

Osmanlı Saray Mutfağında Şerbetler

Dilara ARSLAN  Görkem TEYİN* 

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, İstanbul, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 19.09.2025
Kabul Tarihi: 17.11.2025
Yayın Tarihi: 31.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Şerbet, Türk Mutfağı,
Osmanlı Saray Mutfağı,
Geleneksel İçecek,
Gastronomi.

ÖZET

Türk mutfak kültüründe şerbetler derin bir geçmişe ve önemli bir yere sahip olmuştur. Farklı aromalarda olabilen şerbetlerin yapımında taze ve kuru meyveler, baharatlar, bitkilerin kök, yaprak ya da çiçeklerinden yararlanılmıştır. Şerbetin Osmanlı saray mutfağında bu denli sevilmesi ve gelenek halini almasının birincil nedeni İslamiyet'e geçilmiş olunmasıdır. Şerbetler tarihsel serüven içerisinde her zaman Türk toplumları için önemli kabul edilen bir içecek olmuştur. Ramazan ayında, düğünlerde, törenlerde, şölenlerde, mevlitlerde ve cenaze törenleri gibi topluluk halinde bulunulan anlarda misafirlere şerbet ikram edildiği bilinmektedir. Osmanlı saray mutfağında şerbetlerin üretilmesi için şerbethane adında yeni bir bölüm yapılmıştır. Yine şerbetlerin popülerliğine bağlı olarak şerbetçi kültürü de gelişmiştir. Bu şerbetçilerin sokak aralarında ibrikleriyle gezerek şerbet sattıkları belirtilmektedir. Osmanlı döneminde şerbetlerin yalnızca hazırlanmasına değil sunumuna da özen gösterilmiş ve bunun için şerbetler camdan yapılmış olan çeşm-i bülbül sürahiler içerisinde servis edilmiştir. Öyle ki şerbetlerin soğuk kalabilmesi için saray çevresindeki dağlardan özel olarak karlar getirilmiş ve karlık kaseleri içerisinde şerbetlerin soğutulması sağlanmıştır. Şerbetlerin içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra bazı hastalıkların tedavisi için kullanıldığı da bilinmektedir. Dönemin hekimleri tarafınca şerbethane bölümü içerisinde şifa şurupları hazırlandığı belirtilmektedir. Şifa amacıyla hazırlanan şerbetler hazımsızlık, kanın temizlenmesi, tansiyon dengesi, vitamin ve mineral kaynağı gibi olumlu etkileri nedeniyle tüketilmiştir. Demirhindi, sirkencübin, reyhan, kızcık, gül, meyan kökü gibi şerbetler Osmanlı Saray mutfağının en önemli şerbetleri arasında gösterilmektedir. Literatür taraması yöntemiyle oluşturulan bu çalışmada Osmanlı saray mutfağında yapılan şerbetlere ve özelliklerine dair derinlemesine bilgi verilmesi, Türk mutfak kültürü için önemli bir unsur olan geleneksel içeceklerden şerbetlere dair literatürün geliştirilmesi ve bu kültürel unsurun gelecek nesillere aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması amaçlanmıştır.

Sherbets in the Ottoman Palace Cuisine

Article Info

Received: 19.09.2025
Accepted: 17.11.2025
Published: 31.12.2025

Keywords:

Sherbet, Turkish Cuisine,
Ottoman Palace Cuisine,
Traditional Beverage,
Gastronomy.

