

Tatlıcıbaşı'na buyrun efendim...



Sahifenin en tatlı yeri

Efendim, “gazetelerdeki mazimiz” diyoruz sahifenin en tepesinde. Bununla beraber, günümüzde öyle güzel bir işler de yapılıyor ki, efendime söyleyeyim mesela bir kitap. “Gazete” dedik diye bundan sahifemiz ve karilerimiz mahrum mu kalsın? Hayır. Nitekim size şimdi bir kitaptan söz edeceğiz, eminim bayılacaksınız. Adı efendim, “Tatlıcıbaşı”. **Hadiye Fahriye Hanım**’ın kitabı. Yeni Şark Kütüphanesi, eski harflerle 1924 senesinde İstanbul’da bastırılmış. Orijinali 221 sahife.

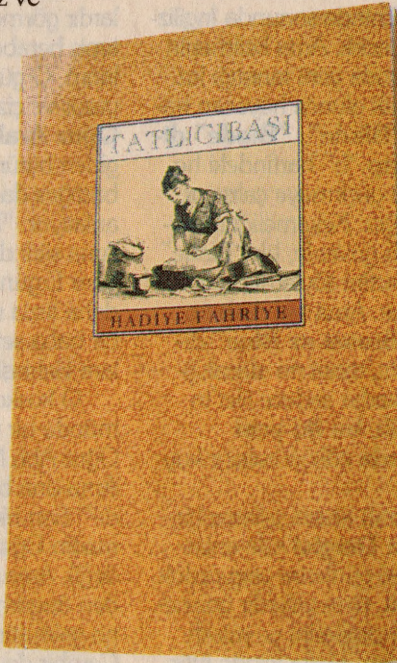
Şimdi efendim, bu kitabı **Tarih Vakfı Osmanlıca Seminerleri** katılımcılarından **Dündar Renda, Eren Sagay, Gülçin Hacıbeyoğlu, İzi Karakaş, Mevrure Kazokoğlu, Sadık Karamustafa, Selin İpek, Serra Türel, Şeyda Oğuz,**

Tansu Erkal Komar, Vağarşak Seropyan, Yıldız Altınok, Yücel Demirel (hocaları ve hocamızdır) bugünkü yazıya aktarmışlar. Bununla da kalmayıp arkasına bir güzel sözlük koymuş,

reçetelerde verilen ölçüleri de bizim anlayacağımız hale getirmişler.

Kapağına **Sadık Karamustafa** çok güzel bir desen yapmış ve **Bates Yayınları** (0212 570 34 67) da bastırılmış.

16 Kısımlık (bab) kitapta Doğu’suyla Batı’sıyla 313 tarif bulunuyor. Yerimiz olaydı bunları sayardık. Şimdilik iki tarif verelim de ağzımız tatlansın. Sonra yine çaresine bakarız.



Konak İrmik Revanisi

Elli dirhem (125 gr) sade yağ bir kapta el ile ova ova süt gibi beyaz olunca yüz dirhem (250 gr) içine toz şekerini azar azar koyarak ve el ile karıştırarak yağı yedirmeli. Sonra da irmiği bu suretle (*bu şekilde*) karıştır-malı. Badehu (*daha sonra*) 6 yumur-tayı üstüne kırıp bir fincan kadar da su ilave eyleyerek macun oluncaya değin el ile ovup karıştırmalıdır.

Kenarı yüksekçe bir tepsiye bu mahlûtu (*karışımı*) koyup üzerini el ile düzelttikten sonra fırına sürmeli. On dakika kadar bekledikten sonra çıkarıp yüz dirhem (250 gr) suya yir-mi beş dirhem (65 gr) şeker ilâvesiy-le ihzar edilmiş (*hazırlanmış*) olan şerbetin yarısını kaşık ile üstüne ser-pip tekrar fırına koymalı ve biraz sonra da şerbetin diğer kısmını üze-rine serpererek fırında şerbeti çekince-ye kadar bırakmalı. Revani nar gibi kızarmış ve tepsiden taşacak derece-de kabarmış olur.

Bu suretle pişirilen revani soğu-yunca dilim dilim kesilip tabağa alı-nır ve üzerine ince toz şekerı veyahut yüz dirhem suya elli dirhem şeker koymak suretiyle yapılan şerbetten lüzumu kadar serpilerek tenavül edi-lir (*yenir*).

Unlu Kadın Göbeği

Unlu kadın göbeği iki su-retle imal olunur (*iki şekilde yapılır*):

Biri: Yarım okka (1/2kg) una on beş dirhem (37,5-40 gr)sade yağı ve yirmi beş dir-hem (62,5-65 gr) toz şekerı ve bir miktar tuz ve altı yumurta ve bir fincan durulmuş küllü su koyarak karıştırılıp yarım saat kadar yoğurulmalı ve sakız gibi bir hamur yapılmalı. Badehu, (*ondan sonra*) bir tepsiyi yağla-yıp bu hamurdan yumurta ka-dar parçaları alıp avuçlarla yu-varladıktan sonra tepsiye koyup üstüne biraz basarak yassılama-lı. Parmakla ortasına basarak çukurlamalı. Sonra tavada yet-miş beş dirhem (187,5-190 gr) sade yağı güzelce eritip, kaşık ile sıcak sıcak üzerine haşlamalı ve fırına gönderip kızarınca-ya değin pişirmeli. Fırından çıktıktan sonra ılık şeker şurubunu üstüne haşlayıp yumuşayınca-ya değin bırakmalı, tabaklara alıp sofraya götürmeli. (*Ohhhhh! Afiyet olsun, gözümüz yok! Öteki türlü nasıl yapılmış, onu da ki-taptan okuyun artık...*)