

OHAN AŞÇIYAN

1857'de İstanbul'da doğdu. Asıl adı Hovhannes/Ohannes'tir. İstanbul Eminönü'nde kitapçı dükkânları açtı; din, hukuk, dil, edebiyat kitapları yayımladı.

1907'de *Yeni Yemek Kitabı*'nı sahibi olduğu Aşçıyan Kitaphanesi'nden (Çakmakçılar Yokuşu, No: 29) yayımladı. 8 Nisan 1913'te Beyoğlu'nda hayatını kaybetti. 10 Nisan'da Şişli Ermeni Mezarlığı'na gömüldü. Mezarlık kayıtlarına göre baba adı Garabed'di ve Satenik adında bir kızı vardı.

TAKUHİ TOVMASYAN

İstanbul, Yedikule'de doğdu. Küçük yaşta yemek yapmayı öğrendi. Bu konudaki birikimini ailesinin hikâyesiyle harmanlayarak aktardığı kitabı *Sofranız Şen Olsun* büyük ilgi gördü. Boğos Piranyan'ın *Aşçının Kitabı* çalışmasını Ermeniceden Türkçeye çevirdi, Vağinag Pürad'ın *Mükemmel Yemek Kitabı* adlı Ermenice harfli Türkçe kitabının çevriyazısını yaptı. İstanbul ve Bodrum'da yaşıyor.

usul geređi

Bu kitap, yayıncı ve aşçı Ohan Aşçıyan'ın 1907'de İstanbul'da Ermenice harflerle Türkçe olarak basılan *İlaveli Yeni Yemek Kitabı* başlıklı çalışmasının çevriyazısıdır. Aşçıyan'ın metni Latin harfli Türkçeye aktarılırken okuma kolaylığı sağlamak açısından dilde ve yazımda bazı güncelleştirmelere gidildi, buna karşın yazarın üslubu ve kelime dağarcığı mümkün mertebe korundu.

Kitapta yer alan görsel malzeme, sözlükçe ve bazı açıklamalar tarafımızca eklendi. Ayrıca, Aşçıyan'ın tariflerinin günümüzde nasıl uygulanabileceğine dair yol göstermek üzere Takuhi Tovmasyan tarafından notlar düşüldü. Bir tarifin içinde geçen ve kitapta yer alan benzer yemekleri belirtmek için (⇒) işareti kullanıldı.

Yıllardır yayımlamak arzusunda olduğumuz kitabın fotokopisini bizlere ulaştırarak bu basımı mümkün kılan Görgün Taner'e, ayrıca Ohan Aşçıyan hakkında tuttuğu biyografik notu bizimle paylaştığı için Kevork Kirkoryan'a teşekkür ederiz.

Türkçe yazımda Ömer Asım Aksoy'un *Ana Yazım Kılavuzu* (Epsilon Yay.) temel alındı, Necmiye Alpay'ın *Türkçe Sorunları Kılavuzu*'ndan (Metis Yay.) yardımcı kaynak olarak yararlanıldı.

