



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OSMANLI DENİZ MAHSULLERİ

THY Skylife

Osmanlı döneminde yazılmış ve basılmış yemek tariflerinin hemen hemen tamamı günümüz Türkçesine çevrildi. Yemek tariflerine bakıldığında deniz mahsulleriyle yapılan yemeklerin sayısının doğal olarak et ve tavuk yemeklerine göre daha az olduğu görülüyor. Fakat günümüze göre hem sayı açısından hem de farklılık açısından çok daha zengin. Tarih araştırmacılarının ortaya çıkardığı saray mutfak kayıtlarında hem tatlı su hem de deniz balıklarının isimlerinin bulunduğu belirtiliyor. Osmanlı döneminde İstanbul'un balık kültürüne kattığı değer müthiş. Deniz mahsulleri, çoğu zaman toplumun tüm kesimlerinin merak sardığı bir eğlenceye dönüşmüş. İstanbul'da saray örgütlenmesinde yer alan balıkthane kapısı görevlileri, balıkçı başına bağlı olarak saray için balık tutarlardı. Zengin kesimden insanlar özel zoka ustalarına hazırlattıkları zoka ve olta takımlarını şık kutularda saklar, balıkçı ve balık pişiren özel aşçılar bulundururlar, sazlı sözlü balık avlarına çıkarlar, tuttıkları balıkları yalının kayıkhanesinde bulunan livarda canlı canlı saklardı. Balık pişirme teknikleri günümüze göre çok daha zengin ve ilginçti. Balık dolmaları denildiğinde daha çok uskumru dolmasını biliriz. Fakat Osmanlılar lüfer, mercan, tekir ve palamut balıklarının da dolmalarını yaptılar. Ülke mutfak kültürünün en çok sevilen lezzetlerinden biri olan pastırma tekniğini balıklara da uyguladılar. Kılıç ve Mersin balığından pahalısını ve yılan balığından da ucuzunu yaparlardı. Bugün adı füme olan fakat Osmanlı'nın adına tütsüleme dediği teknikle birçok balık yemeği üretildi. Kurutma tekniklerinden günümüzde çirozu biliriz. Fakat bugün birçok uygulanması çok zor olan farklı kurutma teknikleri kullanıldı. Değerli büyüğümüz Feyzi Halıcı Bey'in hazırladığı Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi kitabında birçok deniz ürünleri yemek tarifi bulunuyor. Koruklu kılıç balığı yaka yahnisinden sardalya salatası, balık çorbası, hurde balık salatası ve kalkan ciğeri külbastısına kadar tarifler bu eserde yer alıyor.