



Çelebi, H. T., Hekim, Y. B., Özaydın, E. C. (2025). Gelenekten modernliğe Türk mutfağı: fenn-i tabâhat.
Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, 8(2), 147-160.

GELENEKTEN MODERNLİĞE TÜRK MUTFAĞI: FENN-İ TABÂHAT

Hüseyin Talha ÇELEBİ*

Yiğit Burak HEKİM**

Elif Cemre ÖZAYDIN***

Öz: Bu çalışmada, Osmanlı İmparatorluğu'nun geç dönem mutfak kültürünü incelemek amacıyla *Fenn-i Tabâhat* adlı eser analiz edilmiştir. Mehmet Reşad tarafından kaleme alınan eser hem geleneksel Osmanlı mutfağının hem de modernleşme ve Batılılaşma etkileriyle şekillenen yeni gastronomik anlayışların bir yansımasıdır. Çalışma eserde yer alan 731 yemek tarifini, kullanılan gıda maddelerini, pişirme tekniklerini ve sosyoekonomik bağlamı detaylı bir biçimde değerlendirmiştir. Sonuçlar, sebze yemeklerinin yaygınlaşmasıyla mutfağın ekonomik zorluklara adaptasyonunu ve İstanbul'da yaşayan belirli bir kesimin mutfağındaki modernleşme etkilerini ortaya koymuştur. İthal malzemeler ve Batı'dan alınan pişirme teknikleri, Osmanlı mutfağının küreselleşme süreçlerine uyum sağlama kapasitesini göstermiştir. Deniz ürünleri, sebzeler ve zeytinyağlı yemekler mutfağın çok kültürlü yapısını ve coğrafi çeşitliliğini vurgularken, kadınların mutfaktaki rolünün modernleşme sürecinde değiştiği gözlemlenmiştir. Çalışma, Osmanlı mutfağında geleneksel ve modern unsurların bir arada bulunmasının, küresel gastronomi literatüründe de karşılık bulabilecek hibrit bir model sunduğunu ortaya koymuştur. Elde edilen bulgular, gastronomi eğitimi, Türk mutfağının uluslararası tanıtımı ve kültürel diplomasi için uygulanabilir sonuçlar sunmaktadır. Gelecek araştırmalar, Osmanlı mutfağının diğer dönemlerini karşılaştırmalı olarak ele alarak, modern Türk mutfağının değişim sürecini ve küresel bağlamdaki yerini kapsamlı bir biçimde inceleyebilecektir. *Fenn-i Tabâhat*, hem tarihsel hem de gastronomik bir rehber olarak Türk mutfak tarihi ve bağlantılı çalışmalar için önemli bir kaynaktır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı mutfağı, mutfak kitabı, *Fenn-i Tabâhat*, batılılaşma

FROM TRADITION TO MODERNITY: TURKISH CUISINE – FENN-İ TABÂHAT

Abstract: In this study, the late Ottoman Empire's culinary culture was analyzed through the examination of the book *Fenn-i Tabâhat*. Written by Mehmet Reşad, the work reflects both the traditional Ottoman cuisine and the new gastronomic approaches shaped by the influences of modernization and Westernization. The study meticulously evaluated the 731 recipes included in the book, along with the ingredients used, cooking techniques, and socio-economic context. The findings revealed the adaptation of cuisine to economic challenges through the increasing prevalence of vegetable-based dishes and the influence of modernization on the cuisine of certain segments of

* Lisans Öğrencisi, Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, tlhacib@gmail.com

ORCID: 0009-0008-8736-9065

** Lisans Öğrencisi, Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, buraking5457@gmail.com

ORCID: 0009-0002-2471-9012

*** Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce), ecozaydin@gelisim.edu.tr

ORCID: 0000-0003-1574-5120

Istanbul's population. Imported ingredients and cooking techniques borrowed from the West demonstrated the capacity of Ottoman cuisine to adapt to processes of globalization. Seafood, vegetables, and olive oil-based dishes highlighted the multicultural nature and geographic diversity of the cuisine, while the role of women in the kitchen was observed to change during the modernization process. The study revealed that the coexistence of traditional and modern elements in Ottoman cuisine presents a hybrid model that can resonate with global gastronomy literature. The findings provide practical insights for gastronomy education, the international promotion of Turkish cuisine, and cultural diplomacy. Future research could comparatively examine other periods of Ottoman cuisine to comprehensively explore the transformation of modern Turkish cuisine and its place in a global context. *Fenn-i Tabâhat* serves as a significant resource for Turkish culinary history and related studies, both as a historical and gastronomic guide.

Keywords: Ottoman cuisine, cookbook, *Fenn-i Tabâhat*, westernization

Türk mutfak tarihi, zengin kültürel birikimiyle dünya mutfakları arasında kendine özgü bir yer edinmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geç dönem mutfak, bu tarihsel zenginliği modernleşme ve Batılılaşma etkileriyle harmanlayarak bir geçiş dönemi özelliği taşır. Bu dönem, yalnızca mutfak alışkanlıklarında değil, toplumsal ve kültürel dönüşümlerde de belirgin etkiler bırakmıştır. Bu nedenle, bu geçiş sürecini anlamak, modern Türk mutfaklarının köklerini ve evrimini kavramak için büyük önem taşımaktadır (Samancı, 2020, s. 207).

Osmanlı mutfak kültürü, yalnızca yemek tarifleri ve kullanılan malzemelerden ibaret değildir; aynı zamanda dönemin ekonomik, sosyal ve kültürel dinamiklerini yansıtan bir mikrokozmos işlevi görmektedir. Tanzimat Fermanı sonrası başlayan modernleşme hareketleri, geleneksel Osmanlı mutfak, bir yandan kendi mirasını korumaya çalışırken diğer yandan Batı mutfaklarından alınan teknikler ve ithal malzemeler ile yeniden şekillenmiştir. Bu değişimler, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok kültürlü yapısını ve adaptasyon yeteneğini ortaya koymaktadır (Kapsal, 2022, s. 34).

Bu çalışma, Osmanlı mutfak, son dönemlerinde yemek kültüründeki dönüşümleri anlamak için *Fenn-i Tabâhat* eserini birincil kaynak olarak ele almaktadır. Çalışma, geleneksel mutfak mirasının modern mutfak anlayışına nasıl evrildiğini incelemeyi amaçlar. *Fenn-i Tabâhat*, yalnızca Osmanlı mutfak, gastronomik bir tasvirini sunmakla kalmaz, aynı zamanda dönemin toplumsal, ekonomik ve kültürel bağlamlarına dair zengin ipuçları barındırır. Tanzimat Fermanı sonrası modernleşme hareketleri, mutfak alışkanlıklarını dönüştürmüştür. Bu süreçte geleneksel tatlar korunurken Batı mutfaklarından esinlenen teknikler ve malzemeler mutfak, entegre edilmiştir. Bu nedenle *Fenn-i Tabâhat*, geç dönem Osmanlı mutfak, dönüştürmeleri anlamak için eşsiz bir kaynaktır. Eser, yalnızca bir yemek kitabı değil, aynı zamanda dönemin sosyoekonomik ve kültürel dinamiklerini belgeleyen tarihsel bir dokümandır. Bunun yanı sıra, geleneksel mutfak uygulamalarını detaylı bir şekilde sunarken modern pişirme teknikleri ve ithal malzemelerin mutfak, uyumunu ortaya koyar (Kapsal, 2022, s. 57).