yayıncının notu

YENİ
YEMEK
KİTABI
1907

Aras Yayıncılık

İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 231 Kat 1

34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0212) 243 06 02

info@arasyayincilik.com

www.arasyayincilik.com

Sertifika No: 44967

ARAS - U.ŦŦ.Ŧ 223

OHAN AŞÇIYAN YENİ YEMEK KİTABI 1907

Çeviriyazı

Arsen Kocaoğlu

Notlar

Takuhi Tovmasyan

Yayıma Hazırlayan

Rober Koptaş

Tasarım

Hulusi Nusih Tütüncü

Redaksiyon

Sosi Dolanoğlu

Düzeltili

Onur Koçyiğit

© Aras Yayıncılık, 2018

ISBN 9786052100332

Baskı

Sena Ofset: Yakuplu Mahallesi 194. Sokak Blok No: 1 İç Kapı No: 465

Beylikdüzü-İstanbul Tel: (0212) 613 38 46 / Sertifika No: 45030

Birinci Baskı: Kasım 2018, İstanbul

Üçüncü Baskı: Temmuz 2025, İstanbul

YENİ
YEMEK
KİTABI
1907

ALATURKA ve ALAFRANGA

OHAN AŞÇIYAN

Takuhi Tovmasyan'ın notlarıyla



Ի Լ Ա Վ Ե Լ Ի
ԵՆԻ ԵՆՄԻՔ ՔԻԹԱՊԸ

ԱԼԱԹՈՒՐԲԱ ՎԷ ԱԼԱՖՐԱՆԿԱ

ԱՇԽԱՏԱՐԱՆ ՎԷ ԷՎ ԳԱՏԵՆԼԱՐԱՆ ՄԱԽՍՈՒՍ

Ն Ա Շ Ի Ր Ի
Օ Շ Ա Ն Ա Շ Ճ Ե Ա Ն

معارف نظارت جلیه سنک ۲۵۰ نومرولی و فی ۷ ایلول ۳۲۲ تاریخ
رخفتنامه سیله طبع اولمشدر

ՔԻՒԹԻՒԹՊԻԱՆԷԻ ԱՇԽԱՆ

Ս Տ Ա Մ Պ Օ Լ

1907



İLAVELİ YENİ YEMEK KİTABI

Alaturka ve Alafranga

Aşçılara ve Ev Kadınlara Makhsus

Naşiri: Ohan Aşçyan

Maarif Nezareti Celilesinin 255 numarolu ve fi 7 Eylül 322 [1906] tarihli

ruhsatnamesiyle tab olunmuştur

Kütübhane-i Aşçyan

İsdambol

1907

İÇİNDEKİLER



SUNUŞ Takuhi Tovmasyan	9
OHAN AŞÇIYAN SÖZLÜKÇESİ	10
ÇORBALAR	13
GARNİTÜRLER	19
HAŞLAMALAR	23
KEBAPLAR	31
TAVALAR	41
IZGARALAR	44
DOLMALAR	47
PATELER	53
PİLAKİLER	55
BUĞULAMA ve KIZARTMALAR	58
PİLAVLAR	61
KIYMA ve KÖFTELER	65
YAHNİLER	68
YUMURTA	71
SALATALAR	74
ÇEREZLER	77
PIHTILAR	80
KÜLBASTILAR	82
MUHTELİF	85
SALÇALAR [SOSLAR]	93
HAMURLAR	103
ELMASİYE, KOMPOSTO, DONDURMA, ŞEKERLEME	119
TATLILAR	126
TURŞULAR	132
YEMEK LİSTESİ	134



Elinde kaşık, başında başlık bu hanımefendiyi gördüğünüz yerlerde Takuhi Tovmasyan'ın Ohan Aşçıyan'ın tariflerine düştüğü notları, şerhleri bulacaksınız, lütfen şaşırmayınız.

SUNUŞ

TAKUHİ TOVMASYAN

Bundan 25 yıl önce bana sofrta muhabbetlerimizi ve tatlarını yaz, kaybolmasın, herkes okusun dediler. Ben de yazdım. Bir defter aldım ve içimden geldiği gibi, ninelerimin mutfağından aklımda ve damağımda kalanları aramızda nasıl konuşuyor, nasıl anlatıyorsak öylece anlattım. Kolaydı. Aile mirasımızı acısıyla tatlısıyla evlatlarıma yazılı olarak bırakacaktım. Hani annelerden, ninelerden kalma yemek tarif defterleri olur ya, çocuklarımin, sevdiklerimin evinde de işte öyle birer defter olacaktı. Tamamen bize özeldi, evimizde pişen yemekleri ve bence en önemlisi sofrta muhabbetlerimizi anlatacaktım çocuklarıma, yeğenlerime ve ilerde doğabilecek torunlarıma...