ABSTRACT

Sherbets have a deep history and a significant place in Turkish culinary culture. Sherbets, which come in a variety of flavors, were made using fresh and dried fruits, spices, and the roots, leaves, or flowers of plants. The primary reason for the popularity and tradition of sherbet in Ottoman palace cuisine stemmed from the conversion to Islam. Sherbets have always been a beverage considered important to Turkish societies throughout history. It is known that sherbet was served to guests during Ramadan, weddings, ceremonies, feasts, Mawlid ceremonies, and funerals. A new section called the sherbet house was built in the Ottoman palace kitchen to produce sherbets. Similarly, the sherbet maker culture developed in response to the popularity of sherbets. These sherbet makers are said to have sold sherbets in their pitchers on the streets. During the Ottoman period, meticulous attention was paid not only to the preparation of sherbets but also to their presentation. Therefore, sherbets were served in glass "çeşm-i bülbül" (a type of "çeşm-i bülbül") jugs. To maintain the sherbet's coldness, snow was specially brought from the mountains surrounding the palace and cooled in snow bowls. It is known that sherbets were not only consumed as a beverage but also used to treat certain ailments. It is reported that physicians of the period prepared healing syrups in the sherbet house. These sherbets were consumed for their beneficial effects, such as treating indigestion, cleansing the blood, balancing blood pressure, and providing a source of vitamins and minerals. Sherbets made with tamarind, sirkencübin, basil, cranberry, rose, and licorice root are considered among the most important sherbets of Ottoman Palace cuisine. This study, which was created by literature review, aims to provide in-depth information about the sherbets made in the Ottoman palace cuisine and their characteristics, to develop the literature on sherbets, a traditional beverage that is an important element for Turkish culinary culture, and to ensure the sustainability of this cultural element by transferring it to future generations.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Arslan, D., & Teyin, G. (2025). Osmanlı saray mutfağında şerbetler. *NEUGastro*, 4(2), 144-163.
<https://doi.org/10.54497/neugastro.2025.20>

*Sorumlu Yazar: Görkem Teyin, gteyin@dogus.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Şerbet kelimesinin kökeni incelendiğinde şürb (içmek) anlamına gelen Arapça “Şariba” kelimesinden ileri geldiği görülmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Durmaz, 2019). Şerbetin İtalyanlar tarafından sorbetto, Fransızlar tarafından sorbet, İspanyollar tarafından sorbete, Portekizler tarafından sorvete, Almanlar tarafından ise sorbet olarak adlandırıldığı ve tüketildiği bilinmektedir (Bilgin, 2016). Orta Asya’dan hayatlarını devam ettirmek için yol alan Türk Soyları geçtikleri yol boyunca birden fazla medeniyetle etkileşim halinde bulunmuş ve mutfaklarına onlardan bazı ürünler ve teknikler eklemiştir. Ancak şerbetin Türk mutfağında bu denli büyük bir alana sahip olmasının sebeplerinden biri İslamiyet’in kabulüdür. Çünkü İslamiyet’te alkol yasaktır ve tüketilmemelidir. Bu nedenle alkollü içecekler yerine soğuk olarak içilebilecek şerbet tüketimi görülmüştür (Kızıldemir vd., 2014). Şerbetin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair önemli bilgiler Kaşgarlı Mahmut’un Divan-ı Lügati’t Türk eserinde de yer almıştır. Yazılmış olan bu kaynakta kayısı şerbeti ile ilgili bilgilerden bahsedilmektedir (Sürücüoğlu, 1997). Osmanlı döneminde de şerbet üretimi devam etmiş, şerbetlerin hazırlanabilmesi için Matbah-ı Amire içinde Şerbethane adında bir bölüm kurularak şerbet üretimi burada gerçekleştirilmiştir (Araz, 1999). Geçmiş dönemlerde şerbetçiler tarafından hazırlanmış olan farklı aromalardaki şerbetlerin sokaklarda ibrik içine koyulup soğuk bir şekilde ikram edildiği de bilinmektedir (Akçiçek, 2002). Mevlâna Celalettin Rumi’nin kaleme almış olduğu 13.yüzyıl belgelerinde birçok şerbet adının geçtiğinden ve şerbetin Mevlâna için önemli olduğundan bahsedildiği bilinmektedir (Ünver, 1952). Şerbet Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup halen daha devam eden bir gelenek şeklinde bazı önemli aylarda, lohusa dönemlerinde, sünnet, izdivaç gibi güzel hatırlanan seremoni günlerinde ve cenazelerde servis edilen içecekler arasında yer almaktadır (Yiğitvar, 2017).

