



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI KIŞ SEBZELERİ

THY Skylife

İspanak XI. yüzyıldan itibaren Orta Asya Türk mutfağında biliniyordu. Mücver, yahni, kalye, sarma, pide gibi çeşitli şekillerde hazırlanırdı. Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan [?menlene?](#) adlı peynirli ve kaymaklı bir ıspanak yemeği kayıtlıdır.

Kerevizin etli terbiyeli yemeği yapılır, yaprakları turşulara ve salatalara konurdu. Hatta maydanoz için [?Makedonya kerevizi?](#) anlamında [?kereviz-i makadûni?](#) de denirdi.

Havucun XV. yüzyılda çorbasının ve yemeğinin, XVI. yüzyılda dolmasının, kalyesinin ve reçelinin yapıldığı bilinir. Günümüzde de beyaz, sarı, turuncu, kırmızı, mor renkli olanlarının yetiştiği Anadolu coğrafyasında havuç geçmişte de zengin çeşitleri olan bir bitkiydi.

Fatih Sultan Mehmed için yumurtalı pişirilen pırasanın böreği, kalyesi, dolması, kavurması yapılırdı.

[?Dolma-i kalem-i taze?](#) adıyla dolması yapılan ve XV-XVI. yüzyıllardan itibaren Türk mutfağında yer edinen ve kapuskada da kullanılan lahananın çorbası, kalyesi yapılırdı.

Osmanlı'da Çelebi Mehmed zamanında kurulan, karşılıklı çekişmeli oyunlar oynayan ve varlığını da imparatorluğun son dönemlerine kadar sürdüren Bamyacılar ve Lahanacılar adlı iki ezeli rakip takım vardır.

Koyu bir Lahanacılar taraftarı olan III. Selim'in lahanaya dair bir şiiri vardır ki bu şiir Lahanacıların sloganı dahi olmuştur: [?Kış mevsiminde çıkar ortaya lahana / Gerçi biçimce Keykavus'un topuzuna benzer / Can verir insana, çünkü taze gül yaprağı gibidir lahana.](#)