



Matbah[®]
◆ *Osmanlı Saray Mutfacı* ◆

Matbah-ı Beray-i Has' dan Ramazanda Osmanlı Saray Sofrası

Ottoman Palace Table in Ramadan from Matbah-ı Beray-i Has

ANITSAL YALDIZLI-BAKIR (TOMBAK) İBRİK VE LEVHA
OSMANLI TÜRKİYESİ, 18. YÜZYIL SONU/19. YÜZYIL BAŞI

A MONUMENTAL GILT-COPPER (TOMBAK) EWER AND BASIN
OTTOMAN TURKEY, LATE 18TH/EARLY 19TH CENTURY



Yuvarlak gövdeli ve geniş ağızlı büyük leğen, elmas kafesle sonlanan kabartma ile süslenmiştir ve sivri bir ağızla sonlanır, ibrik kısa yuvarlak bir ayakta boyuna doğru sivri armut biçimli bir gövdeye doğru yükselir ve ağız kısmında yükseltilmiş bir yakaya sahiptir, yuvarlak bir düğme ile çevrili çift yapraklı bir bantla çevrili menteşeli kubbeli bir kapak, hafifçe sivri s şeklinde bir kulp, açıklığın etrafında petek yaka bulunan kavisli ağız, gövde ve kapak benzer kabartma kafesle süslenmiştir

The large basin with rounded body and wide flaring rim decorated in repoussé with diamond lattice terminating in a cusped rim, the ewer rising from a short round foot to a typical pear-shaped body tapering towards the neck with raised collar at the rim, a hinged domed lid with a rounded knob surrounded by a double foliate band, a slightly tapering s-shaped handle, the curved spout with a honeycomb collar around the aperture, the body and the lid decorated with similar repoussé lattice

MICHELIN
2024

İSTANBUL



Matbah-ı Beray-i Has' dan Ramazanda Osmanlı Saray Sofrası

Matbah Restaurant, Yüzyıllar boyu Osmanlı İmparatorluğuna ev sahipliği yapan Tarihi Yarımada da
“BURAM BURAM TARİH KOKAN AMBİYANSI”

ile 1 ile 29 Mart tarihleri arasında, Osmanlı Saray Mutfağına
özel “RAMAZAN MENÜSÜ” ile siz değerli konuklarını ağırılıyor.

Ottoman Palace Table in Ramadan from Matbah-ı Beray-i Has

Matbah Restaurant welcomes you, our esteemed guests, with the "RAMADAN MENU"
special to the Ottoman Palace Cuisine between March 1 and 29 with the
"BURAM BURAM HISTORY-SMELLING EMBIANSI"
in the Historical Peninsula, which has been home to the Ottoman Empire for centuries.



IN OTTOMAN ISTANBUL RAMADAN CULTURE AND RAMADAN TABLES IN OTTOMAN ISTANBUL

The month of Ramadan has great importance in the Islamic religion and has a distinguished place among other months. The fact that there is a collective worship (fasting) in Ramadan is an important month in the entire Islamic world and in the Ottoman Empire. His Majesty the Sultan would perform the tarawih and fard prayers in the New Mosque. Every night, the shops in the city would be decorated with lamps. Most of the shops would be open until the morning.

17th century writers describe the Ramadans of Istanbul as follows: "When the holy month of Ramadan came, grains and grains would be plentiful in the blessed lands; the interiors of mosques and minarets would be decorated with lamps and tarawih prayers would be performed every night." Perhaps the most important symbol of the month of Ramadan is the decoration of mosques with lamps and mahyas. Süheyl Ünver (D.1986) says, "It is said that the lighting of lamps on minarets in Istanbul first began during the reign of Sultan Selim II (1566-74). He stated that the practice, which was liked by the people of Istanbul, became widespread over time. "The Matbah-ı Amire in the palace is the section where the palace kitchens are located. The sections are like the kitchen and the private kitchen where meals are made for the sultan. The last section of Matbah-ı Amire is the helvahane where palace desserts are made. Treats are served not only to the palace staff but also to those who come to the Imperial Council from outside, regardless of their religion or language. The palace kitchen, which was the address of exquisite flavors for eleven months, would be even more busy as Ramadan approached. It is seen that various meat products, offal, oil, legumes, vegetables, fruits, nuts, dairy products, spices, olives, jams, sweets, bakery products and beverages were consumed in the palace during Ramadan. Iftar tables are one of the important elements that show the cultural richness of the society. Food, desserts, dining manners, table setting and iftar invitations are important elements of the month of Ramadan in Ottoman society. Apart from the palace, iftar In these mansions, great preparations were made on Ramadan evenings, and ornate and elaborate tables were set. Leyla Saz gave the following information about the iftar food on the palace iftar tables in her work: "When the call to prayer or the cannon was heard, they would break their fast with a little salt or zamzam. The iftar food would be brought out on a large tray. invitations were also held in the mansions of the grand vizier, sheikh al-islam and the notables. Later, it was customary to bring a cup of Zamzam water, oysters or a few dates, olives, pastrami, sausage, cheese, jam, one egg, a small bowl of soup, a round pita bread and a damp towel to each person on silver trays placed on small tables covered with gold and sequined cloth. The foremen would gather in their own rooms and break their fast on a large tray." In short, the culture of breaking their fast was a widespread Ramadan tradition, starting from the palace and extending to other layers of society. Thus ended the Ramadan that had been awaited for eleven months, and the people bid farewell to Ramadan with the hope of seeing it again next year.

