



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRKLER VE TATLI

İbni Batuta Seyahatnamesi

Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Davkı denilen Anili'ye benzer bir darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca davkıdan bir parça içine atarlar, evde et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Yemek olunca herkesin hissesini bir tabağa koyup verirler ve tabaklardaki yemek üzerine yoğurt döküp içerler. Türkler iyi karakterli, kuvvet ve şiddet sahibi insanlardır. Bazı vakitlerde ise borani/burhani denilen yemeği yerler. Bu yemek küçük küçük kesilmiş hamur parçaları olup, ortalarından birer delik açılarak bunlar tencereye oturtulur, pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir. Ayrıca bir çeşit şıraları vardır ki, sözü edilen davkı tanelerinden çekilmektedir. Tatlı şeyler yemek onların katında ayıp karşılanır. Ramazanda bir gün Sultan Özbeğ'in huzurunda bulunuyordum. Çoğunlukla yenmekte olan koyun eti ile riştelerişte denilen şa'riyeye benzer bir şeyden yapılmış ve piştikten sonra sütle içilen bir yemek hazırlanıp getirildi. O gece ben de arkadaşlarımla yaptıkları tatlıdan bir tabak almış ve getirip Sultana sunmuştum. Sultan sadece bir kere parmağı ile dokunup tatmakla yetindi, bir daha da elini sürmedi. Tülüğtimur, bir tarihte sultanın ve çocuklarının kırkı bulan kapıkullarından birine "Şu tatlıyı ye, yoksa cümlemini yok ederim" dediği halde bu adamın "Beni öldürsen de yemem" cevabını verdiğini bana anlatmıştı.