Bu bağlamda, çalışmanın odak noktası, *Fenn-i Tabâhat* eserinin Osmanlı mutfak, dönüştür sürecindeki rolünü kavramaktır. Eserde yer alan tarifler, malzemeler ve pişirme teknikleri üzerinden dönemin gastronomik alışkanlıkları detaylandırılmıştır. Tarif analizleri, Osmanlı mutfak, çeşitliliğini, geleneksel unsurların korunmasını ve modernleşmenin gastronomi üzerindeki etkilerini anlamak için bir yol haritası sunar. Bu çalışma, yalnızca geç dönem Osmanlı yemek kültürünü değil, aynı zamanda mutfak, değişen değerlerini ve bu değerlerin modern Türk mutfak, yansımalarını ortaya koymayı hedefler. İncelemenin, Türk mutfak tarihine dair önemli bir dönemi derinlemesine açıklarken modern mutfak anlayışının kökenlerine dair yeni perspektifler sunacağı öngörülmektedir.

2. Literatür Taraması

2.1. Geç Dönem Osmanlı Mutfak, Genel Özellikleri

Osmanlı İmparatorluğu'nun geç dönem mutfacı, siyasi, ekonomik ve kültürel dönüşümlerin mutfak kültürü üzerindeki etkilerini açıkça ortaya koyar. Tanzimat Fermanı ile başlayan modernleşme ve Batılılaşma süreci, yalnızca siyaset ve toplum yapısında değil, mutfak alışkanlıklarında da belirgin etkiler bırakmıştır. Bu dönemde Osmanlı mutfacı, geleneksel özelliklerini korumaya çalışırken yeni etkilere açık bir yapıya bürünmüştür (İlban vd 2021, s. 275).

Saray mutfacı, geç dönem Osmanlı mutfacının en sofistike ve zengin yönünü temsil eder. Batı'dan alınan modern pişirme teknikleri ve ithal malzemeleri benimseyerek yenilikçi bir yaklaşım sergilemiştir (Samancı, 2018, s. 349). Avrupa tipi mutfak ekipmanlarının ve ithal malzemelerin yaygın kullanımı, saray mutfacının modernleşme sürecindeki öncülüğünü ortaya koyar. Pastalar, bisküviler ve kremalı tatlılar gibi Batı mutfacına özgü tarifler saray sofralarında yer almış, bunun yanı sıra geleneksel Osmanlı yemekleri modern bir anlayışla yeniden yorumlanmıştır. Yeni tekniklerin yaygınlaşmasıyla Osmanlı mutfacı, estetik ve sağlık odaklı bir dönüşüm yaşamıştır (Güler, 2010, s. 25; Uçan, 2023, s. 326).

Halk mutfacı, saray mutfacından farklı olarak daha sade ve ulaşılabilir malzemelerle şekillenmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde yaşanan savaşlar ve ekonomik zorluklar, halk mutfacının temel dinamiklerini belirlemiştir. Et gibi pahalı ve erişimi zor malzemelerin yerini sebzeler, baklagiller ve tahıllar almış, yemeklerde yalınlaşma eğilimi gözlemlenmiştir (Seçim, 2018, s. 130). Halk mutfacında, gıda malzemelerinin korunması ve uzun süre saklanabilmesi için turşu, reçel ve şurup gibi ürünler önem kazanmıştır. Bu yalınlaşma, halkın ekonomik koşullara uyumunu sağlarken mutfakta pragmatik bir anlayışın hâkim olduğunu ortaya koyar (Solmaz-Dülger Altınar, 2018, s. 117).

Geç dönem Osmanlı mutfacında savaş koşulları ve ekonomik sıkıntılar, mutfak kültürünü derinden etkilemiştir. Et tüketimi azalırken sebzeler ve baklagiller gibi uygun maliyetli malzemeler yemeklerde daha çok kullanılmıştır. Bu durum, savaş yıllarının lojistik ve ekonomik zorluklarının bir sonucu olarak ortaya çıkmış, aynı zamanda mutfakta yalınlaşma ve pratik tariflere yönelimi beraberinde getirmiştir (Kasar, 2021, s. 365-366). Bunun yanı sıra, mutfakta estetik anlayışın ve sağlık odaklı beslenme tercihlerinin artması, modernleşmenin ve Batı etkilerinin mutfak kültüründeki etkilerini ortaya koyar (Aksoy-Üner, 2021, s. 2).

Bu bağlamda, geç dönem Osmanlı mutfacı, geleneksel ve modern unsurların bir arada bulunduğu bir geçiş dönemi olarak tanımlanabilir. Osmanlı'nın çok kültürlü yapısını ve zengin gastronomik mirasını koruyan bu mutfak, aynı zamanda Tanzimat Fermanı sonrası modernleşme hareketlerinin mutfak üzerindeki etkilerini yansıtır. Hem saray hem de halk mutfacında görülen bu değişimler, Osmanlı mutfacının sosyoekonomik ve kültürel koşullara uyum sağlama kapasitesini ortaya koyar (Hatipoğlu-Batman, 2014, s. 64; Taş-Pekyaman, 2024, s. 903).

2.2. Fenn-i Tabâhat

Fenn-i Tabâhat, Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde Mehmet Reşad tarafından kaleme alınmış bir eserdir. Aşçılık bilimi anlamına gelen bu kitap, 1921-1923 yıllarında dört cilt olarak yayımlanmış, 1924'te ise resimli bir versiyonu basılmıştır. Tıp eğitimi almış bir hekim olan Mehmet Reşad, eserde beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiye değinmiş, bazı tariflerde sağlık unsuruna vurgu yaparak tıbbi bilgisini yemek kültürüne entegre etmiştir (Işın, 2018, s. 3).

Kitabın ilk cildi 80 sayfadan oluşur ve gıda maddelerinin özellikleri, mutfak ekipmanları ile sağlıklı beslenme üzerine açıklamaları içerir. Diğer üç ciltte 790 tarif yer alır. Dördüncü cildin sonuna yaklaşık 400 terimden oluşan bir sözlük eklenmiştir. Mehmet Reşad, eserde kadınlara yemek pişirmenin karın doyurmanın ötesinde, eğlenceli bir eylem olduğunu belirtmiş; aşçıları olsa bile mutfak işleriyle yakından ilgilenmeleri gerektiğini vurgulamıştır. Ayrıca, gıdalarda uygulanabilecek hilelere ilişkin örnekler sunarak kaliteli malzeme kullanımının

önemini öne çıkarmıştır. Tariflerinde, yemeklerin daha iyi hazırlanması için gerekli teknikleri ve ateş derecesi gibi bilgileri paylaşmıştır (Mehmet Reşad, 2018).

Fenn-i Tabâhat, Priscilla Mary Işın tarafından dört cilt birleştirilerek günümüz Türkçesine uyarlanmış ve 2018 yılında Kitap Yayınevi'nden yayımlanmıştır. Kitap, dört ana bölümden oluşur. Birinci bölüm, aşçılık biliminin temel bilgilerini sunar; çeşitli gıdaların özellikleri, kalori değerleri, yemek zamanları ile çay, kahve, çikolata ve un gibi ürünler açıklanır. Ayrıca, gıdanın cinsini ve kalitesini tanımaya yönelik işlemler ile zeytinyağından baharatlara, mutfak ekipmanlarından et saklama yöntemlerine kadar temel aşçılık bilgileri paylaşılır. İkinci bölüm, et suları, salçalar, hastalara ve çocuklara uygun yemekler, çorbalar, et yemekleri, evcil kuşlar ve av etleri, yumurta yemekleri, köfteler, balıklar, dolmalar, kıyma ve börek içleri ile garnitürler olmak üzere 12 alt başlık içerir. Üçüncü bölüm, pilav, makarnalar, hamur işleri, pastalar, gatolar, bisküviler ve sebze yemeklerinden oluşan 5 alt başlığı kapsar. Dördüncü bölüm ise hafif tatlılar, şuruplar, reçeller, şekerlemeler, dondurma, şerbetler, salatalar, turşular ve çerezlerden oluşan 5 alt bölümü içerir (Mehmet Reşad, 2018).