Şerbetlerin yapımında birçok ürün kullanılabilir. Bu ürünler; meyve, kök, çiçek, bitki, kabuk ve tohumlardan elde edilebilmektedir. Şerbeti lezzetlendirmek için şeker, bal ya da pekmez su ile belli bir ısıya getirilip aromaların iyice iç içe geçmesi sağlanır ve daha sonra da tüketilmek üzere soğutulur (Solmaz vd., 2018; Süren ve Kızıleli, 2021). Şerbetlerin en sade ve basit hali şeker şerbeti olarak bilinir. Bal şerbeti ise yemeklerin bitiminden sonra servis edilir ve şifa olacağına inanılır. Eve yeni gelen misafirlere Nar şerbeti servis edilir, bu misafirlerin gözünde ev sahibinin kibar bir hareketi olarak görülürdü. Kış ayları geldiğinde ise tarçın şerbeti tüketilir, sıcak aylarda ise ferahlamak için koruk şerbeti tüketilirdi (Akçiçek, 2014). Osmanlı döneminde yapılan eğlencelerde de şerbetçiler hep ön planda olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2020).

Şerbetler, Türk mutfak kültüründe özel ve anlamlı bir yeri olan geleneksel içeceklerden biridir. Günümüzde tercih edilebilirliği azalış eğiliminde olan şerbetlerin yerini daha yapay olan gazlı ve aromalı içeceklerin aldığı görülmektedir. Bu çalışmadaki amaç Türk mutfak kültüründe ve Osmanlı saray mutfağında önemli yeri olan şerbetlerin geçirmiş olduğu tarihsel serüveni ve gelenekleri hatırlatarak bu gastronomi mirasını gelecek nesillere aktarmak ve Türk mutfağının yaşatılması adına şerbetlerin sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Şerbetler sadece bir içecek olmaktan ziyade özel ve önemli anılan günlerin vazgeçilmez kültürel olgusu halini almıştır.

ŞERBETİN TANIMI VE TARİHÇESİ

Şerbet Arap kültüründe “içmek” manasına gelen “şarba” sözcüğünden ileri gelmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Durmaz, 2019). Şerbet kelimesi farklı kültürlerde farklı anlamlar taşımaktadır (Solmaz vd., 2018). Şerbetin ilk ortaya çıkışı İyonyalı filozof ile Pisagor’a atfedilse de aslen Doğu Akdeniz’de ortaya çıkmıştır (Uysal-Pala vd., 2017; Özkanlı ve Uçuk, 2018). Selçuklu döneminde Türkler kısırak sütünden fermentasyon ile elde ettikleri alkol oranı çok düşük olan kırmızı denilen içeceği tüketirlerken Müslümanlığı kabul etmeleri ile Kırmızı yerine şerbet tüketimine başlamışlardır (Solmaz, 2018).

Şerbetler geçmişten bugüne herhangi bir değişime uğramadan gelmiş, topluluğumuzda birçok önemli törenlerde gelenekselleşmiş bir içecek olarak sunulmuştur. Öyle ki düğünlerde, cenaze evlerinde, bayramlarda, iftar sofralarında ve hatta bebek mevlitleri gibi bir arada olunan zamanlarda daima ikram edilen bir içecek olmuştur. Henüz yeni doğum yapmış olan annenin daha çabuk toparlanabilmesi ve sütünün artması amacıyla lohusa şerbeti içirildiği bilinmektedir (Özkan, Erçetin ve Güneş, 2019). Şerbetler sadece özel günlerde değil serinlemek isteyenlerin içebileceği ve herkesin rahatlıkla ulaşabileceği bir içecektir. Saray çevresinde, konakların etrafında veya sokak aralarında dolaşan şerbetçilerin ibrikleriyle beraber gezerek şerbet ikram ettikleri bilinmektedir (Akçiçek, 2002). Osmanlı topluluğunda şerbete gündelik her alanda rastlamak mümkündür. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde 300 şerbet dükkânı ve 500 şerbetçi olduğundan bahsetmektedir. Evliya Çelebi'nin bu eserinde “Şerbetçiyan-ı piyade” yani “ayakta şerbet satıcı taifesi” diye tasdiklediği esnaf grubu olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2016). Görsel 1’de Osmanlı döneminde şerbet satmakta olan bir şerbet satıcısının tasvirine yer verilmiştir.