Enjoy your meal, may you be healed.

Matbah®

◆ Osmanlı Sarayı Mutfakı ◆

OSMANLI İSTANBUL'UNDA RAMAZAN KÜLTÜRÜ VE RAMAZAN SOFRALARI

Ramazan ayının, İslam dininde büyük bir önemi ve diğer aylar arasında seçkin bir yeri vardır. Ramazanda toplu yapılan bir ibadetin (oruç tutmak) mevcut olması, bütün İslam dünyasında ve Osmanlıda önem arz eden bir aydır. XVII. yüzyıl müellifler İstanbul Ramazanlarını şöyle anlatır: “Ramazan-ı Şerif teşrif ettiğinde Âsitâne-i saâdette hubûbât ve zâhireler bol olur; camilerin içi ve minareler kandillerle donatılır her gece teravih namazı kılınırdı. Padişah hazretleri Yeni Camii de salât-ı terâvih ve farz namazını eda ederdi. Her gece şehirde dükkânlar kandillerle süslenirdi. Dükkanların büyük bir kısmı sabaha kadar açık olurdu. Ramazan ayının bekli de en önemli sembolü, camilerin kandil ve mahyalarla süslenmesidir. Süheyl Ünver (Ö.1986), “İstanbul’ da minarelerde kandil yakmanın ilk defa Sultan II. Selim (1566-74) döneminde başladığı söylenir. İstanbul halkı tarafından beğenilen uygulamanın zamanla yaygınlaştığını aktarmıştır.” Sarayda **Matbah-ı Amire** saray mutfaklarının bulunduğu kısımdır. Bölümler mutfak ve padişah için yemek yapılan has mutfak gibi. Matbah-ı Amire’nin son kısmı saray tatlılarının yapıldığı helvahanedir. Sadece saray halkına değil dışarıdan Divan-ı Hümayuna gelenlere din, dil farkına bakılmaksızın ikram yapılır. On bir ay boyunca enfes lezzetlerin adresi olan saray mutfağında yoğunluk Ramazan yaklaştığında bir kat daha artardı. Çeşitli et ürünleri, sakatat, yağ, bakliyat, sebze, meyve, kuru yemiş, süt ürünleri, baharat, zeytin, reçeller, tatlılar, unlu mamuller ve içecekler gibi tüketim maddelerinin Ramazan boyunca sarayda kullanıldığı görülmektedir. İftar sofraları toplumun kültürel zenginliğini gösteren önemli unsurlardan biridir. Yemekler, tatlılar, yemek adabı, sofr düzeni ve iftar davetleri Osmanlı toplumundaki Ramazan ayının önemli unsurlarıdır. Saray dışında sadrazam ve şeyhülislam ile ekâbir konaklarında da iftar davetleri düzenlenirdi. Bu konaklarda Ramazan akşamları büyük hazırlıklar yapılır, süslü ve mükellef sofralar kurulurdu. Leyla Saz eserinde sarayın iftar sofralarında bulunan iftariyelikle ilgili şöyle bilgiler vermiştir: “Ezan veya top işitilince birazcık tuz veya zemzemle orucunu açarlardı. İftariye büyük tepsi ile çıkarılırdı. Sonraları herkese ayrı ayrı, üzeri sırma ve pulla işlenmiş örtülü küçük masalar üstüne konmuş gümüş tepsilerde bir fincan zemzem, istiridye yahut yaprak şeklinde küçük gümüş tabaklarda birkaç hurma, zeytin, pastırma, sucuk, peynir, reçel, bir tane yumurta, bir küçük kâse çorba, bir yuvarlak pide, bir nemli havlu getirmek adettendi. Kalfalar kendi odalarında toplanıp büyük tepside iftar ederdi.” Hülâsa, iftariyelik kültürü saraydan başlayıp toplumun diğer tabakalarına kadar yaygın bir Ramazan geleneğiydi. On bir ay boyunca beklenen Ramazan böylece son bulur, halk bir sene sonrakine kavuşmanın dileğiyle Ramazan’a veda ederdi.

