



RAPOR

RESÛLULLAH'IN SOFRASI KİTABI

Yazar: Ülkü Mensure Solak

Kitap adı: Resûlullah'ın Sofrası

Yayınevi/Yayın Bilgisi: Nesil Yayın Grubu, Mayıs-2015

ISBN: 978-605-162-642-0

Toplam Sayfa: 176

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından hazırlanmış olan bu raporun tamamı İngilizce olarak 17, Türkçe olarak 18 sayfadır ve aşağıda yer verilmiş olan 6 bölümden oluşmaktadır.

1. GİRİŞ
2. RESÛLULLAH'IN SOFRASI KİTABINDA YER ALAN KONULAR
3. ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER
4. DEĞERLENDİRİLMİŞ OLAN BAZI KİTAPLARIN LİSTE DIŞI KALMA NEDENLERİ
5. ÖNERİLER
6. SONUÇ

I. GİRİŞ

Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından yazılan ve Mayıs-2015 yılında Nesil Yayın Grubu tarafından yayımlanmış olan "Resûlullah'ın Sofrası" isimli kitap, kurumumuz tarafından detaylı şekilde incelenmiştir.

Yeme-içme konusunda insanları ilgilendiren Kuran ayetlerine kitapta yer verilmiştir. Allah'ın peygamberi Hz. Muhammed'in yeme-içme konusunda bütün insanlığa ve Müslümanlara yapmış olduğu öneriler de kaynaklara dayanan ilgili tüm hadislerle kitapta yer almaktadır.

Kitap, gerek içerisinde yer alan önemli bilgilerle gerekse konuları ele alış yönüyle kendi alanında dünyada yazılmış ilk eser olarak değerlendirilmiştir.

Daha önceden İngilizce olarak aynı kategoride değerlendirilebilecek bazı kitapların bu kitabın basım tarihinden çok sonra yazıldığı da tespit edilmiştir. Bunlardan biri olan Sunnah Superfood (Miraculous remedies & recipes that will change your life forever)¹ isimli kitabın yazarı Noor H. Salem'dir ve ilk baskısı Ağustos 26, 2015 tarihinde ikinci baskısı ise 2018 yılında 172 sayfa olarak yapılmıştır.

Yine benzer olarak Antonio Boone tarafından yazılmış olan Eat Like a Prophet: Prophet Muhammad's Diet and how Science supports it (Sunnah for the Body)² çalışması, Mayıs 4, 2020 tarihinde 45 sayfa olarak yayımlanmıştır.

Dünya üzerinde bulunabilen benzer çalışmalar değerlendirildiğinde “Resûlullah’ın Sofrası” İslam Mutfağı hakkında da önemli kapsamlı bilgileriyle ve bu bilgileri dayandığı sağlam kaynaklarıyla aksi kanıtlanana dek alanında dünyada yazılmış **ilk kitap olma özelliğini** taşımaktadır.

Kitap, İslam Mutfağı olarak isimlendirilmemiş olsa bile, içerisinde yer verilen önemli bilgilerle ve İslami usullere uygun yeme-içmeyi insanlara en doğru şekilde anlatışıyla çok önemli bir kaynaktır.

Eğer İslam Mutfağı ismiyle yazılmış olsaydı ya da kitabın ismi İslam Mutfağı olarak değiştirilecek olsaydı; “Resûlullah’ın Sofrası” isimli kitap gerek Kuran-ı Kerim’de yer alan ayetlerle gerekse Hz. Muhammed’in söylediği aslına en uygun olarak aktarılmış hadislerle dünyada İslam Mutfağı ismiyle İslam mutfak kültürünü insanlara anlatan ve öğreten en önemli kaynak eserlerin ilki ve en önemlisi olurdu.

Kitap 4 bölüm başlığı altında yazılmıştır.

- 1-Müslümanların beslenme biçimi,
- 2-Beslenmede İslamiyet Öncesi ve Sonrası,
- 3-Hz. Muhammed (S.A.V.) ve Adabı (Sofra adabı dahil),
- 4-Ayet ve Hadislerde Bahsi Geçen Yiyecekler

Kitapta dört bölümün ayrı ayrı başlıkları olarak belirlenmiştir. Bu 4 bölüm kitap içerisinde farklı konularda bilgiler veren başlıklara ayrılmaktadır.

Kitap içerisinde Arap mutfak kültürünün genel özelliklerine de kısaca değinilmiştir.

Kitap içerisinde yer almakta olan tüm konulara aşağıda yer verilecektir.

II. RESÛLULLAH'IN SOFRASI KİTABINDA YER ALAN KONULAR

❖ BİRİNCİ BÖLÜM:

- MÜSLÜMANLARIN BESLENME BİÇİMİ
 - ARAP MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GENEL ÖZELLİKLERİ
 - RESÛLULLAH' İN (A.S.M.) EVİ VE MUTFAK ARAÇLARI
 - YAŞAM BİÇİMİ OLARAK YEMEK
 - RIZIK KAVRAMI NEDİR?
 - YEMEĞİ BİRLİKTE Mİ YEMELİ?
 - YEMEĞİ NE KADAR YEMEK GEREKİR
 - YEMEK YEDİRMEK İYİLİKTİR
 - KOMŞU HAKKI VE YEMEK

❖ İKİNCİ BÖLÜM

- BESLENMEDE İSLAMİYET ÖNCESİ VE SONRASI
 - YİYECEKLER VE YİYECEK YAPIMINDA KULLANILAN BİTKİ VE HAYVANLAR
 - Hayvanlardan Faydalanmak
 - Yenmesi Haram Olan Etler
 - Hangi Hayvan Kesilebilir
 - Kesilecek Hayvanın Diğer Nitelikleri
 - Avlanma Usulü
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Kurbanları
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Eti Bıçak ile Kesmesine Dair
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Eti Paylaşırması
 - Etin Saklanma Süresi ve Usulleri
 - Resûlullah (A.S.M.) Hangi Etleri Nasıl Pişirip Yerd?
 - Güneşte Kurutulmuş Et (Kadid)
 - Kurutulmuş Balık
 - Eti Yenilebilen Hayvanlar Hakkında İlgili Ayet ve Hadisler
 - Balık
 - Deve
 - İnek
 - Koyun
 - Diğer Hayvan ve Etleri ile İlgili Ayet ve Hadisler
 - Kuşlar
 - Ceylan Eti
 - Çekirge
 - Tavşan
 - At

