



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İFTAR SOFRALARININ DÜZENLENMESİ

Çok eskiden iftar sofraları büyük sini tepsilerde küçük minderlere bağdaş kurulmak suretiyle, alçak masalar üzerine oturtularak hazırlanmakta idi. Bugün belki, bu eski âdeti hâlâ devam ettiren bazı tutucu kimseler bulunabilir. Fakat bu iftar sofraları eski yorucu şeklini yavaş yavaş terkederek, son zamanlarda, rahat oturup yemek üzere diğer sofralar gibi gelişmiş bulunmaktadır. Hatta eski devlet adamları arasında iftar sofralarına öyle meraklılar varmış ki, ince zevkleri ve zarif buluşlarıyla bugünün en modern sofralarına taş çıkartacaklarına hiç şüphe edilmemelidir. Son zamanlarda demekle, sakın 3 - 5 yıl gibi kısa bir zaman anlaşılmasın. Bu şekil, yani çatal bıçak ve mükemmel takımları kullanmak suretiyle, yüksek masalarda hazırlanmakta olan iftar sofralarının tarihe mal olacak kadar mazisi olduğunu aşağıda anlatacağımız öyküden anlaşılacaktır.

Sultan Mahmut devrinin ünlü Şeyhülislâmlarından Dürrîzade'nin şikenperverliği, konağında pişirttiği yemeklerin nefaseti, sofrta takımlarının zenginliği, iftar sofralarının debdebe ve azameti dillerde destan olup Şeyhülislâmın tantanalı ve haşmetli sofrasında bulunup nefis yemeklerini yemeğe can atmayan devlet adamı yokmuş. Hattâ o kadar ki, bu ünlü sofrayı padişah dahi görmek sevdasına kapılmış. Kapılmış ama nasıl olur da koskoca padişah kendini davet etmesi için Şeyhülislâmına açabilsin. Bunun için de padişah zemin zamana uygun bir vesile kollamaya başlamış. Bu arada da ramazanı şerif gelip çatmış.

Bunu güzel bir fırsat sayan padişah, ramazan ayı içinde birgün akşama doğru bir gezinti yapacağını söyleyerek saltanat arabasının hazırlanmasını emretmiş ve yola çıkmış. Şehirde şöyle bir dolaştıktan sonra, önceden düzenlenen gezintiden dönüşte yolu üstünde bulunan Şeyhülislâmın konağı önünden geçerken padişah birdenbire arabayı durdurmuş ve konağa girmiş.

Padişahın şereflendirdiğini gören konak halkı şaşkınlıktan birbirlerine girmiş. Bir taraftan hünkârı buyur ederlerken, bir taraftan da koşarak efendi hazretlerine durumu müjdelemişler. Fakat Şeyhülislâm hiçbir telâş eseri göstermeden padişahı karşılamış ve esasen iftar zamanı da yaklaşmış olduğundan sofralarını şereflendirmesi için padişahı rica etmiş.

Bunu cana minnet sayan padişah sofranın başına geçmiş ve sağında Şeyhülislâm ve etrafta zamanın ileri gelen devlet adamları olduğu hâlede debdebeli takımlarla, saray yemeklerine bile taş çıkartabilecek lezzette olan yemekleri birer birer yemeye koyulmuş.

Çorbası, eti, sebzesi yendikten sonra, sofraya altın sahanla pilav ve küçük adi cam kâselerle de hoşaf gelmiş.

Çok nefis olan hoşaf da iştihâ ile içildikten sonra altın leğen ve ibriklerde eller yıkanmış ve tam sofradan kalkılacağı sırada padişah Şeyhülislâma dönerek:

— Efendi, gerek sofrta takımlarının debdebe ve zenginliği, gerekse yemeklerinin nefasetine Allah için hayranlıktan başka diyeceğimiz yoktur. Fakat bu arada çözemediğim bir mesele var, şunu bana izah eder misin? Gümüşten aşağı düşmeyen bu zengin ve tantanalı sofrta takımlarının arasında o canım hoşafı koyacak güzel kristal bir kâse bulamadın da mı o âdi camlara koydun efendi!... demesi üzerine Şeyhülislâm:

— Şevketlim, hoşafa buz katmış olsa idik, sulandırması dolayısıyla hoşafın kıvamını bozar ve tadını kaçırırdı, netice itibarıyla de efendimizin hazretlerinin takdirlerini kazanamazdık. Bu sebeple biz buz kâse şeklinde oyarak, hoşafı buza koyduk, demiş.

Görülüyor ki, bugün bile benim diyen kimsenin hatırlar ve hayaline gelmeyen bu ince, zarif buluş bundan yüz elli yıl önceki iftar sofralarında görülmüş ve tarihe mal olmuş gerçek bir öyküdür.

Şimdi iftar sofralarının tarifine geçelim. Sofrayı hazırlayacak olduğumuz masanın üstüne örtü örtüldükten sonra masanın etrafına elli ile akmış santim aralıklarla, altındaki düz, üstündeki çukur olmak üzere ve üst üste oturtulmuş Olarak ikişer tabak koymalı, tabakların içlerine de katlanmış bir halde peçeteleri koyduktan sonra, tabakların sağ taraflarına birer kaşık ile bıçak, sol taraflarına da birer çatal yerleştirmeli. Tabakların ön kısımlarına da birer bardak (Eğer sofrada herhangi bir şerbet, ayran, gül sulu soğuk süt ikram edilecekse ikinci bir bardak da koymalıdır.) oturtuktan sonra her iki servis arasına birer tuz ve biberlik sıkıştırman sofranın iki baş tarafında birer sürahi yerleştirdikten sonra, sürahilerin yanbaşılarına da ekmek tabaklarını koymayı unutmamalıdır. Daha sonra her servis tabağının sol taraflarına üçgen kesilmiş hirer parça pide, pidelerin üstlerine de biri susamlı biri susamsız olmak üzere, ikişer tane kandil simidi dediğimiz yağlı simitlerden oturtmalı, sonra da sofranın etrafına eşit aralıklarla yuvarlak veya kayık şeklinde küçük tabaklar içinde zeytin, reçel, pastırma, beyaz peynir, sucuk tabaklarını sıralayarak iftar sofralarını düzenlemelidir.