Görsel 1

Şerbet Satıcısı (Fikriyat, 2019).



Şerbet üretimi Osmanlı döneminde de devam ederek, şerbetlerin hazırlanabilmesi için Matbah-ı Amire içindeki Şerbethane adında yeni bir bölüm kurulmuş ve üretim burada yapılmıştır (Araz, 1999). Osmanlı döneminde şerbet, Şölen sofralarının en sevilen içeceklerinden biri olarak görülmüştür. Örneğin Kanuni Sultan Süleyman bahar aylarının en sıcak günü Yeniçerileri görmeye gittiğinde susamış ve ona bir tas içerisinde susuzluğunu gidermesi için soğuk şerbet sunulmuştur. Bunun üzerine Kanuni; “Sarayımda böyle şerbet içmedim!” demiştir. Bitmiş tası altınlarla onlara göndermiş ve bunun anlaşıma işareti olarak sayıldığı rivayet edilmiştir. Bu hadiseden sonra Kanuni gibi önemli kişilerin yeniçerilerin yanına her gittiklerinde bir tas şerbet içmeleri gelenek olarak devam ettirilmiştir. Harplerde dahi bu tasların içleri altınlarla doldurulduğu ve harp bittikten sonra yeniçerilerin gelmelerinin beklendiği ifade edilmektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016).

Osmanlı mutfak kültüründe yalnız şerbetlerin yapımına ve tüketimine değil servis edilmesine de önem verilmiştir. Bu dönemde sofralara getirilen şerbetler için kullanılan özel takımlar dikkat çekmektedir. Şerbetler için belirli malzemelerden üretilmiş birçok renk ve şekilde sürahilerin ya da ibriklerin kullanıldığı bilinmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Durmaz, 2019). Genellikle özel bir el işçiliği ile camdan yapılan Çeşm-i Bülbül sürahiler şerbet sunumunda sıklıkla tercih edilmiştir (Yılmaz ve Yılmaz, 2021). Şerbetler bardaklar ve kadehlerin yanı sıra kaseler içerisinde de misafirlere sunulmuştur. Birbiri içine kenetlenmiş bir kâse olan kar tutucu/karlık kaselerin içerisinde kar konularak şerbetlerin soğuk bir şekilde ikram edilmesi sağlanmıştır. Bu teknik ile kar şerbete karışmadığı için tadında ya da kıvamında herhangi bir bozulma olmamaktadır. 1620 tarihinde Es’ar defterinde yazıldığına göre şerbetlerin hazırlanışı ile ikramında kullanılan servis ekipmanları şerbet kavanozu, ayaklı şerbet tası, nakş-ı bahar tabağı, şerbet çanağı, billur müzehhep, nakışlı kapaklı sultanı şerbet kasesi, şerbet eleği şeklindedir

(Sürücüoğlu, 1997). Görsel 2’de bahsi geçen Çeşm-i Bülbül sürahi yer almaktadır.

Görsel 2

Çeşm-i Bülbül Sürahi (Havza sanat, 2025).



