov, Svetlozar. *Kratka istoriya na bălgarskata literatura*, Sofya: Prosveta, 1996.
- Makedonya*, VI, 18, 25.07.1872.
- Melamed, Katya. "Uvod," *Gotvarska kniga, 1870*, Sofya: Heron pres, 2001, s. IV-VI.
- Mevsim, Hüseyin. "Bulgar Basın Tarihinde İstanbul Gazetesi'nin (Tsarigradski Vestnik) Yeri," XVI. *Türk Tarih Kongresi*, 6. Cilt, Türk Tarih Kurumu, 37-52, 2015, Ankara.
- Mevsim, Hüseyin. "Kalemi Kılıç Eylemek: Bulgar Milli Kurtuluş Hareketinin İdeoloğu Georgi Rakovski (1821-1867)," *Atatürk Yolu*, 70 (2022), 323-338, Ankara.
- Mevsim, Hüseyin. "Silaha Sarılma Yerine Kitap Okuma Çağrısında Bulunan Bir Dergi: Çitalište (1870-1875)," *Kebikeç*, 50 (2020), 267-282, Ankara.
- Rechnik na bălgarskata literatura*, III, Sofya: İzdatelstvo na BAN, 1982.
- Slaveykov, Petko. *Gotvarska kniga ili nastavlениya za vsyakakvi gozbi, spored kako gi pravayat v Tsarigrad, i razni domashni spravi*, Tsarigrad, 1870.
- Slaveykov, Petko. *Poeziya i publiksistika*, Veliko Tărnovo: Slovo, 2000.
- Slaveykov, Petko Lyuben Karavelov, Hristo Botev, Zahari Stoyanov v *spomenite na săvremennitsite si*, Sofya: Bălgarski pisatel, 1967.
- Svoboda*, I, 11, 13.03.1871.
- Topalov, Kiril. *Problemi na bălgarskata văzrojdenska literatura*, Sofya: Nauka i izkustvo, 1983.

Petko Slaveykov (1827-1895), 19. yüzyıl Bulgar kültür tarihinin kalburüstü kişilikleri arasında yer alır. İstanbul'da kaldığı on yıl toplumsal ve kültürel faaliyetlerinin en verimli olduğu dönemi işaret eder. İmparatorluğun başkentinde başladığı gazete ve dergi yayıncılığıyla Bulgarca basının gelişmesine yön verir, gazetecilik ilk defa kamuoyu oluşturma için etkin bir araç olarak kullanılır. Petko Slaveykov, 1870'te yemek tarifleri ve mutfak tavsiyeleri içeren bir kitaba da imzasını atar. Bu derleme eserin ana bölümünde; çorba, kebab, külbastı, yahni, köfte ve kızartma türlerinden başlayıp tava ve hamur yemekleri tariflerine; hamur tatlıları, kadayıf ve helvadan sebze, zeytin-yağlı ve yağlı dolmalara, pilavlardan hoşafalara ve kahveden önce sunulan tatlılara ve içilen şuruplara kadar onlarca tarif verilir. Ek bölümde ise et tuzlama usulleri, maya, salamura, sucuk çeşitleri, serinletici içecekler ve et, süt, yumurta gibi ana gıdaların saklanmasıyla yönelik onlarca pratik tavsiye ve yöntem yer alır. Ana bölümde verilen yemek, tatlı ve içecek tarifleriyle birebir Osmanlı-Türk mutfağı referans alınırken, ekte sunulan pratik bilgilerle daha çok Avrupa mutfağına gönderme yapılır. Bu bakımdan yemek kitabı, İstanbul'un temsil ettiği Osmanlı mutfağı ve zamanın modern Avrupa mutfağı arasında bir derleme niteliği taşır. Osmanlı-Türk mutfağının bütün inceliği, çeşitliliği ve zenginliği eserin sayfalarına yansıtılır. Gerek yemek tarifleri, gerekse mutfağına yönelik pratik tavsiyeler, 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da ve Avrupa'da hâkim olan yemek ve mutfak kültürünü, tercih ve öncelikleri daha yakından tanıma imkânı sunar.

Bulgarca yayınlanan ilk yemek kitabı olma özelliğini taşıyan eser, Osmanlı-Türk mutfağına özgü çok sayıda yemek tarifini sunarak yıllar içinde bu yemeklerin Bulgar mutfağına geçmesinin zeminini hazırlar; coğrafyanın ve tarihin bunca yakın kıldığı iki komşu halk arasında yemek kültürü transferinin sağlanmasına katkı sunar. Prof. Dr. Hüseyin Mevsim Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Bulgar Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında öğretim üyesidir.

SAHAFTAN SEÇMELER DİZİSİ



KitapyAYINEVİ

ISBN 978-605-105-226-7



THG
0506319
VEK