Afiyet olsun, şifalar olsun.

Matbah[®]

◆ *Osmanlı Sarayı Mutfağı* ◆

İftariyelikler / Starters for İftar

Medine hurması, Ezine beyaz peyniri, Karadeniz çam balı, Çanakkale tereyağı, Ceviz, Kalamata zeytini, Ramazan pidesi, Narçiçeği Şerbeti.
Medine persimmon, Ezine feta cheese, Black Sea honeydew honey, Çanakkale butter, Walnut, Kalamata olive, Ramadan pita, Pomegranate sherbet.

Çorba/ Soup

Vişneli Biga Köy Tarhana Çorbası / Biga Village Tarhana Soup with Sour Cherry

Vişne ekşisi ile tatlandırılmış yoğurtlu ve baharatlı ev yapımı çorbası.
Homemade soup with yogurt and spices, flavored with sour cherry.

Soğuk Serpme Mezeler / Cold Appetizers

Zeytinyağlı Enginar / Stuffed Artichokes in Olive Oil (17.yy / 17th.c)

Havuç, dereotu ve zeytinyağı ile tatlandırılmış enginar.
Artichokes seasoned with carrots, dill and olive oil.

Babaganuş / Babbaganush (1469) "Hatay"

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış közlenmiş patlıcan.
Baked peeled aubergine with garlic, olive oil and yoghurt.

Dereotlu Fava (Bakla) / Mash (17.yy / 17th.c) "Balıkesir"

Fava Kremalı bakla dereotu ve zeytinyağı ile tatlandırılmış.
Cgreen beans Creamed broad beans seasoned with dill and olive oil.

Vişneli Yaprak Sarması / Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844) "Tokat"

Pirinç, soğan, kuş üzümü ve çam fıstığı ile hazırlanmış zeytinyağlı vişne taneleriyle pişirilen yaprak sarma.
Vine leaves stuffed with a blend sour cherries, rice, onions, pine nuts cooked lightly in olive oil and served chilled.



Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.
"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"
Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir.

Matbah®

◆ *Osmanlı Sarayı Mutfağı* ◆

Sıcak Başlangıç / Hot Appetizers

Ballı Gemici Böreği / Sailor's Roll With Honey (15.yy / 15th.c) "Erzincan Manyas"
Yedi çeşit Türk peyniri barındıran ve bezelye, el açması yufka ile sarılan zeytinyağında kızartılmış kuş üzümlü bal ile servis edilen Osmanlı böreği
Ottoman pastry with seven different Turkish cheeses and pea, wrapped in homemade filo, fried in olive oil, served with honey with currants.

Matbah'tan Seçmeli Ana Yemek Tabağı Optional Main Course Plate from Matbah

Kaz Kebabı / Goose Kebab (15.yy / 15th.c) "Kars"
Yufka bohçasında, kuş üzümü, dolmalık fıstık ve badem ile hazırlanmış pilav ile doldurulan özel sos ile servis edilen kaz eti.
Goose meat wrapped inside filo stuffed with rice which is made of currants, pine nut and almond, served with special goose gravy.

Veya / Or

Kuzu İncik "Marmarinalı" / Lamb Shank with Spinach "Marmarina" (1764) "Balıkesir"
Kıtır Yufka içerisinde ve ıspanaklı marmarina yatağında kuzu incik.
Braised lamb shank served on creamy spinach.



Products with geographical indications are used. You can get information from our service staff.
"Please let us know your dietary requirements and allergies so we can better prepare your meal."
All prices are mentioned in Turkish Lira and include VAT. 10% service fee will be added.

DİŞ KİRASI GELENEĞİ

Osmanlı Devletin de Ramazan ayında saray ve konaklarda belli bir düzene istinaden iftar yemeği verilmesi gelenek haline gelmiŐtir. Bu gelenek gerek sarayda gerekse konaklarda davetlerde sunulan envai çeşit yemeklerden ve hoŐ sohbetlerden sonra, misafirlere konuklara **"Diş Kirası"** adı altında harçlıklar ve çeşitli hediyeler verilmekteydi. Konağın ev sahibi hali vakti yerinde olan misafirlerine de kadife keselere konulmuŐ gümüş tabaklar, kehribar tespihler, oltu taŐlı ağızlıklar, gümüş yüzükler gibi çeşitli hediyeleri diş kirası olarak sunardı. Bu hediyeleri sunarken de **"İftarımıza teşrif ettiğiniz için teŐekkür ederiz. DiŐinizi meŐgul etmemizin karŐılıĐı olarak buyurun diş kiranızı"** denilirdi.