Şerbetler bir tür içecek olmaktan ziyade sosyolojik bir unsurdur (Avcıkurt, 2009). Osmanlı zamanında mutfakta her çeşit çiçek ve bitkiden farklı aromalara sahip birden fazla şerbetin yapıldığı bilinmektedir (Özkanlı ve Uçuk, 2018). Topkapı Sarayı’nda Matbah-ı Amire içerisinde yer alan önemli bölümlerden biri de Helvahane bölümüdür. Helvahane kendi içerisinde kısımlara ayrılırken şerbetlerin üretilmesi için kullanılan kısım ise şerbethane olarak açıklanmaktadır. Şerbethanede en sık yapılan şerbetler: gül, nilüfer, menekşe, ayva, hünnap ve demirhindi şerbetleridir (Özdoğan ve Işık, 2008). Erik, sübye, nane, kızılçık, koruk, üzüm, vişne, tarçın, bal, nar, sirkencübin şerbetleri ise Osmanlı’da bilinen ve tüketilen diğer şerbetlerdendir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). O zamanlarda kahve ve çay gibi içecekler daha keşfedilmemiş olduklarından dolayı misafirlere şerbetler ikram edilmekteydi (Demirgöl, 2018). Değerli misafirlere ibriklerle şerbet ikram edilir, içecek kişinin şerbetine misk ve amber gibi değerli aromalar konularak sunum yapılırdı (Ceyhun-Sezgin ve Durmaz, 2019). Gün içerisinde doğrudan ferahlatıcı bir içecek olarak içilen şerbetler, yemeklerin yanında da tüketilmiştir (Özkanlı ve Uçuk, 2018). Genellikle menüde hamur ile yapılan karbonhidrat ağırlıklı yemekler var ise eşlikçi olarak şerbet mutlaka servis edilmiştir (Solmaz vd., 2018). Şerbetlerin ülkenin durumuna göre farklı kadehler içerisinde ikram edildiği belirtilmektedir. Şerbet, devletin yükseliş dönemini yaşadığı dönemlerde gümüş, altın, cam ve kristal kadehlerde misafirlere ikram edilmiştir (Karataş, 2018). Osmanlı döneminde halk mutfağında yapılan şerbetlerde ise gösterişten uzak ve herkesin rahatlıkla ulaşabileceği bal ile çeşitli üzümler kullanılmıştır (Demirgöl, 2018). Mevlâna Celaleddin Rumi kaleme almış olduğu birçok eserinde şerbetlere yer vermiş ve isimlerini sıkça kullanmıştır (Tanrı şerbeti, sirkencübin şerbeti, gül suyu şerbeti, saf şeker şerbeti, nardenk şerbeti, lütuf şerbeti, bal şerbeti). Şerbetin Mevlana’nın en çok sevdiği şeylerden biri olduğu ifade edilmektedir (Ünver, 1952).

Osmanlı Döneminde Şerbetin Önemi

İslamiyet’ten sonraki dönemde gün içerisinde iki öğün olacak şekilde yemek yenmekteydi. Bu öğünlerden ilkinde “kuşluk” ikincisine ise “akşam” yemeği denmekteydi. İlk öğün olan kuşluk, sabah ile öğle arasında güneşin tepe noktaya doğru yaklaştığı saate kadar olan zamanı tanımlar. Kuşluk ve akşam yemekleri arasındaki saatlerde karnı acıkan kişilerin açlıklarını bastırabilmek adına, tok tutan ve enerji veren şerbetleri içerek bu duyguyu bastırmaları sağlanır (Gürsoy, 2004). Mevleviliğin gelmesiyle beraber mutfaklarda belirli adımlar ve döngüler görülmektedir. Dergâhlarda yapılan sohbetlerden önce ve sonrasında dervişlere şerbet içirildiği bildirilmiştir. Dünyanın farklı bölgelerinden ve ülkelerinden gelen Mevlevi dervişlerine konuşmalarından sonra şerbet sunumun yapıldığı bilinmektedir. Mevlevi dergâhının en bilinen içeceği ise sirke ve bal ile karıştırılarak yapılan “Sirkencübin” isimli şerbettir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Osmanlı Devleti büyük ve geniş bir toprak alanına yayılarak, bu coğrafyada birçok kültür ve