- Keler
- Yaban Eşığı (Zebra)
- İSLAM'DA ZİYAFETLER
 - Hz. Ali ile Hz. Fatma'nın Düğün Yemekleri
- ❖ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
 - RESÛLULLAH EFENDİMİZ VE ADABLARI
 - RESÛLULLAH EFENDİMİZİN SOFRA ADABI
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Rızık Konusundaki Tavrı
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Sofraya Oturmadan Önceki Temizliği
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Besmele Çekme Alışkanlığı
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Sofrada Oturuşu
 - Resûlullah'ın (A.S.M.) Herkesi Sofraya Davet Edişi
 - EFENDİMİZİN KULLANDIĞI MASA, SOFRA VE YEMEK TAKIMLARI
 - Kaplar
 - Resûlullah Üzeri Açık Kapları Örtmeyi Tavsiye Eder
 - Resûlullah ve Sağdan Servis Etme Hassasiyeti
 - RESÛLULLAH EFENDİMİZİN YEMEK YEME ADABI
 - Sağ Elle, Önünden Yemeği Yemek
 - Yemeği Soğutarak Yemek
 - Yemek ve İbadet Arasındaki Düzen
 - Yemekten Sonra Temizlik
 - RESÛLULLAH EFENDİMİZİN SU İÇME ADABI
 - Suyu Dinlendirmek
 - Suyu Üç Yudumda İçmek
 - Su Kabının İçine Nefes Vermemek
 - RESÛLULLAH EFENDİMİZ VE ORUÇ TUTMA HASSASİYETİ
 - Resûlullah'ın Sahur ve İftar Zamanları
 - ❖ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
 - AYET VE HADİSLERDE BAHSİ GEÇEN YİYECEKLER
 - RESÛLULLAH (A.S.M.) VE ET YEMEKLERİ
 - Etin En Güzel Tarafı
 - RESÛLULLAH'IN (A.S.M.) YEDİĞİ ET YEMEKLERİ VE TARİFLERİ
 - Haşlama Et Tarifi
 - Tafeyşel
 - Tharid (Tirit)
 - Kebap
 - Hazira
 - RESÛLULLAH'IN (A.S.M.) YEDİĞİ VE SÖZÜNÜ ETTİĞİ SEBZE VE MEYVELER
 - Acur
 - Ayva

- Çörek Otu
- Hardal
- Hurma
- Nebiz (Şıra)
- Üzüm ve Üzüm Suyu
- Sirke
- Soğan ve Sarımsak
- Zeytin
- Kabak
- KURAN-I KERİMDE BAHSEDİLEN DİĞER MEYVELER
 - Nar
 - İncir
 - Kiraz (?) Ağaçları
 - Mercimek
 - Muz
 - Zencefil
 - Mantar
- BAHSİ GEÇEN TAHILLAR
 - Buğday (Başak), Arpa
- EKMEKTEN YAPILAN YEMEKLER VE EKMEK YERİNE GEÇEN YİYECEKLER
 - Arpa Ekmeği
 - Ekmek Tiridi, Serid
 - Sevik
 - Beşi'
 - Kavut
- YAPILAN ÇORBALAR
 - Arpa ve Arpa Unundan Yapılan Çorba
 - Telbine
 - Harira
 - Keşk
 - Deşişe
- ARPA VE ARPA ÜRÜNLERİNDEN YAPILAN YEMEKLER
 - Arpalı Pancar Yemeği
 - Arpalı Düğün Yemeği
 - Ümmü Süleym Yemeği
- SÜTLER VE SÜT ÜRÜNLERİ
 - Anne Sütü
 - Hayvan Sütleri
 - Peynir, Yağ ve Yoğurt

- Hays
 - Şifa Kaynağı Olarak Bal
 - Fâlüzec (Bal Helvası)
 - Harira Tatlısı
- ❖ Kaynakça (Sayfa 174)

III. ANALİZ VE DEĞERLENDİRMELER

1. Kitap, İslam Mutfak Kültürünün temelini oluşturan önemli bilgileri içermektedir. İslam mutfağı üzerine İslam Mutfağı adıyla daha önceden yazılmış bazı tarif kitaplarının aksine Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap İslam Mutfağının genel esaslarını itibar edilecek en önemli kaynaklar olan Kur'an-ı Kerim ve hadisler ışığında insanlığa anlatmaktadır.
2. Yazarı Sayın Bülben Hofmann olan ve Çağrı Yayınları tarafından 975-454-033-0 İSBN numarası ile 2000 yılında basılmış olan doğudan-batıdan İslam Mutfağı kitabı sadece belli ülkelerin mutfak kültürlerinin tariflerden oluşurken; Resûlullah'ın Sofrası gerçek anlamda İslam Mutfağının temel esaslarını insanlara anlatmaktadır. Bülben Hofmann'ın söz konusu kitabı Islamische Küche olarak Almanca ve İslamic Cuisine ismiyle İngilizce olarak da yayımlanmıştır. Örneğin: Bülben Hofmann tarafından yazılmış olan İslam Mutfağı isimli kitap içerisinde sadece önsöz kısmında "Bu Kitap Nasıl Yazıldı" konusunda bir açıklama metni bulunmaktadır. Bunun dışında 185 sayfalık kitap içerisinde yer verilen yemek tarifleri Türk, Cezayir, Doğu Cezayir, Güney Anadolu, Fas, Türk-Karadeniz, Kuzey Kıbrıs, Afyon, Kilis yöresinden, Güney Cezayir, Mısır, Tunus, Kuzey Afrika şeklinde nitelendirilmiştir. 185 sayfalık kitabın içerisinde yer alan tariflerin en az 57 adeti Türk mutfağının isimleriyle yazılmış ve Türk olduğu tarif isminin altında belirtilmiştir. Buna karşılık Türk mutfağında yer alan bazı yemek veya börek isimleri (Örnek: Tatar Böreği, Sigara Böreği vb. gibi.) ülke ismi verilmeden boş bırakılmıştır. Yine 185 sayfalık kitap içerisinde en az 24 adet Cezayir, 1 adet Mısır, 1 adet Tunus, 1 adet Afyon yöresi, 1 adet Kilis yöresi, 3 adet Fas, 1 adet Kuzey Kıbrıs ve 1 adet Kuzey Afrika adına nitelenen tarife rastlanmıştır. Tüm bunlar şunu göstermektedir: İslam Mutfağı ismiyle yazılmış olan bir yemek kitabı veya yemek tarifi kitabı esas olarak temel İslam Mutfak Kültürünü insanlara anlatmaktan ziyade ülke mutfaklarının yemek tariflerini toplayarak İslam mutfağının temel esasları hakkında kaynak belirtmeksizin yazılmıştır. Kitap içerisinde bazı Müslüman kesimlerin yenmesi hususunda ihtilaf ettiği veya anlaşmazlıkları bulunduğu ancak İstanbul'u fethederek Peygamberimiz Hz. Muhammed (S.A.V.)'in övgüsüne ulaşmış olan Fatih Sultan Mehmet Han'ın en sevdiği deniz mahsulleriyle yapılan yemek tariflerine de yer verilmiştir. (Kalamar, Mürekkep balığı- Karides gibi.)