Gel gör ki o “her evde” bulunabilen defter 2004’te *Sofranız Şen Olsun* adıyla kitap oldu, çok sevildi ve ben birdenbire onlarca evladı-torunu olan çok zengin bir anne oldum. Bu zenginliği ne sözle ne de rakamlarla anlatabilirim. *Sofranız Şen Olsun* pek çok eve, restoran menülerine, insanların dünyalarına girdi. Ben de kitap sayesinde nice güzel insan tanıdım, nice güzel sofraya misafir oldum. Kitabın yüzü suyu hürmetine insanlar yemekle ilgili konularda fikrimi almaya, görüşüme başvurmaya, beni seminerlere davet etmeye başladı. Dilim döndüğü, aklım erdiğince hiçbir ricayı, soruyu geri çevirmeden yardım etmeye, bildiklerimi aktarmaya çalıştım.

Bu arada, Aras Yayıncılık’ın *Sofranız Şen Olsun*’dan sonra bastığı iki yemek kitabına daha katkıda bulundum. 2008’de, Merzifon Amerikan Koleji Aşçısı Boğos Piranyan’ın *Aşçının Kitabı* başlıklı eserini Ermeniceden Türkçeye çevirdim. Bu kitabın özgün basımı 1914’te yapılmıştı. 2010’da ise, Vağınag Pürad’ın ilk basımı 1926’da yapılan *Mükemmel Yemek Kitabı*’nı Ermeni harfli Türkçeden Latin harfli Türkçeye çevirdim.

Şimdi ise, bu iki kitaptan daha eski, ta 1907’de basılmış bir yemek kitabı çıkarıyoruz ortaya. Aras’taki arkadaşlarımız çeviriyazısını Arsen Kocaoğlu’nun üstlendiği *Yeni Yemek Kitabı*’nda yer alan tariflere notlar düşmemi istediler. Kimi zaman bugün artık uygulanması imkânsız bir tarifi günümüze uyarlamak, kimi zaman artık bulunmayan bir malzeme yerine ne kullanabileceğimizi önermek, kimi zaman da sadece tarifi bana ilginç gelen yönlerinin altını çizmek için. Böylece, kitabı günümüz okuru için güncelleyecek, bugün daha kolay kullanılabilir olmasını sağlayacaktık. Doğrusu, işim bu sefer daha zordu, çünkü ismiyle müsemma Ohan Aşçıyan Usta’nın yazdıklarına tam 111 yıl sonra şerhler düşecektim. Bir densizlik yaparım diye ödüm koparak üstlendim bu sorumluluğu. Yaparken bir yandan kaygılandım, bir yandan da büyük zevk aldım. Umarım görevimin hakkını verebilmişimdir. Özellikle yemekle profesyonel olarak ilgilenenlerin kitapta sofrta tarihimize dair pek çok irili ufaklı bilgi keşfedeceğini, amatörlerin ise yeni denemeler için cesaretleneceğini ve nihayetinde her türden okurun yemekle ilgili ufkunun Ohan Aşçıyan sayesinde genişleyeceğini umuyorum.

OHAN AŞÇIYAN SÖZLÜKÇESİ



Yeni Yemek Kitabı'nı yayıma hazırlarken, kitabın 1907'de Ermenice harflerle Türkçe olarak basılan özgün versiyonundaki dil ve üslupta mümkün mertebe değişiklik yapmadık, ancak günümüz okurunun tarifleri anlayabilmesini kolaylaştıracak bazı küçük müdahalelerde yaptık. Aşağıda, Ohan Aşçıyan'ın kitap boyunca kullandığı, sayfalar arasında karşınıza sık sık çıkabilecek bazı kelimelerin Ohan Usta'nın dağarcığındaki karşılıklarını bulacaksınız. Bu kelimelerin her birini kitapta ilk geçtikleri yerde [köşeli parantez] içinde açıkladık, ancak bu açıklamaları metinde fazla karışıklık yaratmamak için tekrarlamadık. Dolayısıyla, tariflerde anlamını çıkarmakta zorlandığınız bir kavramla karşılaştığınızda bu sayfalara dönmenizde yarar var.

