



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLILARIN YEMEK YEME ALIŞKANLIKLARI

Osmanlı mutfağının bol et bol pirinç bol yağ ve bol tatlı içeren münüleri, bir imparatorluğa yakışır zenginlikte olmasına karşın Osmanlı yemek yeme alışkanlıklarında büyük bir sadelik hâkimdi.

Yemek saray ve konaklarda yere çok yakın olan sofralarda yenilirdi.

Yemek vakti geldiğinde hizmetkârlar kalaylı dövme bakırdan yapılmış, genellikle motiflerle bezenmiş sini denilen büyük yuvarlak tablaları küçük sehpa üzerine yerleştirirler; sininin ve sehpanın altına da yerler kirlenmesin diye sofraya denilen büyük örtü sererlerdi.

Yemekler gelmeden önce sininin üstünde misafir sayısı kadar kaşık ekmek parçaları salata zeytin reçel ve çeşitli turşularda dolu küçük tabaklar bulunurdu bu iştah açıcılardan ya da çağdaş bir sözcükle mezelerden yemek boyunca atıştırılırdı.

Yemek servisi çok hızlı yapılırdı. Yemekler hiç ara vermemeksizin peş peşe sofraya gelirdi. Pilavlar; koyun kuzu tavuk piliç, hindi, kaz güvercin gibi kırmızı ve beyaz etli kebaplar; çorbalar; tatlı ekşi yahniler etli sebzeler dolmalar balıklar börekler hoşaf ve tatlılar sofraları doldururdu.

Zengin Osmanlı sofralarında su içilmezdi eğer yemekle bir şey içilecekse hoşaf suyu ya da şerbet içilirdi.

Çiçeklerden meyvelerden şeker ve balla yapılan şerbetler en makbul ikramlardan sayılırdı ve yaz kış herkes tarafından sevilerek içilirdi.

Sevilen diğer bir içecek ise daha çok kışın içilen boza idi. Beyaz darıdan yapılan bozayı saray ve konaklarda helvahane aşçıları dışında İstanbul da Arnavutlar pişirir, geceleri kırba yada güğümlerle sokak sokak dolaşıp satarlardı.