3. Lilia Zaouali tarafından aslı İtalyanca olan Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitap ise kısa bir tarihçe eşliğine 174 adet yemek tarifi verdiğini belirtmektedir. Türkçesi toplam 192 sayfadan oluşan bu kitabın İngilizceden Türkçeye Barış Baysal tarafından tercüme edilmiş ve "ruhun gıdası kitaplar" tarafından 978-605-83796-0-2 İSBN numarası ile ilk Türkçe baskısı Ocak 2016'da yapılmıştır. Kitapta yer verilen Copyright yani telif hakkı işaretlerinin yanında bulunan tarihler incelendiğinde ilk İngilizce baskısının 2004 yılında Guis. Laterza & Figli S.P.A, Roma-Bari tarafından yapıldığı gözlemlenmektedir. University Of California Press tarafından da 14 Eylül 2009 tarihinde 224 sayfa olarak ISBN-10: 0520261747 ve ISBN-13: 978-0520261747 numaralarıyla basıldığına dair bilgiler bulunmaktadır. Uzunca olarak nitelendirilebilecek bir önsöz yazısına sahip olan kitabın önsözü Charles Perry tarafından yazılmış. Bu önsöz yazısında bazı tarihi gelişmelere yer vermeye çalışmış olan Sayın Charles Perry, İslam Mutfağını oluşturan çeşitli etnik unsurlarla birlikte Türklerin Ortadoğu'nun yerleşik halklarının mutfağını etkilediğinden de bahsetmektedir. Aynı önsöz yazısında Charles Perry, Emeviler ve Abbasilerden de bahsedilmekte ve yazısını şu cümlelerle sonlandırmaktadır: "Yemekler tarihi hayranlık vericidir. Dünya mutfakları buzdağının sadece görünen ucudur ve bunların birçoğu için görünenin ötesinde neyin olduğuna dair elimizden ikna edicilikten uzak spekülasyonlardan başka bir şey gelmez. Orta çağ Araplarının, mutfakları hakkında bu kadar çok şeyi kaydetmiş olmalarından hepimiz mutluluk duymalıyız." Sayın Lilia Zaouali'nin yazmış olduğu kitap içerisinde Kur'an-ı Kerim ayetleriyle Müslüman mutfağı anlatılarak, 'KURAN YASAKLARI' başlığı altında bazı bilgilere yer verildiği gözlemlenmiştir. 'ARAP MUTFAĞI: PEYGAMBER GELENEĞİ' başlığı altında '7'nci Yüzyılda, İslam'ın ilk günlerinde Araplar ne yiyorlardı?' sorusuna kısa bir yazı ile yanıt aranmaya çalışılmıştır. Kitap içerisinde yer verilen yazılı bilgilerden İslam Mutfağının genel ve temel prensiplerinin ilk 50'nci sayfaya kadar işlenmeye çalışıldığı anlaşılmaktadır. Toplam 192 sayfa olan kitabın ilk 50 sayfalık bölümünden yola çıkarak insanlar İslam Mutfağının genel niteliklerini kısıtlı bilgiler ile de olsa yüzeysel olarak anlayabilirler. Buna karşılık Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından yazılmış olan Resûlullah'ın Sofrası kitabında yer alan bilgiler daha net ve açık olarak konu başlıklarıyla yazılmıştır. Resûlullah'ın Sofrası kitabında daha fazla Kuran ayetine ve hadislere dayanan kaynaklarla tüm insanların anlayabileceği bir biçimde yer verilmiştir. Sayın Lilia Zaouali'nin kitabının 50'nci sayfasından sonra ise mutfakta kullanılan kap kacaklar, malzemeler, teknikler, pişirme yöntemleri ve terminolojik açıdan bilgiler de yer almakta ve tariflerle Orta çağda İslam Mutfağının özellikleri anlatılmaktadır. Orta çağ yemekleri hakkında bilgilerin bulunduğu kitapta gösterişli saraylarda Pers, Yunan-Roma ve Türk aşçılarından izler taşıyarak geliştirilmiş ve tüm Akdeniz'e yayılmış olan mutfak sanatları üzerine izler de sürülmektedir.

Kitap içerisinde dikkat çeken belki de en önemli hususlardan biri şudur: 144 numaralı tarife gelinceye kadar diğer tüm tarifler sadece yazılı olarak anlatılmakta ve malzeme ölçüsü günümüz aşçıların anlayabileceği şekilde reçetelendirilmiş olarak verilmemektedir. Yemek tariflerinin bazılarının olması gerektiği gibi orijinal isimleri yazılmış olduğu da gözlemlenmiştir.

4. Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından yazılmış olan Resûlullah'ın Sofrası kitabı ve Sayın Lilia Zaouali tarafından İngilizce olarak yazılmış olan ayrıca Türkçe çevirisi de bulunan Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitabı birleştirdiğinde ortaya İslam mutfak sanatı ve kültürü konusunda çok önemli bilgiler çıkmakta olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından yazılmış olan Resûlullah'ın Sofrası kitabında yer almakta olan Kuran ayetleri, hadisler ve bazı tarifler bize tüm dünyada İslam Mutfağı hakkında bilmemiz gerekenlerin esasen ve temel olarak hangi prensipler ve ne gibi konuları kapsadığını bildirmektedir. Hz. Muhammed (S.A.V.)'in sofrası, Resûlullah'ın Sofrası, İslam Mutfağı veya Müslümanların Sofrası olarak da adlandırılabilir olan kitap çalışması ile Sayın Ülkü Mensure Solak'ın tüm dünya insanları için mutfak literatüründe bulunması gereken çok önemli bir eser ortaya çıkartmış olduğu anlaşılmaktadır.
5. Sayın Lilia Zaouali'nin Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitabı ise orta çağ döneminde İslam Mutfağına dair bilgilerle birlikte farklı kültürlerle sahip olan insanların ya da milletlerin yeme-içme alışkanlığına dair önemli bilgiler içeren bir kitap olarak mutfak literatüründe yer alabilir.
6. Resûlullah'ın Sofrası ve Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitaplar incelendiğinde İslam mutfak sanatı ve kültürünün bu kitaplarda Kur'an-ı Kerim ayetleriyle, Hadislerle ve diğer kaynak bilgileriyle açık ve net şekilde anlatıldığı anlaşılmaktadır.
7. Bu durum bize her iki kitabın birleşiminin İslam mutfak sanatı ve kültürünü diğer bir deyişle İslam Mutfağına sağlam kaynaklara dayanan bilgilerle ortaya çıkartmış olduğunu kanıtlamaktadır. Her iki kitap ayrı ayrı değerlendirildiğinde İslam Mutfağına en iyi şekilde ifade eden kitabın Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap olduğu belirgin şekilde anlaşılmaktadır. Ancak Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitap içerisinde yemeklerin yapımında kullanılan kap kacaklar, hijyen konusu, pişirme teknikleri ve terminolojik konularla birlikte kaynaklarla bilgiye dayalı bazı analitik değerlendirmeler bu kitabın farklı konuları işlediğini de göstermektedir. Antik dönem Arapları hakkında da bazı konulara değinen kitapta farklı konularda da sorular sorulmakta ve cevaplarına dair değerlendirmeler yer almaktadır. Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitap içerisinde "İslam Mutfağı Tarihinin Kaynakları" yazı başlığı altında kaynak bilgileri verilerek değerlendirilmekte ve burada "Birçok Abbasi halifesi aşçılıkla ilgilenirdi." ifadesine yer verilmektedir. Aynı başlık altında Eyyubilerden Memluk yönetimine geçiş dahil, Endülüs yemeklerine kadar birçok konuda kaynaklara dayalı bilgiler verilmiş ve değerlendirmeler yapılmıştır.

