



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OSMANLI SARAYINDA 300 AŞÇI

Osmanlı Saray Mutfaklarında çalışan aşçı sayısı, tahmin edebileceğinizin çok üzerinde, yaklaşık 300'dü. Bu aşçıların 20'si baş aşçı olarak görev alırdı. Baş aşçılarından sonra saray aşçıları gelirdi ve bunların sayısı da 60'ı bulurdu. Sarayda bu aşçılara yardım etmek için varolan yardımcı aşçı sayısı ise 200'dü.

Baş aşçıların en az vezirler kadar önemli mevkilere sahip olduklarını biliyor muydunuz? Peki 300 gibi kalabalık bir aşçı grubu bütün gün ne yapıyordu? Bir kısmı sadece padişah için yemek yapardı ve bunlara "Kuşçu başı" denirdi. Aşçıların bir diğer kısmı ise sarayda önemli yeri olan Valide Sultanlar ve Şehzadeler için yemek yaparlardı. Bir de Osmanlı Saray Mutfağında çok önemli bir yeri olan tatlıcı aşçıları vardı.
