



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## OSMANLI SARAYINDA RAMAZAN

THY Skylife

Sarayın önemli geleneklerinden biri, sultanların ramazanın 15. gecesi kutsal emanetleri, özellikle Hırka-i Şerif'i ziyaret etmesiydi. Bu ritüelin ardından sultana, saraydaki çeşitli aşçıların hazırladığı soğanlı yumurtalar ikram edilirdi. Her bir soğanlı yumurtayı ayrı ayrı tadan sultan, en beğendiklerini yapan aşçıyı seçer ve Enderun aşçıbaşısı ilan ederdi.

Osmanlı'da iftar sofraları iki aşamadan oluşurdu: iftariye ve yemek faslı. İftariyede, hızlı yemek yemeyi önlemek ve gün boyu aç kalan mideyi yormamak için geleneksel kahvaltılıklar ve sıcak pide sunulurdu. Bu fasıldan sonra akşam namazı kılınır, ardından tekrar sofraya oturulur ve ikinci fasıl başlardı. İkinci fasla mutlaka çorbayla başlanır ve pastırma çeşitleriyle devam edilirdi. Sonrasında Osmanlı mutfağının en güzel et yemekleri servis edilir ve iftar sofraları muhakkak güllü aşıla biterdi. Günümüzde güllaç olarak bilinen güllü aş, mısır nişastasından açılan, stoklandıktan sonra süt ve şekerle ıslatılıp yenen yufkalara gülsuyunun eklenmesiyle ortaya çıktı. Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı kitabı, güllü aşın 1489 yılında Osmanlı saray mutfağına alındığını gösteriyor. Sahurlar ise genelde sade geçerdiler. Sofralarda tok tutan hamur işi, börek veya pilav sunulur, aç kalacak bünyedeki şekerin düşmesini önlemek için de mutlaka hoşaf ikram edilirdi.