Orta Çağda İslam Mutfağı isimli kitap içerisinde Moğol işgalinden, Çin'e, Hindistan'a kadar birçok konuya ve baharatların ithal edilmesine de değinilmektedir. Bu durum: Orta Çağda İslam Mutfağı isimli kitabında yazarın daha çok tarihi konuları kaynaklara dayalı şekilde irdelemeye çalıştığını göstermektedir.

8. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap her anlamda İslam mutfak kültürünü anlayabilmek için çok önemli kaynak niteliğinde bir eserdir. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap tam olarak İslam mutfağının ne olduğunu hadis ve kuran bilgileri ışığında anlatarak İslam mutfağını temsil etmekte olan kaynak bir kitaptır. Orta Çağda İslam Mutfağı kitabı dahil ilgili konularda yeni yazılmış olabilecek olan tüm kitaplar ile kıyaslandığında en belirgin özelliklerin başında şunlar gelmektedir;
 - A. Resûlullah'ın Sofrası kitabı içerisinde Peygamber efendimizin yeme-içme konusundaki adabı tüm hassasiyetleri kaynaklara dayalı şekilde anlatılmaktadır. Hz. Muhammed (S.A.V.) su içerken, yemeğe başlarken, yemek yerken, sofraya otururken, sofradan kalkarken nasıl hareket ettiği, yemeği soğutarak sağ elle önünden yediği, yemekten sonra hijyen ve temizlik hassasiyetleri gibi tüm detaylara kitapta kaynaklarla yer almaktadır.
 - B. Hz. Muhammed (S.A.V.) 'in yemek ve ibadet arasındaki düzen konusunda söylemiş olduğu hadislerin içeriği kaynaklara dayalı olarak kitapta yer almaktadır.
 - C. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitapta, Hz. Muhammed (S.A.V.) 'in kullanmış olduğu kap kacaklardan, masa, sofraya ve yemek takımlarından da kaynaklara dayalı olarak bahsedilmektedir.
 - D. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitapta Hz. Muhammed (S.A.V.)'in eti paylaşması, eti bıçakla kesmesine dair, etin saklanma süresi ve usulleri, eti nasıl pişirip yediği kaynak bilgilere dayalı olarak yer almaktadır.
 - E. Yukarıda A'dan D'ye kadar yer verilmiş hususların dışında bu raporda II. Bölümde "Kitapta Yer Alan Konular" başlığı altında yer almakta olan diğer tüm konular değerlendirildiğinde anlaşılmaktadır ki, Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabın içinde yer verilmiş olan tüm konular sağlam kaynaklara dayalı şekilde İslam mutfağının merak edilen konularıyla birlikte bilinmeyenlerine hem Kuran-ı Kerim'de yer alan bilgilerle hem de İslam peygamberi Hz. Muhammed (S.A.V.)'in hadisleriyle ışık tutmaktadır. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap İslam mutfağı ve kültürü hakkında genel anlamda çok önemli temel bilgileri sağlam kaynaklara dayalı olarak içerisinde barındırdığından ötürü bu kitabı İslam Mutfağı ve kültürünü temsil eden bir kitap olarak niteliyoruz.
9. Kitap, bütünüyle İslam mutfağının, İslam mutfak kültürünün ve Müslümanların sofrasının ne olduğunu, nasıl olduğunu veya nasıl, ne şekilde olması gerektiğini Kur'an-ı Kerim ayetleri ve peygamberimizin hadisleriyle insanlığa anlatmaktadır.

10. Kitabın adında İslam Mutfağı veya İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı gibi ifadelerin bulunmuyor olması bu kitabın İslam Mutfağı ve İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı isimleri ile isimlendirilemeyeceği anlamına asla **gelmemektedir**. Bu raporda yer verilen tüm hususlar göstermektedir ki, Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap fazlasıyla İslam mutfak kültürü ve sanatını anlatan temel kaynak niteliğinde bir eserdir.

IV. DEĞERLENDİRİLMİŞ OLAN BAZI KİTAPLARIN LİSTE DIŞI KALMA NEDENLERİ

Dünya Türk Mutfağı Akademisi yabancı dillerde de yazılmış olan birçok kitabı değerlendirmeye almış ve bu kaynaklar içerisinde kayda değer bilgi bulunabilecek tüm kitapları incelemiştir. Eğer atlanmış bir çalışma varsa bunları da Dünya Türk Mutfağı Akademisi gelecekte inceleyecektir. Genel olarak yabancı dilde de yazılmış olan kitapların içeriklerindeki konular, kaynaklar ve sayfa sayıları da incelenmiştir. Bu incelemelerde kayda değer olduğu düşünülen tüm kitaplar tarafımızdan sipariş edilmiş ve detaylı incelemelere tabi tutulmuşlardır. Aşağıda yer verilmiş olan kitaplar ilgili nedenlerden ötürü Dünya İslam Mutfağı Miras Listesine **alınmamışlardır**.

Kitap: İslam Mutfağı (ISBN: 975-454-033-0 / Baskı Yılı: 2000)

Yazarı: Bülben Hofmann & Kısaca Listeye Alınmama Nedenleri;

- 1- Kitabın sadece adının İslam Mutfağı olduğu ve bunun dışında İslam Mutfağını anlatan herhangi bir bilgiye rastlanamamış olduğu belirlenmiştir. Yukarıda verilmiş olan detayların yanı sıra kitap içerisinde yer alan yemek tarifleri farklı ülkelere ait olan yemeklerden oluşmaktadır. Derleme yemek tarifleri ile oluşturulmuş olan kitabın sadece adının İslam Mutfağı olduğu tespit edilmiştir. İlgili nedenlerden ötürü kitaba verilmiş olan "İslam Mutfağı" ismine şerh düşülmüştür.

