



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OSMANLIDA TURŞULAR SALATALAR

Osmanlı mutfağında 15.yy dan beri turşuların önemli bir yeri vardır. Salatalar ise 18.yy da çoğalmıştır.

'Bir yeniçeriye gösterdiler önündeki tahta çanakdan bir şeyler atıştırıyordu. Yediği şeyin soğan sarımsak şalgam havuç ve hıyardan ibaret bir salata olduğunu gördüm. Üzerine tuz ve sirke ekilmişti. Yemeğin lezzeti herhalde çok açlıktan geliyordu. Yeniçeri öyle bir iştahla yiyordu ki keklik yeseydi ancak bu kadar olurdu.(Busbecg)

'Çünkü onlar Türkler meyveleri, soğan, sarımsak, pancar, havuç gibi sebzeleri çoğunlukla yağsız ve sirkesiz, çiğ olarak yerler.'(Demschwam)

'yazın üzüm ,incir ve kavun sofralarda görülür birde genellikle sirke sarımsak ve zeytinyağıyla yapılan hıyar salatası.fakat bunlar küçük tabaklar içinde çorbayla beraber sofraya gelirler ordövr yerini tutarlar'(D'ohsson)

Bu üç alıntı Osmanlı mutfağında salatanın gelişim sürecini anlatıyor. Çiğ yenen sebzedden sarımsaklı zeytinyağlı, iştah açıcı salatalara doğru gelişme.

Turşunun Osmanlı yemek alışkanlıklarında önemli bir yeri vardır ve büyük miktarlarda tüketilir. Sarayın turşuları çoğunlukla helvahane de yapılır bazen de hazır satın alınırdı.

İmparatorluk yılları boyunca Osmanlı başkentinde en çok tüketilen tahıl buğdaydı. Kentin kalabalık nüfusunun buğday ihtiyacını sağlamak, Bizans'ta olduğu gibi Osmanlı döneminde de yöneticilerin en önemli görevi olmuştur.