adi: basit, sade

akalli: en az

ale'd-devam: devamlı

ameliyat: işlem

arz: genişlik

atide: aşağıda

bekaça: suçulluğu

bervechi bâlâ: yukarıda olduğu gibi

beyzi: oval

cirm: büyüklük

çıngıl: üzüm salkımı üzerindeki
salkımcıklar

devrim: tur, kere

domuzelması: domalan, yermantarı

efkârındayım: fikrindeyim

ehemm u elzem: önemli ve gerekli

elmastıraş: kristal

eyyam: süre

galantin: soğuk et peltesi

habbe: tane

halletmek: eritmek

hamayili: çarpazlama

ihata etmek: kuşatmak, sarmak

iktiza: lüzum, gerek

imdi: o halde
imtizaçlı: uyumlu
istiap etmek: içine almak
istimal etmek: kullanmak
kaçarola: kasrol, saplı küçük tencere
kâmilten: tümten
kardinal lokması: kümes hayvanlarının
kıcı
karlık: eski usül soğutucu
kef: köpük
kemâfissabık: daha önce bahsedildiği
gibi
kesp etmek: kazanmak, edinmek
khardala: kıkırdak
kirş: kiraz likörü, *kirsch*
kıtıktlamak: tıkırdamak
kotarmak: başka kaba aktarmak,
sunmak
kösteklemek: sicimle bağlamak
kuşane: yayvan küçük tencere
kut: çap
lardilemek: domuz içyağıyla
(Fransızca “lard”) sıvamak
leğenli dolap: döner dolabı
maada: başka, gayrı
mağmağ: küle gömülmüş ateş
parçaları
maiyet: eşlik, yan
makamında: şeklinde, tarzında
malez: un, su ve yumurta
hazırlanan bir karışım
marasken: bir tür kiraz likörü,
marasquin
mastika: sakız rakısı
medar: yardımcı
mehmâemken: olabildiği kadar,
mümkün mertebe
mereng: beze, *meringue*
mezku: sözü edilen
misillü: benzeri

mübaşeret: başlamak
müdevver: yuvarlak
müreccah: tercih edilen
müsavi: eşit
mütemadi: sürekli
mütevakkıf: bağlı
nısf: yarı
oturum: büyüklük
parmecyana: parmesan [peyniri]
pürhassa: pırasa
razakı: kuru üzüm
resm: görünüm, şekil
rey: zevk
rub: dörtte bir
salça: sos
salmi: yahni
sâniyen: ikinci olarak
şavk resminde: güneş ışınları şeklinde,
dairesele
savurmak: çırpma, unu topaklanma-
ması için havalandırmak
sülüs: üçte bir
süt iman: pişmiş sütün üzerine çıkan
özü
taam: yiyecek
tapyoka: bir tür nişasta, *tapioca*
tavlı: 1. tuzlanıp kurutulmuş
2. yoğun, katı 3. ısıtılmış
tebdil olmak: değişmek, rengi dönmek
tekmilen: tamamen
teşrinievvel: ekim
tezyin etmek: süslemek
tirfil: dilimler halinde
tirkos: taze sardalye
tül: uzunluk
vadi: tarz
vaz etmek: koymak
vüsat: genişlik
zammetmek: eklemek

ALATURKA YEMEK SIRASI

Çorba

Et yemeęi

Bastı

Köfte - Dolma - Balık

Pilav - Makarna

Hamurışı - Tatlılar

Meyveler

BİRİNCİ BÖLÜM



ÇORBALAR





Çorbalar başlığı altında tarif edilen un çorbası, süt çorbası, badem sübyeli pirinç çorbası tariflerini okurken, bunların çorba başlığı altında verilse de şekerli lezzetler olduğunu fark ettim. Acaba Ohan Aşçıyan, Ermenicedeki kullanımın etkisiyle mi böyle bir tasnife gitmişti? Ermenicede sütlaca “gatnabur” deriz, yani “süt çorbası.” Aynı şekilde, aşurenin karşılığı da “anuşabur”dur, yani “tatlı çorba.” Ohan Aşçıyan da un çorbasıyla muhallebiyi, süt çorbası ve badem sübyeli pirinç çorbasıyla da sütlacı kastediyor muhtemelen.