Kitap: Erken Dönem İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı (ISBN: 978-625-8094-15-2 / Baskı: Mart 2022)

Yazarı: Ömür Akkor & Listeye Alınmama Nedenleri;

- 1- Kitap içerisinde bilgiden ziyade görselliğe yüksek önem verildiği anlaşılmaktadır. Özellikle Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap ile karşılaştırıldığında, Erken Dönem İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı adı ile yayımlanmış olan ilgili kitabın bilgi ve kaynaklar açısından çok zayıf kaldığı belirlenmiştir.
- 2- Kitapta yer verilmiş olan tariflerin dayanakları ve bilgileri genel kitap yazımı kurallarında bilinenin aksine aynı sayfa içinde yer almamaktadır. Yine bu tariflerle veya bilgilerle ilişkilendirilmesi gereken kaynak bilgilerin kitapta gerektiği şekilde verilmediği tespit edilmiştir. Kitabın 293, 294, 295 ve 296'ncı sayfaları kaynakça bölümünü oluşturmaktadır. Burada yer verilmiş olan kaynakçaların kitap içerisinde varsayıma dayalı olarak verildiği anlaşılan birçok hususta ilişkilendirilmesi gerekirdi. Ancak kitabın yazarı kaynakça olarak gösterdiği bölümlerde sadece incelediği düşünülen çalışmaların isimlerine yer vermiştir.

Oysa ki kitap yazımı konusunda bilinen genel esaslar gereği Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabın yazarı yazmış olduğu kitap içerisinde yer verdiği tüm bilgileri ilgilendiren kaynaklarını ayrıntılı olarak sayfa sayfa kitabında yazmış olduğu konularla ilişkilendirerek vermektedir. Bu açıdan da değerlendirildiğinde Ömür Akkor'un Erken Dönem İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı ismiyle yazmış olduğu kitap çok zayıf kalmaktadır.

- 3- Kitap içerisinde yer verilmiş olan yemek tariflerinin birçoğunun varsayıma dayalı olarak oluşturulduğu rahatlıkla anlaşılmaktadır. Kitapta yer verilmiş olan tariflerde veya reçetelerde iddia edilen konuların kaynaklarına doğrudan bir ilişkilendirme ile **rastlanamamıştır.** Oysa ki Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap içerisinde Sayın Ülkü Mensure Solak vermiş olduğu tüm bilgilerde olduğu gibi kitap içerisinde vermiş olduğu yemek tariflerini de sayfa sayfa kaynaklara dayalı olarak vermiştir.
- 4- Örneğin: Ömür Akkor'un yayınlamış olduğu kitabın 260'uncü sayfasında "Peygamber Efendimiz bal şerbeti, burma ve kuru üzüm şırası gibi içecekleri severdi" ifadesi yer almaktadır. Bu ifade de yer alan 'burma' kelimesinin baş harfinin "b" mi yoksa "h" mi olduğu da çelişkilidir. (Kitap içerisindeki diğer benzer harflerin kontrol edilmesine rağmen çelişki vardır.) Bu bilginin dayanağı ve yazarın bunu ilişkilendirdiği kaynağı kitap içerisinde açık ve net olarak belirtilmemiştir. Buna karşılık Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap içerisinde Sayın Ülkü Mensure Solak bu bilginin karşılığını kaynaklarla açıklamaktadır. Yine kitabın 270'inci sayfasında Hasa / Telbine / Bulamac tarifi verilmiştir. Burada şöyle bir ifade yer almaktadır: "Frikle yapılane 'ferika' denilebileceğini düşünüyorum. Sütle yapılan bulamaca 'harire' denildiği kayıtlardadır" Burada yazara ait olarak yer alan "düşünüyorum" ve "kayıtlardadır" gibi varsayıma dayalı ifadeler söz konusu kitap içerisinde birçok yerde bulunmaktadır. Kayıtlarda yer alan kaynağın nerede olduğundan ilgili sayfalarda büyük boşluklar bulunmasına rağmen asla bahsedilmemiştir.
- 5- (288'inci sayfada) Deşişe isimi ile yer verilmiş olan çok kısa ancak tam sayfa olan tarifin sonunda "Bu çorbanın hurma ile yapıldığı da kayıtlarda mevcuttur" ifadesi yer almıştır. Ancak bu konuda da sözü edilen kayıtlardan veya kaynaklardan ilgili tarif ilişkilendirilerek bahsedilmemiştir.
- 6- (290'inci sayfada) Beş'i ismiyle çok kısa bir tarife de tam sayfa olarak yer verilmiştir. Yine burada parantez içerisinde "Kayıtlarda Efendimiz 'in beşi'yi bu şekilde yediği geçmektedir." ifadesi yazar tarafından kullanılmış olmasına rağmen tam sayfa olan kısa tarif içerisinde herhangi bir kaynağa rastlanamamıştır.
- 7- (94'üncü sayfada) Kabak Galyesi ismi ile bir tarif verilmiştir. Bu tarifte ise "Aslında 6. Yüzyıldan sonraki dönemlerde kaydı bulunan, fakat erken İslam toplumunda da yapılmış olması muhtemel bir yemektir." İfadesi kullanılmıştır. Yine burada sözü edilen kayıt veya kaynağın neresi olduğundan bahsedilmemiş ve olasılık ifadesinin göstergesi olan 'muhtemel' kelimesi ilgili tarif içinde kullanılmıştır.
- 8- Kitabın 152'inci sayfasında Turunç Salatası tarifi verilmiş ve bu tarifin uyarlama bir tarif olduğu "Uyarlama bir tariftir" ifadesiyle belirtilmiştir.