3. Yöntem

Bu çalışmada, Osmanlı İmparatorluğu'nun geç dönem mutfak kültürünü anlamak amacıyla nitel ve nicel yöntemlerin bir arada kullanıldığı karma bir araştırma tasarımı benimsenmiştir. Nitel analiz, tariflerin sos-kültürel bağlamlarını ve modernleşme etkilerini anlamak için kullanılırken, nicel analiz, tariflerdeki malzemelerin ve pişirme tekniklerinin dağılımını sistematik olarak değerlendirmek için uygulanmıştır. Karma yöntem, gastronomi tarihi gibi çok boyutlu bir alanda hem derinlemesine yorumlama hem de istatistiksel genelleme yapma imkânı sunmuştur (Craswell ve Plano Clark, 2018).

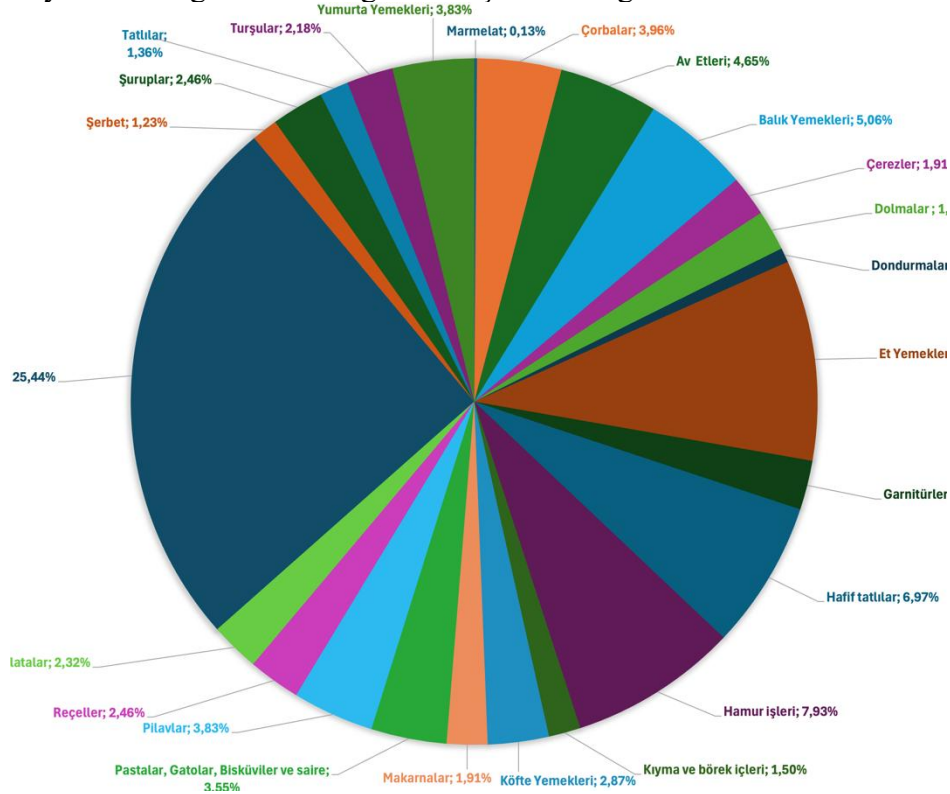
Çalışma, Mehmet Reşad tarafından 1921-1923 yıllarında dört cilt olarak yayımlanan *Fenn-i Tabâhat* eserinin, Priscilla Mary Işın tarafından 2018 yılında günümüz Türkçesine çevrilen ve tek ciltte yayımlanan baskısına dayanmaktadır. Eser, Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemindeki mutfak alışkanlıklarını, modernleşme sürecini ve Batı etkilerini detaylı bir şekilde belgeleyen birincil kaynak olarak seçilmiştir. *Fenn-i Tabâhat*, hem geleneksel Osmanlı tariflerini hem de ithal malzemeler ve modern pişirme tekniklerini içermesiyle, dönemin gastronomik dönüşümlerini analiz etmek için kapsamlı bir veri seti sunmaktadır. Orijinal baskılar yerine 2018 çevirisinin tercih edilmesinin nedeni, tariflerin günümüz Türkçesine uyarlanmış olması ve dört cildin tek bir ciltte toplanarak analiz sürecini kolaylaştırmasıdır (Işın, 2018).

Fenn-i Tabâhat'ın 790 tarifinin 731'i analize dahil edilmiştir. Analize dahil edilmeyen tarifler hastalara ve çocuklara özel hazırlanmış yemeklerdir. Tarifler, eserin orijinal bölümlerine (çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri vb.) uygun olarak sistematik bir şekilde Excel tablosuna aktarılmıştır. Her tarif, şu değişkenler üzerinden kategorize edilmiştir: yemek adı, kategori (örneğin, çorbalar, sebze yemekleri, tatlılar), ana malzeme, baharatlar, tahıllar, meyveler, sebzeler, et türü, diğer protein kaynakları, kuruyemişler, pişirme tekniği, sunum şekli ve ithal malzemeler. Veri toplama süreci, tariflerin doğru bir şekilde aktarılmasını sağlamak amacıyla üç araştırmacı tarafından bağımsız olarak kontrol edilmiştir.

Verilerin analizi, nitel ve nicel yöntemlerin bir kombinasyonu ile gerçekleştirilmiştir. Nicel analizde, her kategorideki gıda maddelerinin ve pişirme tekniklerinin sıklığı, Microsoft Excel kullanılarak frekans analizi ile hesaplanmıştır. Örneğin, sebze yemeklerinin toplam tarifler içindeki oranı ve en sık kullanılan baharatların dağılımı yüzdelik olarak belirlenmiştir. Nitel analizde ise tariflerin sosyo-kültürel bağlamı, modernleşme etkileri ve ithal malzemelerin kullanımı tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir (Braun & Clarke, 2006). Tematik analiz, tariflerin ekonomik, kültürel ve toplumsal yansımalarını anlamak için üç ana tema etrafında yapılandırılmıştır: (1) ekonomik zorluklara adaptasyon, (2) Batılılaşma etkileri, (3) kadınların mutfaktaki değişen rolü.

4. Bulgular

Eserde yer alan yemekler kategorize edildikten sonra 23 farklı kategorinin ortaya çıktığı görülmüştür. Bu yemek kategorileri ve dağılımları Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1. Yemek kategorileri ve dağılımlarını gösteren grafik

Yemek kategorilerinin dağılımı, birçok önemli hususu ortaya koymaktadır. *Fenn-i Tabâhat*’ta sebze yemeklerinin geniş yer tutması, Osmanlı mutfağının geç dönemlerinde saray mutfağının zenginlik ve çeşitliliğini yansıtırken, aynı zamanda savaş koşullarının etkilerini de göstermektedir. Geleneksel Türk mutfağı, Orta Asya döneminden itibaren et ağırlıklı bir yapıdayken, XIX. yüzyıldan itibaren diğer mutfaklarla etkileşim ve tarımsal ürünlerin bolluğu, zeytinyağı ve sebzelerin daha fazla tüketilmesini sağlamıştır. Ancak eserin yazıldığı dönemde Osmanlı Devleti, I. Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı gibi zorlu süreçlerden geçiyordu. Bu dönemde et gibi pahalı ve erişimi sınırlı malzemelerin yerini, daha uygun maliyetli, ulaşılabilir ve dayanıklı sebzeler almıştır. Sebzelerin yerel olarak yetiştirilebilmesi, tarımsal üretimin azaldığı savaş yıllarında gıda kıtlığıyla mücadelede önemli bir avantaj sağlamıştır (Bilgin ve Can, 2024).