*

Ayrıca, burada tarifi verilen çorbalarda veya diğer yemeklerde sıkça kullanılan “et suyu” yerine ne kullanabiliriz diye düşünmek ihtiyacı duydum. Böylelikle vegan ve vejateryenler de buradaki tariflerden yararlanabilecekler, artan sebze kabukları da değerlendirilmiş olacak. Mesela enginar pişirirken et suyu yerine, ayıklayıp attığımız havuç kabuklarını, yine soğanların dış katını, garnitür olarak kullandığımız haşlanmış bezelye, patates, havuç suyunu rahatlıkla kullanabiliriz. Aynı şekilde, çok kez haşlayıp suyunu döktüğümüz hububat, nohut, fasulye sularını, içine bir fiske kimyon atarak, pişireceğimiz pirinç pilavında, çorbada ve makarnada kullanabiliriz. Makarna demişken aklıma, haşlanmış kırmızı pancar suyuna kuskus veya arpa şehriye pişirmek geldi. Böylelikle hem renk hem de lezzet açısından soframıza çeşni katabiliriz.

Yıldız şehriye çorbası

80 dirhem* [yaklaşık 250 gram] yıldız şehriyeyi haşlayın, soğuk sudan geçirin, bir okka** [yaklaşık 1 kilo 250 gram] et suyuyla tencereye koyup karıştırın. Çeyrek saat kaynadıktan sonra süzüp kâseye çekin, üzerine 3 litre et suyu geçirin. Üzerine parmecyana [parmesan] peyniri rendesi geçirmeyi de unutmayın.

Kremalı tel şehriye çorbası

250 gram tel şehriyeyi haşlayın ve soğuk sudan geçirin. Süzdükten sonra 1,25 litre et suyunda on dakika kadar kaynatın.

* dirhem: Okkanın 400’de 1’ine eşit olan, 3,148 (İstanbul için 3,207) gramlık ağırlık ölçüsü. Kitapta bundan böyle gram (yerine göre litre) cinsinden, yaklaşık olarak ifade edilecektir.

** okka: 1282 gramlık eski ağırlık ölçüsü birimi. Kitapta bundan böyle kilogram (yerine göre litre) cinsinden, yaklaşık olarak ifade edilecektir.

Kremalı pirinç çorbası

Pirinci kaynatın ve soğuk sudan geçirin. Et suyunda yirmi beş dakika kadar kaynattıktan sonra kotarın [başka kaba aktarın, sunun]. Bu çorbayı bazısı katı, bazısı sulu sevdiğinden, pirincin miktarı pişirenin reyine [zevkine] havale olunur.

Kremalı tel şehriye ve kremalı pirinç çorbalarında kremanın nasıl hazırlandığı tarif edilmemiş. Günümüzde hazır krema kullanmak tercih edilebilir.



Tarhana çorbası

Tarhanayı akşamdan soğuk su yahut sütle ıslatın. Ertesi gün yağlı et suyu veyahut sütle, un çorbası(⇒) gibi karıştırarak ve bazen savurarak [çırparak, topaklanmaması için havalandırarak] pişirin. Tavla zarı şeklinde kıyılmış ekmekleri sadeyağda kavurup çorbaya katın. Sütle pişen tarhana çorbasının ekmeği yağsız kavrulmuş olmalı. Üzerine nane ekerseniz daha leziz olur.