- 9- Kitabın 82'inci sayfasında Kereviz Sapı Salatası tarifi verilmiştir. Bu tarifte ise “Uyarlama bir tariftir. O dönemde kereviz yendiği kayıtlarda olsa bile net bir tarif bulunamamıştır. Bu tarifte yenmesi sünnet olan hardal, kereviz, zeytinyağı birlikte kullanılmıştır.” ifadesi kullanılmıştır.
- 10- Yukarıda yer verilmiş olan ifadelere kitap içerisinde genellikle rastlanmaktadır. Kitap içerisinde sayfa sayfa verilmesi gereken ilişkili kaynaklara veya bahsi edilen kayıtlara **rastlanamamıştır.** Kitap içerisinde yer alan tariflerde de net bir kaynağa rastlanamamıştır. Buradan yola çıktığımızda kitap içerisinde yer alabilecek birçok tarifi ve bilgilerin teyide muhtaç olan bilgiler olduğu rahatlıkla anlaşılmaktadır. Kitap içerisinde yer alan tariflerin önemli bir bölümünün de uyarlama esasına göre kurgulandığı da anlaşılmaktadır.
- 11- Kitabın medyada yer alan kısa açıklamasında şu ifadeler kullanılmıştır. “Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü Kitap Açıklaması: M. Ömür Akkor, erken dönem İslâm mutfak kültürüne dair zihinlerde daha ayrıntılı bir resim oluşturabilme ve bu kültüre mütevazı bir katkı sağlama umuduyla yola çıkıyor. Derin bir araştırma sonucunda coğrafyanın koşulları, yetiştirilen ürünler, hayvancılık, kullanılan kap kaçak, pişirme yöntemleri, yeme adabı gibi dönemin yemek ve yeme kültürünü oluşturan her unsur bir bütün olarak değerlendirilerek bu tarifler oluşturuldu. İki yıllık bir araştırmanın sonunda İslâm coğrafyasında 6 ve 12. yüzyıllar arasında kullanılan tabaklar müze koleksiyonlarından seçilerek bu kitap için tekrar üretildi. Erken Dönem İslâm Mutfak Sanatı ve Kültürü bir yemek kitabı olmanın yanı sıra dönemin yemek kültürü ve hafızasını oluşturan tüm mirasın bir özetidir.” Bu ifadelerin içeriğinde yer alan başta ‘kültür’ kelimesinin karşılığına kitap içerisinde rastlanamamıştır. Yemek anlamında kültür, bir toplumun tarihinden süregelen konuları bütün olarak veya tek başına hangi geleneklere veya adetlere göre ele alınarak devam ettirildiğini de değerlendirilir. Sözlükte ise kültür “bir toplumun duyuş ve düşünüş birliğini oluşturan, gelenek durumundaki her türlü yaşayış, düşünce ve sanat varlıklarının topu.” Olarak açıklanmaktadır. Ömür Akkor’un yazmış olduğu kitap içerisinde kitabın isminde yer alan ‘kültür’ kelimesinin yeme-içme veya mutfak alanındaki karşılığına **rastlanamamıştır.**
- 12- Kitabın 273'üncü sayfasında “Bu bölümde hadislerde geçmeyen ama Efendimiz zamanında tüketildiği bilinen yemeklerin tarifleri mevcuttur.” Denilmiştir. 274'üncü sayfada ise Sevik tarifi verilmiştir. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitapta Sevik tarifi 148 ve 149'uncu sayfalarda yer almış ve 149'uncu sayfada Sevik için hadis kaynağı Sahih-i Müslim, hadis no:1842, a.g.e., 5/508-509 olarak verilmiştir. Bu durum göstermektedir ki: Ömür Akkor'un kitabının 273'üncü sayfasında yer alan ifadeler ilgili bölümde yer almakta olan Sevik için doğru bilgiyi **yansıtmamakta ve burada bir hata olduğu anlaşılmaktadır.**

- 13- Kitabın 169'uncu sayfasında Herise-Keşkek-Aşur isimleri yazılmış ve burada şu ifadeye yer verilmiştir: "Cebrail, geceleri kalkmaya yardım ve kuvvet vermesi için bana herise (keşkek) yedirirdi." Hadis olarak verildiği anlaşılmakta olan bu ifadelerin altında ise "Haysemi, Mecmau'z-zevaid, Daru'l-Kütübü'l-İlmiye." Yazmaktadır. Bu konu ve ifadeler Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabın yazarı Sayın Ülkü Measure Solak'a sorulmuştur. Sayın Ülkü Measure Solak kitabını yazarken yapmış olduğu kapsamlı araştırmalarında böyle bir hadise ve bilgiye rastlamadığını beyan etmiştir. Ayrıca kendisi Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabında yer alan hadislerin iki imam tarafından bahsedilmiş şekilde onaylanmış olan hadisler olduğunu da ifade etmiştir. Buradan yola çıkarak Ömür Akkor'un yazmış olduğu ilgili ifadelerin **şüpheli olduğu ve doğruluğunun araştırılması gerektiği** anlaşılmıştır.
- 14- Kitap içerisinde görsellik ön planda tutulmuştur. Bu anlamda müzelerde yer alan tabakların oluşturularak fotoğraflanmış olması kayda değer bir çalışma olarak gözüküyor olsa da İslam Peygamber'inin süslü tabaklardan yemek yediğine veya İslam dinine inanan Müslümanların geçmişten günümüze kadar kitapta yer verilmiş olan görsellerdeki tabaklar ile yemek yiyebilmenin önemine değer verdiği de asla **söylenemez.** İslam peygamberinin yaşam tarzı ve tercihleri de doğru kaynaklardan incelendiğinde; kitapta yer verilmiş olan tabakların İslam mutfağının temel prensipleri konusunda bir anlam ifade edebileceği de net olarak asla **söylenemez.** Müzelerde yer alan söz konusu tabakların kitap için oluşturulmasının sanat anlamında bir değerinin olabileceği söylenecek olsa bile bu tabaklarda yer alan Türk motiflerin birçoğunun kitapta da belirtildiği gibi tarihimizde kurulmuş olan Türk devletlerinden olan Selçuklulara ait olduğu açıktır. İslam mutfağı temelinde konuyu değerlendirdiğimiz de ise yukarıda belirtmiş olduğumuz gibi İslam peygamberinin ve İslam peygamberini örnek alan Müslümanların kitapta yer verilmiş olan motiflerle süslü tabaklardan yemek yemeye öncelik verecekleri asla **söylenemez.** İslam mutfağı temelinde konunun özünün ne olduğu ve hangi esasları kapsadığı Sayın Ülkü Measure Solak'ın yazmış olduğu Resûlullah'ın Sofrası isimli kitapta açık ve net olarak açıklanmaktadır. Bu temel esaslar çerçevesinden bakıldığında Sayın Ömür Akkor'un kitabında bilgiden ziyade yer verilmiş olan görsellik İslam mutfağı ve kültürü açısından hiçbir anlam ifade etmemektedir sonucuna ulaşıyoruz.
- 15- İnternette yer alan satışlarda kitabın tanıtımında kullanılan "Derin bir araştırma sonucunda coğrafyanın koşulları, yetiştirilen ürünler, hayvancılık, kullanılan kap kaçak, pişirme yöntemleri, yeme adabı gibi dönemin yemek ve yeme kültürünü oluşturan her unsur bir bütün olarak değerlendirilerek bu tarifler oluşturuldu." İfadelerinin karşılığına da söz konusu çalışma içerisinde olması beklendiği veya olması gerektiği gibi **rastlanamamıştır.**

