



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPKAPI SARAYI KUŞHANESİ

THY Skylife

Osmanlı İmparatorluğu'nun en görkemli günlerine şahitlik eden Topkapı Sarayı mutfağı, Osmanlı mutfağının gelişimi açısından önemli bir yere sahip. Ayrıca Anadolu topraklarından birçok yiyecek ve içeceğin Avrupa mutfaklarında yaygınlaşmasını da sağlamış.

Topkapı Sarayı mutfağı, 5 bin 250 metrekarelik bir alan üzerine inşa edilmiş. Sekiz ayrı bölümden oluşan mutfağın iki de helvahanesi bulunuyordu. Kiler, cami, hamam ve koğuşlarıyla beraber saray mutfağı büyük bir mahalleye benzerdi.

Saray mutfaklarında sultan ve ailesinin yanı sıra tüm çalışanlar, misafirler, yeniçeriler ile halka iki öğün ücretsiz yemek dağıtmak için kurulan imarethanelerin bir kısmı için de yemek hazırlanırdı. Günde 4-5 bin kişi için yemek yapılan saray mutfağında özel günler ve bayramlarda bu sayı artmaktaydı. Bazı dönemlerde aşçı ve kalfaların sayısı 1000'e yaklaşmış. Hatta XVII. yüzyılın ortalarında bu sayının 1370'lere çıktığı kayıtlı. İmparatorluğun duraklama dönemindeyse giderek azalmış.

Bu büyük mutfakların yanı sıra Has Oda'ya yakın bir yerde bulunan Kuşhane isimli mutfak, saray mutfağının en önemli yeriydi. İmparatorluğun seçilmiş aşçılarının çalıştığı bu özel mutfakta, padişah için yemekler hazırlanırdı. Sadece aşçılar değil, elinin lezzetine güvenen ve becerikli Enderun ağaları da padişah için yemek yapardı.