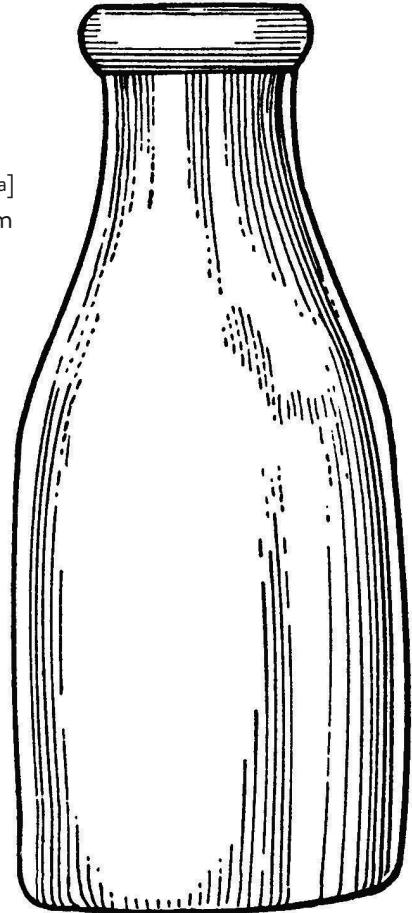
Tapyoka ve salep çorbası

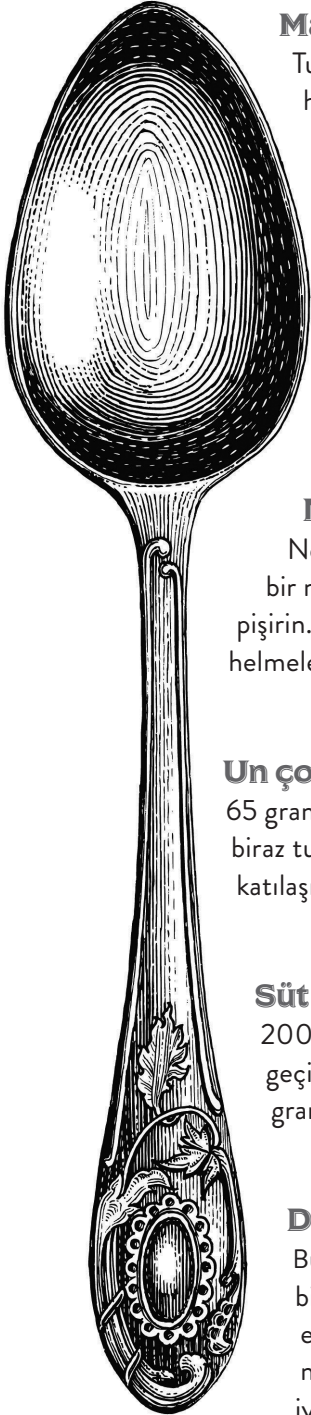
On iki kişi için 250 gram tapyokayı [bir tür nişasta] et suyu kaynarken yavaş yavaş dökerek bir taşım kaynayana kadar karıştırın ve bir çeyrek saat daha kaynadıktan sonra kotarın. Simit unu ve salep de böyle pişer, lakin salep tapyokanın rubu [dörtte biri] kadar olmalı.

Salep çorbası

4 litreye yakın et suyu kaynamaya başlar başlamaz 60 gram salebi karıştırarak ilave edin, tencerenin ağzı kapalı olarak kırk dakika kaynatın.

Diğer nevi: Bir tencerede 3 litre et suyu kaynarken 130 gram tapyokayı yavaş yavaş et suyuna dökerek karıştırın. Yirmi dakika kadar kaynatın.





Makarna çorbası

Tuzlu ve bol suda 250 gram İtalyan makarnasını on dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin. Makarnayı bir parmak boyunda doğrayın, bir tencereye koyup 1 litre et suyu ilave edin, pişinceye dek hafif ateşte bırakın, süzüp çorba kâsesine çekin ve üzerine 2,25 litre et suyu ilave edin.

Bir tabağa parmecyana peyniri rendeleyip üzerine geçirin. Makarnanın içinde piştiği et suyu bulanık ve lezzeti kaçmış olduğundan, süzüp taze et suyu korlar ki hem berrak hem de lezzetli olsun.