Bu ifadelerin karşılığı, kurguya dayalı reçetelerdir. Bu ifadelerin karşılığını sunacak olan bilgiler kitapta oldukça yüzeysel cümleler ile geçirilmiştir. Örneğin yeme adabı konusunda İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü neyi ön planda tutmaktadır? İslam Peygamberinin yeme-içme adabı nasıldı? İslam Peygamberi yeme-içme konusunda nelere dikkat ederdi? Gibi soruların açık ve net cevaplarına kitapta **rastlanamamıştır.** Kullanılan kap kaçaklar, pişirme yöntemleri konusunda da oldukça yüzeysel cümleler kitap içerisinde kullanılmış ve bu konular deyim yerindeyse geçirilmiştir. Bu anlamda kitapta yer alan bilgiler oldukça zayıftır. Oysa ki Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap ile söz konusu kitap arasında adil bir karşılaştırma yaptığımızda İslam mutfağı ve kültürü açısından oldukça belirgin ve önemli sonuçlarla karşılaşmaktayız. Bu sonuçların en belirgin olanları arasında şu konu yer almaktadır: Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap içerisinde Sayın Ülkü Mensure Solak İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü hakkında ve İslam Peygamberi hakkında Müslümanların veya İslam dinini merak edebilecek olan tüm insanların sorularına yanıt verebilecek bilgileri paylaşmıştır. Yukarıda yer verilen sorularla birlikte Sayın Ülkü Mensure Solak, İslam mutfağı ve kültürü ile ilgili olabilecek tüm konuları derinlemesine sağlam kaynaklarla kitabında yazarak anlatmıştır.

- 16- Kitap içerisinde 12'inci sayfada yazar Ömür Akkor, tabaklar için küçük bir not başlığı altında şu ifadeleri kullanmıştır: "Kitapta sergilenen bütün tabaklar iki yıllık bir araştırma sonunda İslam coğrafyasına ait başka ülkelerin müze koleksiyonlarından seçilmiş olup 6. Ve 12. Yüzyıl arası dönem eserlerini kapsamaktadır. Seçilen bu tabaklar yine yaklaşık iki yıllık bir dönemde 'Frig Seramik Atölyesi'nde' kitap için özel olarak üretilmiştir."-M. Ömür Akkor* Mart 2015/Frankfurt
- 17- Bir önceki paragrafta yazar tarafından yer verilmiş husus diğer konularda kitapla ilgili yapmış olduğumuz tespitlerle birlikte değerlendirildiğinde: Ömür Akkor tarafından yazılan Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü isimli kitabı sunduğu bilgilerden ziyade daha çok tabak resimlerini sergileyen görsel bir **katalog kitabı** olarak değerlendirmekteyiz. İslam peygamberinin yaşam ve yeme-içme anlayışı değerlendirildiğinde, kitapta tabaklar üzerinden yer verilen görselliğin İslam mutfak kültürü ile ne kadar bağdaştırılabileceği veya bu tabakların İslam mutfağında karşılığının ne kadar olabileceği gibi konular bilimsel anlamda da mantıken şüphelidir.
- 18- Ayrıca kitap içerisinde yer verilmiş olan tabaklarda Türk olan Selçukluların motifleri yer almıştır. İsminde "Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü" ibaresi bulunan kitabın tabaklar konusunda da irdelemesi gereken dönem 10'uncu yüzyıl öncesi dönemler olduğu düşünülmektedir. 10'uncu yüzyılda hüküm süren Selçukluların Arap yarımadasında ne kadar etkili oldukları veya hangi bölgeleri kontrol etmekte oldukları da araştırılmalı ve tarihçilere sorulmalıdır. (Bu Madde: Ülkü Mensure Solak katkılarıyla eklenmiştir.)

- 19- Kitapta yer alan Sahine tarifi hakkında Sayın Ülkü Mensure Solak'ın sormuş olduğu bir soruya Ömür Akkor'un cevap vermesi talep edilmiştir. Soru "Efendimiz (S.A.V.) iki nimet bir arada olmaz buyuruyorlar ve hatta et ve yağı, süt ve balı bir arada yemiyor, içmiyor. Diyor ki hayır! Bu ikisi nimettir. İki nimet bir arada olmaz. Kendisine süt ve bal ikram ediliyor, içmiyor. Sütü suyla, balı suyla karıştırarak içiyor. Eti yağ ile birlikte pişirmiyor. Etin kendi yağı ile pişmesi gerektiğini söylüyorken; Nasıl oluyor da efendimizin en sevdiği tatlı olarak lanse edilen bu Sahine hem tereyağı hem bal hem tahin karıştırılarak yapılabilir? Bir kere onun, efendimizin temel beslenme ilkelerine, efendimizin temel beslenme alışkanlıklarına, tavsiyelerine aykırı."-Ülkü Mensure Solak (Nedeni nedir? Ömür Akkor'dan açıklanması ve cevaplanması talep edildi.)
- 20- Görsel anlamda **katalog kitabı** olarak değerlendirilebilecek olan kitap, yukarıdaki veriler değerlendirildiğinde isminde yer alan "İslam Mutfağı Sanatı ve Kültürü" gibi kelimelerin karşılığını **asla vermemektedir** sonucuna ulaşıyoruz. Bu anlamda kitaba verilmiş olan "İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı" isminden yola çıkarak söz konusu kitabın bu isimi veya bu isimde yer alan kelimeleri temsil edebilecek düzeyde bir bilgiye sahip olmadığı da tarafımızdan **net olarak belirlenmiştir**. Buradan yola çıkarak yukarıda yer verilmiş nedenlerden ötürü kitabın kapağında yazan "İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı" ismine **şerh düşülmüştür**.
- 21- Bu anlamda kitap içerisinde yer alan bilgiler ya da diğer bir deyişle kitap içerisinde yer alması gerekirken **bulunamamış** olan bilgiler bizlere söz konusu kitabın Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap ile kıyas dahi kabul etmeyeceğini de göstermiştir.
- 22- Yukarıda yer verilmiş olan nedenlerden ötürü Ömür Akkor'un Erken Dönem İslam Mutfak Sanatı ve Kültürü isimliyle isimlendirilmiş olan kitabıyla birlikte Bülben Hofmann'ın İslam Mutfağı ismiyle isimlendirilmiş olan kitabı, Dünya İslam Mutfağı Miras Listesine **alınmamıştır**. Bilimsel veriler ışığında listeye alınmamış olan **her iki kitabın mevcut isimlerine** ise yukarıda açık şekilde açıklanarak yer verilmiş olan ilgili tüm nedenlerden ötürü **şerh düşülmüştür**.

V. ÖNERİLER

Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yukarıda yer verdiği değerlendirmelerine, tespitlerine ve analizlerine dayanarak dünyadaki tüm çevrelere veya kurumlara şu önerileri yapmaktadır.

1. Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap gerek İslam mutfağı hakkında gerekse genel anlamda İslam mutfak kültürü hakkında önemli temel bilgileri içerisinde barındırmakta olan bir kitaptır. Bu yüzden söz konusu kitabın dünya genelinde İslam mutfağı ve kültürü hakkında eğitim, araştırma faaliyetleri yürütmekte olan tüm kuruluşlara, okullara veya üniversitelere ders kitabı olarak önermekteyiz.

2. Kitap içerisinde İslam peygamberi Hz. Muhammed (S.A.V.)'in örnek ahlakının yeme-içme hususundaki karşılığı anlatılmaktadır. İslam peygamberi Hz. Muhammed (S.A.V.)'in yeme-içme adabı, sofrada dahil birçok önemli konuya dair bilgiler kitap içerisinde yer almaktadır. Yine kitap içerisinde İslam peygamberi Hz. Muhammed (S.A.V.)'in yediği et yemekleri ve tariflerinin yanı sıra kendilerinin yediği ve sözünü ettiği sebze ve meyvelerin neler olduğu kaynak bilgilerine dayalı olarak anlatılmaktadır. Tüm bunlar da göz önüne alındığında kitabın gerek Müslümanlar için gerekse İslam'ın yeme-içme ahlakı konusunda getirdiği örnek hal, hareket ve davranışları öğrenmek isteyen tüm insanlar için konusunda adabı muâşeret eğitimi içeren bilgiler sunduğu kesin ve net olarak anlaşılmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde de Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabı genel anlamda İslam Mutfak Kültürü ve Sanatı konusunda temel adabı muâşeret eğitimi kitabı olarak nitelendiriyoruz. Bu alanlarla birlikte helal mutfak veya helal tescilli ürünler gibi alanlarda eğitim vermek isteyen tüm çevrelere bu önemli çalışmayı temel ders kitabı olarak öneriyoruz.
3. Dünya Müslümanlarına ve insanlarına önemli faydalar sağlayacak eğitim bilgileri içermekte olduğu için kitabın farklı dillere tercüme edilmesi teşvik edilmelidir.
4. Helal mutfak üzerine çalışmalar yapan tüm kurumlarla birlikte bu konularda bilgi edinmek isteyen herkese kitabı önermekteyiz. Helal mutfak ve helal ürünlerin yanı sıra toplum sağlığını ilgilendiren konularda çalışmalar yapan ve dünyada gıda üzerine toplum sağlığını ilgilendiren hususlarda politikalar geliştiren insanlara, tüm kurumlara kitapta yer verilen hususları dikkate almayı önermekteyiz.

VI. SONUÇ

ISBN: 978-605-162-642-0 numaralı, Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından yazılmış olan Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap yukarıda yer verilen analizler, değerlendirmeler ışığında elde edilmiş olan sonuçlar nedeniyle İslam mutfağının yer yüzünde korunması gereken eserleri ve kültürel mirasları listesine, **Dünya İslam Mutfağı Mirası Listesine** ilk sıradan dahil edilmiştir. Bu liste yazıtları İslam Dünyası Mutfağının Kültür ve Sanatı mirasları hakkında korunması gereken temel önemli eserleri onaylar.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yukarıda yer vermiş olduğu bilgiler ve değerlendirmeler ışığında ISBN: 978-605-83796-0-2 numaralı, Türkçeye tercüme edilmiş olarak 1. Baskısı-İstanbul, Ocak 2016 olan ve Lilia Zaouali tarafından yazılmış olan Orta Çağ'da İslam Mutfağı isimli kitabı dikkate alınması gereken bilgiler ve tarihi konuları içerisinde barındırdığı gibi gerekçeleri göz önünde bulundurarak Dünya İslam Mutfağı Miras Listesine dahil etmiştir. Dünya İslam Mutfağı Miras Listesine dahil edilmiş olan bu kitabın orijinali "L'islam a tavola. Dal Medioevo a oggi" adıyla yayınlanmıştır. İngilizcesi ise "Medieval Cuisine of the Islamic World: A concise history with 174 recipes" adıyla yayınlanmıştır. Kitabın İtalyancadan İngilizceye tercümesi M.B. DeBevoise tarafından yapılmıştır. Kitabı İngilizceden Türkçeye çeviren Barış Baysal'dır.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap içerisinde Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından verilmiş olan ilgili tüm ürünlerin veya reçetelerin isimlerini İslam mutfak kültürüne ait olarak tescil etmiştir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Resûlullah'ın Sofrası isimli kitap içerisinde Sayın Ülkü Mensure Solak tarafından verilmiş olan tüm bilgileri arşivleyerek kayıt altına almıştır.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Resûlullah'ın Sofrası kitabını ve Orta Çağ'da İslam Mutfağı kitabını yukarıda yer vermiş olduğu bazı önerilerden yola çıkarak gelecekte farklı platformlarda eserleri tanıtmak suretiyle bu eserlerin korunup yaşatılmasını tüm insanlara teşvik edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, ayrıca İslam dini üzerinden açıcılık, turizm, yiyecek ve içecek sektöründe menfaat devşirebilmek için çeşitli suiistimallerin veya din duyguları sömürülerinin yapılmasına fırsat vermemek amacı ile İslam mutfağının temel esaslarının neleri kapsadığı hakkında özellikle Türk aşçılarına ve tüm dünya aşçılarına bu bilgileri sunacaktır.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, tüm bu bilgiler ışığında mutfak sanatları ve turizm alanında eğitim alan aşçı-şef adayları olan öğrencilere söz konusu kitapları oluşturduğu bu rapor ile birlikte ders olarak okutulup tavsiye edilmesini tüm dünyada teşvik edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, helal gıda üretimi ve helal mutfağın neleri kapsadığı konusunda bilgi sahibi olmak isteyenlere Resûlullah'ın Sofrası isimli kitabı tavsiye edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yakın ve uzak gelecekte Resûlullah'ın Sofrası isimli eserin İngilizceye veya farklı dillere de çevrilmesini önererek yeryüzünde farklı milletlere ve kültürlerle tanıtımını teşvik edecektir.

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Kurucu Başkan



-
- ¹-(<https://www.amazon.com/Sunnah-Superfood-Miraculous-remedies-recipes/dp/1515341151>)
 - ²-(<https://www.amazon.com/Eat-Like-Prophet-Muhammads-supports/dp/B0882LS89Y>)
 - **İSLAM MUTFAĞI NEDİR, NE DEĞİLDİR & DÜNYA İSLAM MUTFAĞI MİRAS LİSTESİ- Y-018820:**
 - <https://tmdh.net/makaleler/item/526-islam-mutfagi-ve-kulturu-nedir-ne-degildir.html>
 - www.tmdh.net & www.worldturkishcuisine.com

Yasal Uyarı: Eser sahibinin izini olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.