

**Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları**  
**I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU**  
**(OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)**

**İÇİNDEKİLER**

|  |     |
|--|-----|
| GİRİŞ.....   | 1   |
| Abdulhalik BAKIR<br><i>Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme</i> .....   | 5   |
| Kemal ARI<br><i>Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri</i> .....                                       | 21  |
| Aylin Öney TAN<br><i>İberyadan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu</i> .....   | 46  |
| Özlem YILDIZ<br><i>Levanten Mutfağı</i> .....  | 65  |
| Mehmet YILMAZ<br><i>Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri</i> .....  | 83  |
| Erdal İNCE<br><i>Karakeçili Aşireti'nde Şifalı Pilav Kültürü ve Ertuğrul Gazî'nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi</i> .....        | 117 |
| Emine DİNGEÇ<br><i>Osmanlı Sarayında Çaşnigirler</i> .....   | 135 |
| Michael NIZRI<br><i>Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials: the Case of Şeyhülislam Fevziullah Efendi (1695-1703)</i> ..... | 159 |
| Amy SINGER<br><i>Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imares</i> .....   | 171 |
| Yıldız Yılmaz KARAKOÇ<br><i>Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an 18<sup>th</sup> Century Harem Agha?: A Preliminary Research</i> .....       | 187 |
| Hüseyin ÇINAR<br><i>18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf</i> .....  | 211 |

|  |     |
|--|-----|
| Serdar GENÇ<br><i>Balkesir' de Börekçi, Simitçi Ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)</i> .....   | 245 |
| Nuri KAVAK<br><i>Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri</i> .....  | 257 |
| Alev GÖZCÜ-Eren AKÇİÇEK<br><i>Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz</i> .....  | 268 |
| İlhami YURDAKUL<br><i>İstanbul'da İçme Suyu Kültürü</i> .....  | 299 |
| Osman GÜLDEMİR, Nazlı IŞIK<br><i>Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)</i> .....   | 311 |
| Fügen SARUHANOĞLU<br><i>18. Ve 19. Yüzyllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi</i> ..... | 335 |
| Priscilla Mary IŞIN<br><i>Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme</i> .....   | 344 |
| Marianna YERASIMOS<br><i>Evlîya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri</i> .....             | 371 |
| Nazlı PİŞKİN<br><i>İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kabvehaneler</i> .....  | 393 |
| Serkan YAZICI<br><i>II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)</i> .....                                    | 409 |
| Kemalettin KUZUCU<br><i>Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış</i> .....                                     | 425 |
| Cafer SARIKAYA<br><i>1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri</i> .....  | 461 |
| SEMPOZYUMDAN GÖRÜNTÜLER.....   | 487 |

## SUNUŞ

Kültürler arası iletişim ve etkileşimin yoğun bir biçimde yaşandığı günümüzde kalkınmanın en önemli değerlerinden biri de kültürel zenginliği gösteren unsurlardır. Bu nedenle sahip olduğumuz sanat, kültür ve tarih birikimini geçmişten günümüze taşımak, geleceğe aktarmak, dünyaya tanıtmak son derece önemlidir.

Kültürel mirasımızın en önemli bölümlerinden birini oluşturan Türk mutfağı, uzun geçmişiyile, hayat bulduğu coğrafyayı bin bir türlü lezzetler halinde yansıtan çok katmanlı bir zenginliktir. Türk mutfağını tüm yönleriyle kavramak ve bu zengin mirası sınırlar ötesine taşımak, bu konuda gerçekleştirilecek olan bilimsel yaklaşımlı eserler aracılığı ile mümkündür.

“I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)” adlı yayınımız Türk mutfağının bir evresini farklı boyutlarıyla ele alan bildirilerden oluşmaktadır. Eserde, Selçuklular döneminde şekillenmeye başlayan ve Osmanlı döneminde tekemmül eden zengin Türk mutfak geleneğinin değişik boyutları, uzman araştırmacı ve bilim adamlarının kaleminden günümüze yansıtılmaktadır.

Osmanlı mutfak kültürünü, farklı yönleriyle ele alan bu eser, tevarüs ettiğimiz kültürel zenginliği bir araya toplayan önemli bir örnektir. Üniversitelerimizin hedefi okuyan, kendi değerleriyle tanışık ve barışık, düşünen ve üreten bireylerin yetişmesine zemin hazırlamak ve kültürel birikimimizi ülkemiz dışındaki geniş kitlelerle tanıştırmak hatırı sayılır bir yer edinmesine katkı yapmaktadır.

Destek vermekten mutluluk duyduğumuz bu tür çalışmaların artmasını diliyor, emeği geçenlere teşekkür ediyorum.