İslamiyet'te ve diğer İslam ülkelerinde bu gelenek daha ziyade Türklere mahsustur. Şöyle ki; İstanbul'da meŐhur bir semte adı verilmiŐ olan Fatih Sultan Mehmed'in Sadrazamı Mahmud PaŐa, Ramazan da iftara gelen misafirlerine içinde altından yapılmıŐ paraların bulunduğu pilav hazırlatırmıŐ. Bu geleneğin de zamanla diş kirası geleneğine dönüŐtüĐü söylenmektedir.

Matbah Restoran'ın eŐsiz lezzetleri ile yaŐanan Ramazan sofrası sonrası ise ayrılan konuklara Osmanlı'nın unutulmuş geleneği **"Diş Kirası"** veriliyor.

TOOTH RENT TRADITION

In the Ottoman Empire, it became a tradition to hold an iftar meal in the palaces and mansions during the month of Ramadan according to a certain order. This tradition was followed by giving the guests pocket money and various gifts called **"Tooth Rent"** after the various meals and pleasant conversations served at the invitations both in the palace and in the mansions.

The host of the mansion would present various gifts such as silver plates, amber prayer beads, jet stone mouthpieces, and silver rings placed in velvet pouches as tooth rent to his well-off guests. While presenting these gifts, he would say, **"We thank you for coming to our iftar. In return for keeping your tooth busy, here is your tooth rent."** Although there is no such custom in Islam or other Islamic countries, this tradition is more specific to the Turks. For example; Mahmud Pasha, the Grand Vizier of Fatih Sultan Mehmed, after whom a famous district in Istanbul was named, would prepare pilaf with gold coins in it for his guests who came to break their fast during Ramadan. The person who had a piece of gold in his mouth while eating pilaf became the owner of that gold. It is said that this tradition turned into the tooth rent tradition over time.

After the Ramadan table with unique flavors of Matbah Restaurant, the guests leaving are given **"Tooth Rent"**, a forgotten tradition of the Ottomans.



Matbah®

◆ Osmanlı Sarayı Mutfağı ◆

Saray'dan Tatlılar / Desserts from the Palace

Nar Taneli Fındıklı Güllaç / Pomegranate Seed Hazelnut Gullac (14.yy / 14th.c)

Mısır nişastası, gül suyu, süt ve şeker ile hazırlanan geleneksel Türk tatlısıdır.

Rose pudding with pomegranate seeds and hazelnuts

Veya / Or

Manda Kaymaklı Pancar Tatlısı / Buffalo Cream Beet Dessert (15.yy / 15th.c) "Karaman"

Pancar, bal, tarçın ile yapılan osmanlı tatlısı.

Ottoman dessert made with beetroot, honey and cinnamon.

İçecekler / Soft Drinks

Kayısı, üzüm hoşafı karışık / Apricot, grape hoşafı mixed

Limitsiz çay, kahve, 1 adet meşrubat

Unlimited tea, coffee, 1 soft drink

Her iftar akşamına özel şerbet ikramı

Special Ottoman Sherbet for the day will be served.

Matbah'tan misafirlerine Özel Osmanlı Geleneği olan Diş Kirası Hediyesi

Matbah Restaurant Ottoman Palace Cuisine wants this beautiful but nearly forgotten tradition (Tooth Rent) to continue and will revitalize the gift tradition during the year.

Menü Fiyatı: 2.900TL Kişi Başı KDV Dahildir.

Menu Price: 2.900TL Per Person VAT Include

Coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Servis personelimizden bilgi alabilirsiniz.

"Yemeğinize daha iyi hazırlayabilmemiz için lütfen bize diyet gereksinimlerinizi ve alerjilerinizi bildirin"

Tüm fiyatlar Türk Lirası olarak belirtilmiş olup, KDV dahildir.



Gluten içerir.
Gluten contains.

Products with geographical indications are used. You can get information from our service staff.

"Please let us know your dietary requirements and allergies so we can better prepare your meal."

All prices are mentioned in Turkish Lira and include VAT. 10% service fee will be added.



Fiyatlarımıza KDV dahildir. Menü başlangıç tarihi Mart 2025
Üretim yeri Matbah Restaurant İstanbul
Ürünlerimiz kendi mutfağımızda üretilmektedir.

www.matbahrestaurant.com