Saray mutfağında sebzeler, yalnızca ekonomik bir zorunluluk değil, aynı zamanda zarafet, estetik ve sağlık anlayışının bir yansıması olarak öne çıkmaktadır. Zeytinyağlılar, dolmalar ve türlü gibi yemekler, saray sofralarının estetik gereksinimlerini karşılamış, mevsimsel tazelik ve sağlık açısından önemli bir seçenek sunmuştur. Batı mutfağından esinlenen fırınlama ve beşamel sos gibi tekniklerle sebzeler yeniden yorumlanmış, yemek sunumlarında daha çok yer bulmuştur. *Fenn-i Tabâhat*’ta sebzeli yemeklerin yüksek oranı, saray mutfağında hafif ve dengeli beslenme anlayışının etkili olduğunu göstermektedir. Bunun yanı sıra, mutfakta estetik, sağlık ve yenilikçi unsurların ön planda olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda, *Fenn-i Tabâhat* yalnızca yemek tariflerini değil, Osmanlı mutfak kültüründeki dönüşümü, ekonomik zorluklarla mücadeleyi ve modernleşme etkilerini belgeleyen önemli bir kaynaktır (Samancı ve Croxford, 2016).

Fenn-i Tabâhat’ta etli yemekler ve köfteler, tariflerin %12,3’ünü oluşturur. Bu oran, Osmanlı mutfağında etin önemini ortaya koyarken, savaş koşulları ve ekonomik zorlukların

tüketimi sınırlamış olabileceğini gösterir. Geleneksel Türk mutfağı tarihsel olarak et ağırlıklı bir yapıya sahip olsa da, XIX. ve XX. yüzyıllarda etin pahalı ve erişimi zor olması tüketimi kısıtlamıştır. Etli yemekler, genellikle prestijli sofralarda kuzu, koyun ve dana etiyle hazırlanan sofistike tarifler olarak yer alır. Köfteler ise ekonomik ve pratik yemekler olarak saraydan halk mutfağına uzanan bir köprü görevindedir. Saray mutfağında etli yemekler, sebzeler ve baharatlarla birleştirilerek zengin ve estetik sunumlarla sofralarda sunulmuştur (Yerasimos, 2002).

Hafif tatlılar ve hamur işleri, Osmanlı döneminde hem saray mutfağında hem de halk mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Hafif tatlılar sütlaç, muhallebi gibi az malzemeye yapılan ve günlük tüketim için uygun olan seçenekler sunarken, hamur işleri börek, pide ve tatlı çöreklerle hem tuzlu hem de tatlı çeşitleriyle mutfağın vazgeçilmez bir ögesi olmuştur. Savaş döneminde ekonomik koşulların etkisiyle tatlılar daha basit hale gelirken, saray mutfağı bu tarifleri egzotik baharatlar ve soslarla zenginleştirerek sunmaya devam etmiştir. Bu tatlılar hafif ve kolay sindirilebilir yapıları sayesinde özellikle saray sofralarında hafif yemek tercihleriyle uyumlu hale gelmiştir (Işın, 2018).

Çorbalar, pilavlar ve yumurta yemekleri, Osmanlı mutfağında temel ve tamamlayıcı kategoriler olarak yer almaktadır. Çorbalar, yemeklerin başlangıcında tüketilen besleyici ve kullanışlı seçenekler sunar. Pilavlar, Türk mutfağında ana yemeklerin vazgeçilmez eşlikçisi olurken, yumurta yemekleri hızlı ve ekonomik bir alternatif olarak öne çıkar. Bu kategoriler, günlük sofraların ve saray mutfağının doyurucu unsurları arasında yer almaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019).

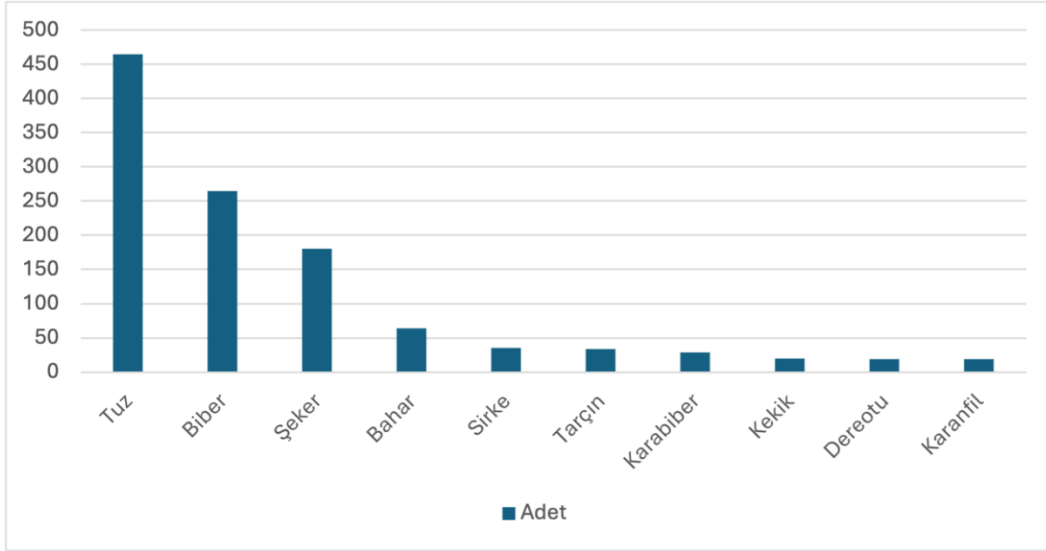
Av etleri ve balık yemekleri, saray mutfağının prestijli kategorileri arasında yer alır. Keklik, bıldırcın, ördek gibi av hayvanları ile kalkan ve uskumru gibi balıklar, saray sofralarında zenginlik ve lüks tüketim anlayışını yansıtır. Bu yemeklerin *Fenn-i Tabâhat*'taki oranı, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasındaki doğal kaynaklara erişimini ve sarayda bu kaynakların etkin kullanımını gösterir (Faroqhi, 2000).

Reçel, şurup ve turşular, Osmanlı mutfağında uzun süre dayanıklılık sağlayan ve sofralara tat katan tamamlayıcı unsurlar olarak yer tutar. Reçeller, meyve bolluğundan yararlanılarak hazırlanır. Şuruplar, Osmanlı İmparatorluğu'nun şeker ve baharat kullanımıyla harmanlanmış özel içecekleridir. Turşular ise savaş ve kıtlık dönemlerinde gıda saklama ihtiyacını karşılamada stratejik bir rol oynar. Saray mutfağında bu ürünler, daha sofistike ve egzotik malzemelerle hazırlanmıştır (Badem, 2024).