medeniyete kucak açtığı için Türk mutfak kültürü de bunlardan etkilenmiştir (Tuncel, 2000). Osmanlı döneminde sarayın en değerli bölümünün mutfak olduğu ifade edilmektedir. Saray mutfağının bölümlerinde çalışan aşçıların padişahın beğendiği yemekleri hazırlamak ve yapılan eğlenceleri daha ihtişamlı hale dönüştürmek adına birbiriyle yarışması mutfak kültürünün büyümesine ve daha farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına katkı sunmuştur (Ciğerim, 2001). Osmanlı dönemi varlıklı ve bereketliyen hazinesi dolu olduğundan bu durum çok önem verdikleri mutfağa da yansımıştır. Halk mutfağı ve saray mutfağı olmak üzere ikiye ayrılan mutfağın ilkinde sadece padişah ve onun civarındaki üst düzey kişiler için hazırlanan ziyafet yemekleri yapılmaktaydı. Hazırlanan yemekler gösterişli sofralar eşliğinde saray eşrafına ve gelen misafirlere sunulurdu. Osmanlı mutfağının daha da ileriye gitmesi Fatih Sultan Mehmet'in 15. Yüzyılda saray içerisine yeni mutfaklar inşa etmesiyle başlamıştır (Mussmann ve Pahalı, 1999). Büyük ve tam donanımlı birçok mutfak bölümü kurulmuş ve bunlara “yeni saray” ismi verilmiştir (Gürkan, 2007). Osmanlı'nın mutfağında çalışan aşçılar; tatlı yapanlar, yemek yapanlar ve içecek hazırlayanlar olarak kendi içlerinde ayrılmışlardır. Tatlıcıların görevi helva reçel, macun, şerbet gibi her türlü tatlıyı hazırlamak ve sarayda bulunan hekimlerin uygun bulduğu şurup ve ilaçların nasıl yapılacağına dair reçeteler yapmaktır. Tatlıcıların işlerini yapmış olduğu bölüme ise “helva ocağı” ismi verilmiştir. Helvahanelerde olan sorumlu kişiler “Hoşafçıbaşı”, “Çeşnigircibaşı” ve “Helvacıbaşı” gibi farklı isimleri olan amirlerdir (Gürsoy, 2004).

Tatlılar ve şerbetler Osmanlı dönemi mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Bilgin ve Samancı, 2008). Şerbetler Osmanlı mutfak kültürünün en değerli içeceklerinden biridir. Şerbetler 15. yüzyılda daha basit yapıdayken 16. yüzyılda en gösterişli dönemini yaşamıştır. Uzun bir süre devam eden bu gösteriş 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin gerileme döneminin başlaması ve mali açıdan sıkıntılı bir sürece girilmesiyle birlikte azalmıştır (Tuncel, 2000). Görsel 3'te Osmanlı mutfağının helvahane bölümüne ait bir tasvir yer almaktadır.

Görsel 3

Osmanlı Mutfağının Helvahane Bölümü (Yeni Şafak, 2025).



Osmanlı döneminde yapılan kutlamalarda ve eğlencelerde şerbetçiler ön saflarda yer alırlardı. Osmanlı saray mutfağının bir bölümü olan helvahane zevk için hazırlanan şerbetlerin dışında ecza şerbetleri de yapılmaktaydı. Yapılan ürünler yüksek rütbeli devlet erkanına sarayda para karşılığında satılmaktaydı. Şifalı olarak bilinen şerbetlerin hazırlanmasında meyve ve bitkilerin (menekşe, nilüfer, siyah dut, demirhindi, vişne, ayva, nergis, gül, limon) öz suları alınarak, usul dinarı ve keza ile bir karışım hazırlanarak ecza şerbetleri yapılırdı. Bunlarla beraber birçok farklı bölgeden özel olarak getirilen farklı öz sularıyla da şerbet hazırlanmaktaydı. Şamdan özel olarak getirilen dibas, Yanbolu'dan alınan anberbaris ve Mısır'dan alınan hummas bu öz sulara örnek olarak verilebilir. Osmanlı saray mutfağına 19. yüzyılda eklenmiş olan tatlıhane bölümü, şerbet özsularını üretmek amacıyla yapılmıştır (Bilgin, 2020). Osmanlı döneminde şerbetler Avrupa'ya kadar ulaşmıştır. Şerbetler halkın sofrasında her daim var olan birçok bitki, meyve ve tohumdan yapılan, bütün evlerde tüketilen, çoğu zaman