Nemçe arpası çorbası

Nemçe arpasını yıkayıp içinde pişeceği et suyunun bir miktarıyla akşamdan ıslatın ve ertesi gün uzun uzun pişirin. Mağmağda [küle gömülmüş ateş parçaları üstünde] bırakın helmelensin, sonra kotarın.

Un çorbası

65 gram has unu yaklaşık 800 mililitre sütle karıştırarak ve biraz tuz ile 15 gram şeker katarak yirmi dakika kaynatın, pek katılaşırsa süt katın.

Süt çorbası

200 gram pirinci iyice yıkadıktan sonra haşlayın, soğuk sudan geçirip süzün ve 2 litre sütte kaynatın, 15 gram şekerle 10 gram tuz katın. Mağmağda yarım saat kaynasın.

Düğün çorbası

Bu çorbanın suyu yağlı ve pirinci bol olmalı. Pirincin bir miktarını unla pişirdikten sonra, kalan pirinci ilave edip et suyunda özleninceye dek kaynatın. Çorbanın miktarına göre birkaç taze yumurtayı limon suyuyla iyice çalkadıktan sonra, çorbadan biraz içine dökerek alıştırıp o terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya katarak karıştırın

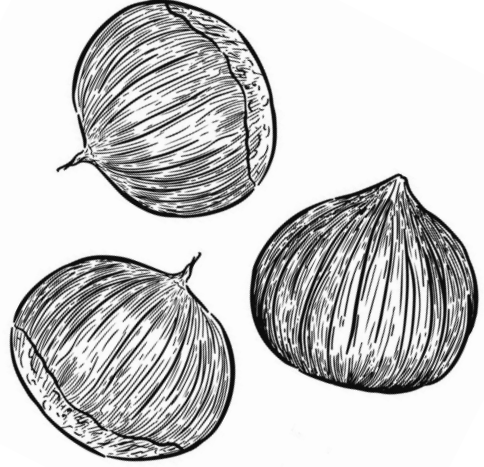
ki yumurtanın beyazı pişip de terbiyeden ayrılmasın. Bu çorbanın üzerine bir miktar tarçın ekildiğinde daha lezzetli olur. Mezkûr [şözü edilen] çorbada kullanılacak suyun ya tavuk ya da hindi suyu olması şarttır.

Badem sübyeli pirinç çorbası

300 gram pirinci 1,5 litre süt, bir fiske tuz ve 30 gram şekerle gayet hafif ateşte pişirin. 225 gram tatlı badem ile on adet acıbadem ilave edin. Bademleri dövün ki yağın dışarı vermesin. Tekrar yarım litre süt katın, bezden geçirip kâseye doldurun, pirinci katın ve şekerini koyun.

Kestaneli çorba

60 adet iri kestaneyi temizleyip 1 litre et suyuyla haşlayın, kevgirden geçirin ve 2 litre et suyuyla kaynatın. Maiyetine [eşliğine, yanına] tereyağında kavrulmuş ekmek koymalı.



Tavuk eti suyu

Göğüs etlerini çıkardığınız iki tavuğu bir tencereye koyun. 2,5 kilo lop dana etini de köstekleyip [sicimle bağlayıp] ilave edin. Bunları 5 litre et suyuyla kaynatın, kefini [köpüğünü] alın, iki soğan ile iki karanfil ve bir miktar pırasa ile kereviz katın, etler pişinceye dek orta ateşte kaynatın. Sonra etleri ayırıp bir tabağa dizin, tuz ekin. Suyu bezden süzün, yağın alın, tavukların göğüs etleriyle kaynatıp tekrar bezden geçirin.

Bu tavuk suyunu pilavlarda, çorbalarda, etsiz sebze yemeklerinde kullanabilirsiniz. Ancak kullanılan beyaz ve kırmızı et miktarını görünce bu bolluğa şaşırmmamak imkânsız. Bunun nedeni, Ohan Usta'nın zamanında hanelerin bugünküne nazaran çok daha kalabalık olması muhtemelen.