Batı mutfağından esinlenen pastalar, gatolar ve bisküviler, Osmanlı saray mutfağında modernleşme etkilerinin en belirgin örnekleridir. Bu tarifler, saray sofralarında Batılılaşma hareketini yansıtır ve zarif sunumlarla öne çıkar. Garnitürler ise ana yemeklerin yanında servis edilen tamamlayıcı unsurlar olarak sofralara görsellik ve lezzet katar (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Makarnalar ve dolmalar, Osmanlı mutfağında farklı kültürel etkilerin birleşimini yansıtan kategoriler olarak öne çıkar. Dolmalar, sebze ve etin bir arada kullanıldığı yemekler olarak saray mutfağında estetik ve lezzet açısından önemli bir yer tutar. Çerezler, ziyafet sofralarının ara ögesi olarak tüketilir ve genellikle saray mutfağında sofraları zenginleştirir. Batı mutfağından esinlenen makarnalar, Osmanlı İmparatorluğu'nun modernleşme sürecinde mutfağa entegre edilen yeni bir kategori olarak dikkat çekmektedir (Aydın, 2023). Dondurmalar ve şerbetler, Osmanlı saray mutfağında yaz sofralarının hafif ve ferahlatıcı unsurları olarak yer alır. Şerbetler, günlük tüketimde ve özel davetlerde sofralara renk katar; dondurmalar ise soğuk tatlıların estetik örnekleridir (Cankurt, 2024).

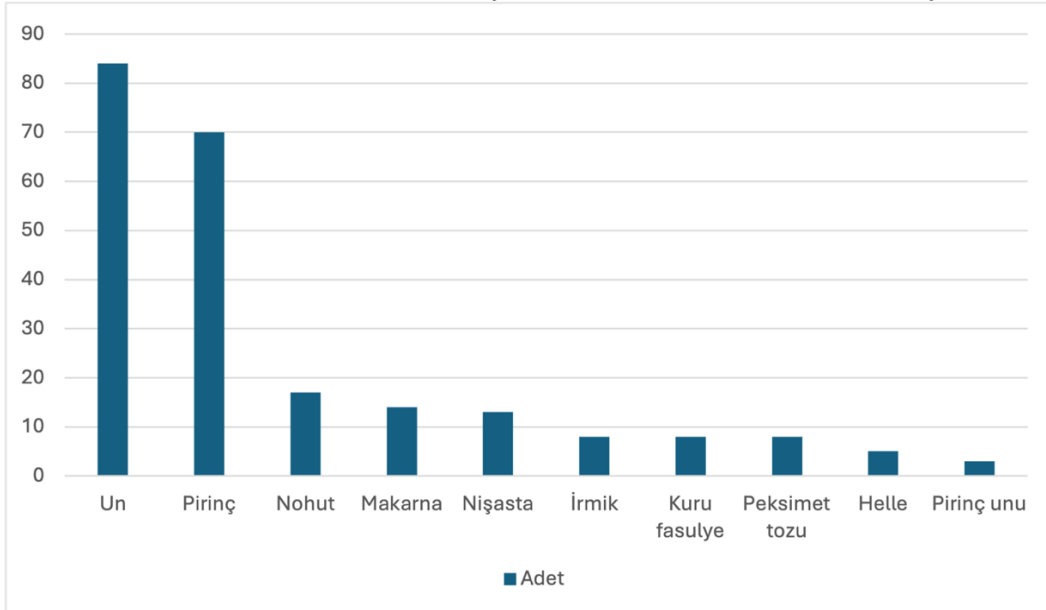
Eserde yer alan tariflerde çok sayıda baharat ve tatlandırıcı kullanıldığı görülmüştür. Eserde en çok adı geçen ilk on baharat ve tatlandırıcıya ait grafik Şekil 2'de paylaşılmıştır.



Şekil 2. Baharat ve tatlandırıcılara ait grafik

Fenn-i Tabâhat'taki tariflerde biber, karabiber, acı biber ve kırmızı biber kullanımı belirtilmiştir. Ancak “biber” ifadesiyle hangi tür biberin kastedildiği net değildir. Dereotu, maydanoz ve kekik gibi taze baharatlar, mutfakta sıkça tercih edilen lezzet vericiler arasında yer alır. Farsa, kaz kebabı, kaymaklı tavuk köftesi ve salçalı sığır eti köftesi gibi et yemeklerinde hindistancevizi kullanımı dikkat çeker. Biftek ve piliç gibi et yemeklerinde marinasyon için soğan suyu kullanılır. Domates, kırmızı ve biber salçaları, tariflerde öne çıkan soslar arasında yer alır. Peksimet tozu, gıdaların kızartılmadan önce kaplanmasında kullanılır. Altı tarifte kakao, bir tarifte ise vanilya kullanımı belirtilmiştir.

Fenn-i Tabâhat'ta en sık adı geçen on baklagile ilişkin grafik Şekil 3'te sunulmuştur. Eserde makarna, dikkat çekici bir baklagil olarak öne çıkar. İthal bir gıda olan makarnanın Osmanlı mutfakındaki tüketiminin yaygınlaştığı anlaşılmıştır. Ayrıca Amerika kökenli kuru fasulyenin de benimsendiği görülür. Bulgur ve şehriye, genellikle pilav ve çorba yapımında kullanılan birer tarifte yer alır. Öne çıkan bir diğer unsur, mısır nişastasıdır. Eserde mısır nişastasından “kurn fluvur” olarak söz edilmiş ve bir tarifte kullanımı belirtilmiştir.



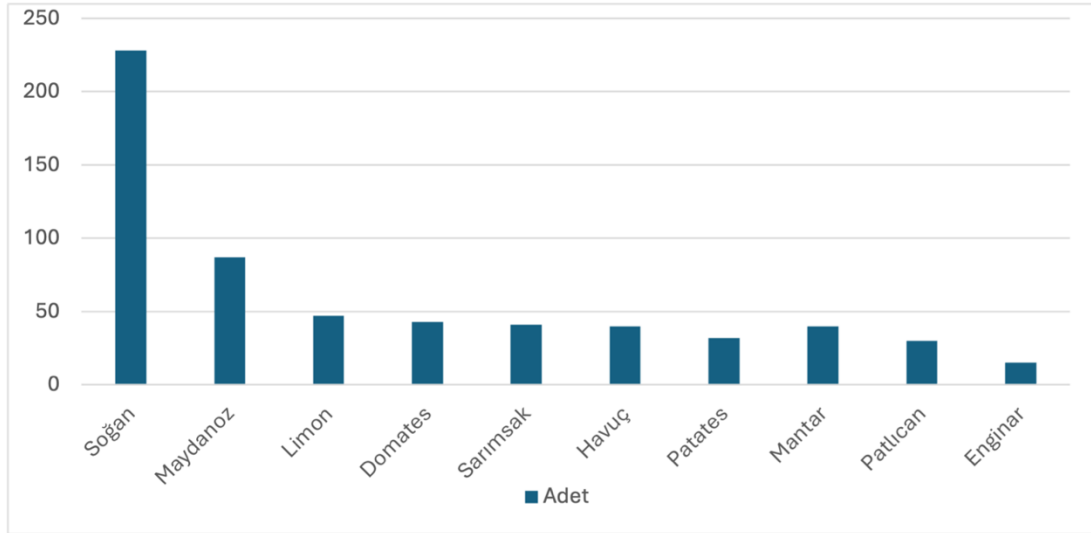
Şekil 3. Baklagillerin dağılımını gösteren grafik

Hamur işlerinde ve yemeklerde kullanılan hamurlar ile yufkalar çeşitlenmiştir; pastacı yufkası, çarşı yufkası ve baklava yufkası gibi türler öne çıkmıştır. Farklı unlu mamullerin aynı

hamur çeşidinden hazırlandığı, en yaygın hamur türlerinin adı hamur, yağlı hamur, yağlı katı hamur, mayalı pide hamuru ve nemse hamuru olduğu anlaşılmıştır. Eserde adı geçen nemse hamurunun, bugün kruvasan yapımında kullanılan hamur olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, unlu mamullerde, bisküvi, pasta ve gatlarda çok sayıda tarifte ürünlere özgü kalıp veya aparat kullanıldığı tespit edilmiştir.

