

**Matbah**  
OSMANLI SARAY MUTFAĞI



# MEVLEVİ SOMADI

746. ŞEB-İ ARUS MÜNASEBETİYLE

7-17 ARALIK 2019

## **Matbah Restaurant**

Osmanlı Saray Mutfağı

Caferiye Sokak No. 6/1 34122 Sultanahmet İstanbul

**T. +90 212 514 6151 F. +90 212 514 5152**

info@matbahrestaurant.com **www.matbahrestaurant.com**

Matbah Kültür Etkinlikleri 6  
2019 Mevlana Yılı Anısına

**“Aşkın olgunluğu, sevenle sevilenin birleşmesindedir,  
beri gelin; yağla unun bir daha ayrılmayacak kadar  
karılmasından meydana gelen bulamaç gibi karılın,  
katışın birbirinize”**

*Divan-ı Kebir 3 : S.228 Beyit: 2131*

Hz Mevlana Türk - İslam kültürünün yüce doruklarından biridir.

Hayat felsefesini, **“Hamdım, Piştim, Yandım”** sözleriyle  
açıklayan yüce Mevlana, Allah'a ulaşma yolundaki  
fikirlerini sayısız yemek sembolleriyle de açıklar.

Mevlevilik' te mutfak kutsaldır.. Dervişliğe soyunan kişi  
1001 gün sürecek eğitimine mutfakta başlar.  
Mutfakta belirlenmiş kurallar vardır, bunların dışına çıkılmaz.  
Öldüğünde dünyada adına ateş rengi taşlarla anıt mezar  
yaptırılan ilk aşçı muhtemelen Hz. Mevlana'nın aşçısı  
Hz. Ateşbaz-ı Veli'dir; ve ilk ekipleşme  
Mevlevi Mutfağı'nda başlatılmıştır.

Oyluk etiyle gerdan etinin birlikte pişirilmesinden, badem  
helvasıyla kahvenin birlikte sunulmasından söz edecek  
kadar gurme bir kişiliğe de sahip olan Hz Mevlana'dan  
kaynaklanan Mevlevilik, çok seçkin bir mutfak ortaya  
koymuştur. Bu menüde Hz Mevlana'nın eserlerinde anılan  
ve günümüzde Konya'da yaşayan yemekler, aslına uygun  
olarak o dönemin malzemeleriyle sunulmaktadır.  
Sadece, Mevlevi Pilavı ya da Hassaten Lokma  
Abdülbaki Gölpinarlı'nın anlatımından;  
Gül Yapraklı Marul Salatası Ali Eşref Dede'nin  
Yemek Risalesi'nden standartlaştırılmıştır.

İçeceklerle gelince, Sirkencübin tarifi, Hz. Mevlana  
tarafından verilen ender tarifelerdendir. Tarifeler bölümünde  
görebilirsiniz. Gül şerbeti, günümüzde de bilinen  
bir şerbettir. İlginçtir, kaynaklarda kahvenin  
15, 16. yüzyıllarda İstanbul' a geldiği belirtilir;  
oysa 13. yüzyılda kahvenin Konya' da kullanıldığı  
Mesnevi, Divan-ı Kebir ve diğer eserlerde görülmektedir.

Mevleviler yemeğe tuzla başlayıp, tuzla bitirirlerdi.  
Sofra hazır olunca görevli “Huuu Somata Salaaa”  
diyerek davet yapar, herkes gelince yemek şeyh ya da  
sofradaki en kıdemli kişinin yemeğe başlamasıyla başlar  
ve onun duasıyla sona ererdi.

Ben de sizleri Mevleviler gibi sofraya davet ediyorum:

**“HUUUU SOMATA SALAAAA” .....**

Afiyet Olsun, Efendim....



## MEVLEVI SOMADI

Nardenk Şerbeti  
Yeşil Mercimek Çorbası  
Gül Yapraklı Marul Salatası  
Su Böreği (Yoğurt eşliğinde)  
Patlıcanlı Pilav  
Sirkencübin Şerbeti  
Pekmezli Ayva Dolması veya  
Koyun Etli Külbastı  
Lezvine veya  
Pekmezli Helva (Kara Helva)  
Kahve

\* Etkinlik süresince 19:00 - 22:00 saatleri arasında  
Ney dinletisi ( Neyzen Murat DAĞLI ) eşliğinde  
sizlerin beğenisine sunulacaktır.

Not: Menü Kaynak Nevin HALICI Mevlevi Mutfağı kitabı

  
OSMANLI SARAY MUTEAĞI