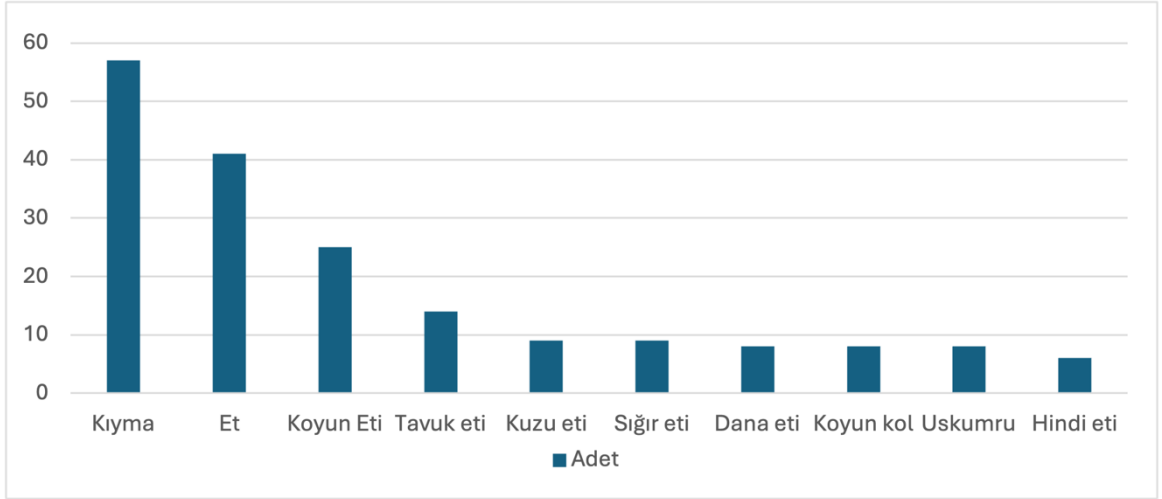
Fenn-i Tabâhat'ta çok sayıda meyveden söz edilir. Bu meyveler genellikle tatlı, şerbet, şurup veya reçel yapımında kullanılır. Klasik dönem Osmanlı mutfağında görülen meyveli et yemekleri ise eserde yer almaz. En sık adı geçen meyve limondur (%2,9). Portakal, ayva, karadut, ahududu, mandalina, turunç ve vişne gibi geleneksel meyvelerin yanı sıra frenk üzümü, frenk üzümü suyu, ananas ve ananas konservesi gibi ithal gıdalar da tariflerde bulunur. Marmelatın genellikle kayısı veya vişneden hazırlandığı belirtilmesine rağmen tariflerde marmelatın cinsi genellikle belirtilmemiştir.

Eserde yer alan tariflerde en sık adı geçen 10 sebze Şekil 4'te gösterilmektedir. Amerika kökenli bir gıda olan domatesin listenin dördüncü sırasında yer alması dikkat çekmektedir. Ayrıca tarifler incelendiğinde 12 tarifte domates suyu kullanıldığı görülmektedir. Yine Amerika kökenli gıda maddelerinden olan yeşil biber, kırmızı biber ve patates de tariflerde adı geçen sebzelerdendir. Pazı, kuzukulağı, ıtır, hodan, frenk salatası, semizotu, ebegümeci ve hindiba gibi otların tariflerde yer aldığı görülmüştür.



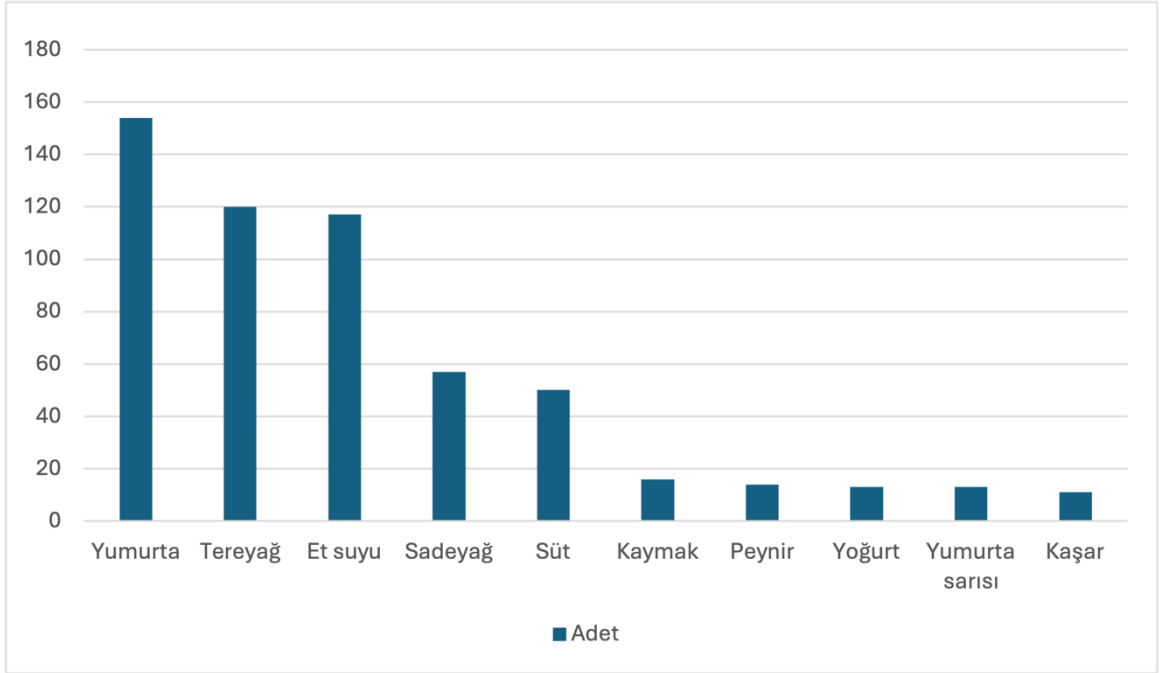
Şekil 4. Sebzelerin dağılımını gösteren grafik

Fenn-i Tabâhat'ta en sık adı geçen et çeşitleri Şekil 5'te sunulmuştur. Kıyma birinci sırada yer alırken, ikinci sırada reçetelerde yalnızca löp et, et parçası veya et olarak belirtilen, ancak cinsi açıklanmayan etler bulunur. Toplam doksan beş et çeşidinden söz edilir. Öne çıkan unsur, deniz mahsulleridir. Uskumru, kalkan, istiridy, kırlangıç balığı, tekir, gümüş, hamsi, kefal, levrek, lüfer, palamut, sardalya, sazan, alabalık, çiroz, iç midye, iskorbit, kılıç balığı, lakerda, pisi balığı ve torik, tariflerde adı geçen deniz mahsulleridir. İşkembe, dil, kelle, böbrek ve ciğer gibi sakatatların tüketimi, son dönem Osmanlı mutfağında azalsa da sürmüştür.



Şekil 5. Et çeşitlerinin dağılımını gösteren grafik

Eserde yer alan et dışındaki hayvansal gıdalara bakıldığında ilk sırada yumurtanın (%21,1) yer aldığı görülmektedir. Et dışındaki hayvansal gıdaların kullanım sıklığına göre hazırlanmış grafik Şekil 6’da sunulmuştur.



Şekil 6. Et dışındaki protein kaynaklarının dağılımını gösteren grafik

Et dışındaki hayvansal gıdalar kategorisinde öne çıkan unsur, kuyruk yağı kullanımının azlığıdır (%0,5). Yumurta sarısı genellikle unlu mamullerde kullanılır. Balık tutkalı, parmesan, krema ve Flaman peyniri gibi ithal gıdalar da tariflerde yer alır. Tavuk suyu, et suyu, beyin suyu ve işkembe suyu, yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

Fenn-i Tabâhat’taki tariflerde kuruyemiş olarak en çok çam fıstığı, badem, ceviz, fıstık ve fındık kullanılır. Kuruyemişler yemek ve tatlılarda yer aldığı gibi, yağları da tüketilir. Yağ türleri arasında ağırlıklı olarak tereyağı ve sadeyağ tercih edilse de badem yağı, ceviz yağı, böbrek yağı, kuyruk yağı, susam yağı ve zeytinyağı gibi çeşitler de yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.

Yemeklerin hazırlanmasında genellikle kaynatma, haşlama, kızartma ve fırınlama teknikleri kullanılır. Klasik yöntemlere ek olarak benmari, tutsüleme ve buharda pişirme gibi sofistike teknikler de uygulanır. Bir reçetede pişirme tekniği “kendi makinesinde” olarak belirtilmiştir. Dolmalar genellikle haşlama, fırınlama veya tencerede geleneksel yöntemlerle,

balık dolmaları ise kızartılarak pişirilir. Kıyma ve börek içleri kavurma tekniğiyle hazırlanır; pilavlar ise haşlama, demleme veya salma yöntemiyle yapılır. Unlu mamullerde kızartma ve fırınlama sıkça tercih edilirken, pastalar, gatolar ve bisküviler genellikle fırınlanır. Çorbalar çoğunlukla haşlama ve kaynatma teknikleriyle hazırlanır. Et yemekleri kızartma, haşlama, sote, ızgara ve kavurma gibi çeşitli yöntemlerle pişirilir. Yumurta yemeklerinde haşlama ve kızartma, deniz mahsullerinde ise haşlama veya kızartma öne çıkar. Sebze yemekleri, et yemeklerine benzer şekilde haşlama, kızartma ve fırınlama teknikleriyle hazırlanır. Reçetelerin %94,9'unda pişirme süresi belirtilmez.

Fenn-i Tabâhat'ta ananas, ananas konservesi, ananas şurubu, ararot, sodyum bikarbonat, galantin, krem tartar, tapiyoka, makarna, parmesan, trüf ve kabartma tozu gibi ithal gıdalar kullanılır. Mutfaklarda yalnızca gıdalar değil, Avrupa tipi makineler, briyoş kalıbı, dariole kalıbı, madlen kabı ve şarlot kalıbı gibi yabancı ekipmanlar da yer alır. Klasik tek tip pişirme yöntemlerine ek olarak farklı teknikler bir arada kullanılmış, bazı ürünler iki kez pişirilmiştir.

Sonuç

Bu çalışma, *Fenn-i Tabâhat*'ı temel alarak Osmanlı İmparatorluğu'nun geç dönem mutfak kültüründeki değişimleri ayrıntılı bir şekilde analiz etmiştir. Bulgular, Türk mutfak tarihine akademik ve uygulamalı alanlarda önemli katkılar sunar.

Fenn-i Tabâhat'taki sebze yemekleri, savaş koşullarında ekonomik sınırlamaların mutfacı nasıl etkilediğini gösterir. Saray mutfağında ise estetik, sağlık ve modernleşme anlayışı öne çıkar. İthal malzemeler ve Batı mutfağından alınan pişirme teknikleri, kültürel değişimlerin mutfaktaki yansımalarını açıkça ortaya koyar. Et yemeklerinin sınırlı sayısı, dönemin lojistik ve ekonomik kısıtlamalar nedeniyle mutfağın sadeleştiğini ifade eder. Deniz ürünleri ve sebzeler gibi çeşitli yemek kategorileri, Osmanlı mutfağının çok kültürlü yapısını ve farklı coğrafi kaynaklardan beslenen esnekliğini vurgular. Bunun yanı sıra, Rum mutfağı başta olmak üzere farklı etnik topluluklarla etkileşimler, mutfacı çeşitlendirmiş ve zenginleştirmiştir.

Bu çalışma, *Fenn-i Tabâhat*'ın yalnızca bir yemek kitabı değil, Osmanlı toplumunun sosyoekonomik ve kültürel değişimlerini anlamada bir araç olduğunu göstermiştir. Eserdeki tariflerin analizi, Osmanlı mutfağının geleneksel ve modern unsurları nasıl harmanladığını ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra, dönemin global gastronomi literatüründeki yerini aydınlatır. Batılılaşma etkilerinin toplumsal sınıflar üzerindeki yansımaları, modernleşmenin yalnızca mutfak alışkanlıklarını değil, kadınların mutfaktaki rollerini de dönüştürdüğünü ifade eder. Örneğin, modern mutfak araçlarının yaygın kullanımı ve pratik tarif bilgileri, kadınların mutfakta daha aktif bir rol üstlenmesini destekler.

Osmanlı mutfağındaki Batılılaşma etkileri, dünya gastronomisindeki globalleşme süreçleriyle doğrudan ilişkilendirilir. Örneğin, Batı'dan ithal edilen malzemeler ve tekniklerin geleneksel tariflere uyarlanması, Fransız mutfağındaki Nouvelle Cuisine hareketi ve İtalyan mutfağındaki modernleşme süreçleriyle benzerlik gösterir. *Fenn-i Tabâhat*, Nouvelle Cuisine'de görülen sadeleşme, karmaşık tekniklerin terk edilmesi, sağlıklı tariflere yönelim, taze baharatların kullanımı ve hafif sosların tercih edilmesi gibi unsurları içerir.

Çalışma, gastronomi eğitimi, kültürel diplomasi ve Türk mutfağının küresel tanıtımı açısından uygulanabilir sonuçlar sunar. Örneğin, *Fenn-i Tabâhat*'taki modern tekniklerle hazırlanan tariflerin gastronomi müfredatlarına eklenmesi, öğrencilerin tarihsel ve uygulamalı bilgi edinmesini sağlayabilir. Ayrıca, eser, Türk mutfağının uluslararası tanıtımı için zengin bir kaynak olarak kullanılabilir. Gelecek araştırmalar, Osmanlı mutfağının farklı dönemlerini karşılaştırmalı olarak ele alarak mutfak kültüründeki değişimlerin daha kapsamlı değerlendirilmesine katkı sağlayabilir. Özellikle modern Türk mutfağının bazı unsurlarının *Fenn-i Tabâhat* gibi eserlerdeki tariflerle bağlantısı detaylı bir şekilde incelenebilir. Ayrıca,

Batılılaşma sürecinin toplumsal sınıflar üzerindeki etkileri, mutfaktaki değişimlerin toplumsal eşitlik ve kadınların rolleriyle ilişkisini araştırmak için değerli bir alan sunar.

Fenn-i Tabâhat, Osmanlı mutfağının yalnızca gastronomik bir rehberi değil, dönemin sosyal, ekonomik ve kültürel dinamiklerini belgeleyen tarihsel bir belgedir. Bu çalışmanın bulguları, Türk mutfak tarihinin modernleşme sürecindeki değişimlerini anlamak için bir çerçeve sunar. Osmanlı mutfağındaki çeşitlilik, modern Türk mutfağının köklerini anlamada yeni perspektifler sağlar. Bunun yanı sıra, bu mutfağın global gastronomi literatürüne entegrasyonu için önemli bir zemin hazırlar. Bu bağlamda, *Fenn-i Tabâhat* akademik ve uygulamalı çalışmalar için değerli bir kaynak niteliği taşır.

Kaynakça

- Aksoy, M., Üner, E. H. (2021). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (6), 1-17.
- Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete değişen sofralar: yemek ve âdab-ı muâşeret. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25 (4), 1583-1594.
- Badem, A. (2024). Türk mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3 (1), 17-46.
- Bilgin, A., Can, Ö. F., (2024). Osmanlı mutfak kültürü: saraydan halka, klasikten moderne. Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Cankurt, H. (2024). Studies on Ottoman Sherbets from the Past to Present. *Journal of Ottoman Civilization Studies*, 22, 350-371.
- Creswell, J. W., & Plano Clark, V. L. (2018). *Designing and conducting mixed methods research* (3rd ed.). SAGE.
- Faroqi, S. (2000). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam* (Çev. E. Kılıç), 2. Baskı. Tarih Vakfı.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Işın, M. P. (2018). Sunuş. *Fenn-i Tabâhat* (İçinde, 1-4). Kitap Yayınevi.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127 (251), 269-288.
- Kapsal, S. (2022). XIX. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültürünün değişimi [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2), 359-378.
- Mehmet REŞAD, (2018). *Fenn-i Tabâhat*. Kitap Yayınevi.
- Sabbağ, Ç., Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı tarihçe hammadde ritüeller, özgün yemekler ve reçeteler* (İçinde, Ed. M. Sarıışık, G. Özbay). Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö., Croxford, S. (2016). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. PMP Basım Yayın.
- Samancı, Ö. (2018). Geç dönem Osmanlı saray mutfak kültüründe ziyafetler ve yemekler. *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü* (ss.339-357) içinde. Mahya Yayıncılık.

- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (2), 205-210.
- Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4 (2), 122-132.
- Solmaz, Y., Dülger Altınır, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Taş, M. A., Pekyaman, A. (2024). Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin günümüz Türk mutfağı ile karşılaştırılması. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, (46), 893-915.
- Uçan, L. (2023). Veliaht Abdülmecid Efendi'nin sofrasından son dönem Osmanlı saray mutfak kültürü. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, (21), 307-337.

Extended Summary

The culinary history of Turkey, deeply rooted in centuries of cultural interactions and innovation, stands as a vital component of global gastronomy. Among its defining phases, the late Ottoman period represents a crucial transitional era. During this time, traditional culinary practices intertwined with the influences of modernization and Westernization, leading to notable transformations in food culture. Understanding this period provides invaluable insights into the roots of modern Turkish cuisine and its adaptive evolution. This study explores these changes by examining *Fenn-i Tabâhat*, a seminal work authored by Mehmet Reşad that offers a comprehensive perspective on the culinary landscape of the late Ottoman Empire.

Fenn-i Tabâhat is not merely a cookbook but also a historical document that reflects the social, economic, and cultural dynamics of its time. Published in the early 20th century, the work encapsulates the transitional nature of Ottoman cuisine, blending traditional elements with innovations influenced by global trends. The study aims to analyze the recipes, ingredients, and cooking techniques presented in the book to understand how the Ottoman culinary culture adapted to modernization and the challenges of its socio-economic context. By examining this text, the research sheds light on the interplay between culinary tradition and innovation and its implications for the broader narrative of Turkish culinary history.

The late Ottoman culinary culture, as depicted in *Fenn-i Tabâhat*, reflects the profound impact of political and economic transformations on food practices. The Tanzimat reforms, which marked a period of modernization, influenced not only the political and social structure of the empire but also its culinary traditions. While palace cuisine showcased the adoption of Western cooking techniques and imported ingredients, public cuisine remained grounded in simplicity, shaped by economic hardships and the scarcity of resources during wartime. The coexistence of these two culinary approaches highlights the adaptability and resilience of Ottoman cuisine during a period of significant change.

Palace cuisine, with its emphasis on luxury and innovation, integrated Western-inspired dishes and modern cooking methods. Recipes for cakes, biscuits, and creamy desserts demonstrate the influence of European culinary traditions, while traditional Ottoman dishes were reinterpreted with modern aesthetics and techniques. In contrast, public cuisine focused on economical and accessible ingredients such as vegetables, legumes, and grains, reflecting the challenges of war and economic constraints. This pragmatic approach underscores the socio-economic realities of the period and the necessity of adapting to limited resources.

The study employs both qualitative and quantitative methods to analyze the content of *Fenn-i Tabâhat*. Recipes were systematically categorized and transferred to an Excel database, where they were classified based on ingredients, cooking techniques, and presentation styles. Frequency analysis was conducted to identify the most commonly used ingredients, while cultural and social contexts were explored through qualitative interpretation. The results reveal a diverse culinary landscape that reflects both the traditions of Ottoman cuisine and the innovative elements introduced during the modernization process.

One of the study's key findings is the prominence of vegetable dishes in *Fenn-i Tabâhat*. This reflects both the economic hardships of the late Ottoman period and the growing emphasis on health and aesthetics in palace cuisine. Vegetables were often prepared using Western techniques such as baking and the addition of béchamel sauces, illustrating the integration of modern culinary practices into traditional recipes. The limited number of meat dishes, which comprised only 12.3% of the recipes, further highlights the economic challenges of the era and the shift toward a more simplified diet. However, the use of exotic spices and sophisticated techniques in palace recipes reveals the ongoing emphasis on luxury and refinement in elite culinary circles.

Desserts and pastries, which occupied a significant place in both palace and public cuisine, showcase the fusion of traditional and Western influences. Items such as cakes, biscuits, and gateaux reflect the adaptation of European culinary trends, while traditional desserts like rice pudding and muhallebi highlight the enduring appeal of Ottoman flavors. The inclusion of imported ingredients such as Parmesan cheese, tapioca, and pineapple demonstrates the globalization of Ottoman cuisine and its capacity to incorporate diverse influences.

The findings also highlight the role of cooking techniques in shaping the culinary identity of the period. Traditional methods such as boiling, frying, and roasting coexisted with more modern approaches like steaming and bain-marie cooking. The diversity of techniques reflects the hybrid nature of late Ottoman cuisine, where traditional practices were preserved while new methods were adopted to suit changing tastes and resources. The analysis also revealed the use of imported cooking tools, such as molds and kitchen machines, further illustrating the modernization of Ottoman culinary practices.

This study contributes significantly to the academic understanding of Turkish culinary history by offering a detailed analysis of *Fenn-i Tabâhat* as a primary source. The book not only documents the recipes and techniques of the time but also serves as a lens through which to examine the broader socio-cultural and economic transformations of the late Ottoman period. The findings underscore the adaptability of Ottoman cuisine, which blended traditional and modern elements to create a hybrid culinary identity that remains relevant to this day.

The implications of this research extend beyond academic inquiry. The study provides practical insights for gastronomy education, cultural diplomacy, and the international promotion of Turkish cuisine. For instance, the recipes and techniques documented in *Fenn-i Tabâhat* could be incorporated into modern culinary curricula to provide students with a historical perspective and practical knowledge. Furthermore, the book serves as a rich resource for promoting Turkish cuisine on a global scale, highlighting its unique blend of tradition and innovation.

In conclusion, *Fenn-i Tabâhat* stands as a testament to the richness and adaptability of Ottoman culinary culture. The work offers a comprehensive view of the transitional nature of late Ottoman cuisine, reflecting its ability to navigate the challenges of modernization and globalization. This study not only deepens our understanding of Turkish culinary history but also provides a framework for exploring the cultural and historical significance of food in shaping societal identities. By bridging the past with the present, *Fenn-i Tabâhat* continues to inspire both academic and practical endeavors in the field of gastronomy.