habersiz ve aniden gelen misafirlere ikram edilen, mutfak kültürümüzde önemli yere sahip olan leziz ve ferahlatıcı bir içecektir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2003).

Şerbet ve Sağlık Üzerine Etkileri

Şerbetler genellikle ferahlatıcı ve susuzluğu giderici etkisinin yanı sıra hazımsızlık gibi bazı sağlık sorunlarını gidermek için tıbbi amaçla da kullanılmaktadır (Bilgin, 2016). Özellikle yaz aylarında serinlemek için tüketilen şerbetler kış aylarında da tercih edilmektedir. Şerbet yapımında kullanılan meyveleri seçerken mevsimselliğe dikkat edilmesinin insan sağlığı açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Örneğin demirhindi şerbetinin kanın içerisindeki zararlı ögeleri temizlediğine dair bir inanış olduğu belirtilmektedir (Oğuz, 2001). Hint hurması olarak da bilinen demirhindi bitkisi sağlık için günümüzde tercih edilen ve tedavi amaçlı olarak da kullanılan bir bitkidir (Ceyhun-Sezgin, 2017).

Divan edebiyatı döneminde yazılmış olan belgeler incelendiğinde şerbetlerin belirli hastalıkları gidermek için kullanıldığını görülmektedir. Böbrek ağrısı, baş ağrısı, öksürük gibi sağlık sorunlarını gidermek için Menekşe şerbeti ve Nar şerbeti şifa olarak kullanılmıştır (Kemikli, 2007). Osmanlı mutfağının geleneksel şerbetlerinde meyve özleri dışında baharat, bal, şeker, tarçın gibi aroma veren ürünlerin kullanımında bir artış olduğu görülmüştür. Tarih öncelerinden bu yana kullanım alanının geniş olduğu, sadece gıda olarak tüketimi dışında tıbbi amaçla da kullanılan bal, şerbetler için de önemli bir yere sahiptir. Tarih öncesi dönemlerde yaşamış insanlar yaralandıkları zaman iyileşme sürecini hızlandırmak için çare aramışlar ve bunun sonucunda balın yaralar üzerinde iyileştirmeyi hızlandırdıklarını keşfetmişlerdir. Bunun dışında bal, antioksidan özelliği, antibakteriyel oluşu ve iltihap oluşumunu engelleme özelliği sebebiyle birçok hastalığın tedavi sürecinde kullanılmıştır (Ötleş, 1999). Sindirim sistemine yararlı olan ve hazmı kolaylaştırdığı bilinen kavun, şerbetlerin yapımında kullanılmaktadır (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). Kavunun yapısında bulunan beta karotenden dolayı göz rahatsızlıklarında etkili olduğu bilinmektedir (Alaserhat vd., 2018). Kavunun sadece meyvesinden değil içerisindeki çekirdeklerden de faydalanılmaktadır. Kavun çekirdekleri taze veya kurutulmuş olarak şerbet yapımında kullanılmaktadır. Bu çekirdeklerden elde edilen şerbet Tire, Bergama ve Milas bölgelerinde “sübye” ismi ile bilinmektedir. Bu şerbetin soğuk bir şekilde tüketimi tercih edilir. Sübye uzun yıllardır bilinen ve gelenek haline gelmiş olan 500 yıllık bir içecektir. Kavun çekirdeğinin içerisinde bulunan yüksek dozda protein nedeniyle iyi bir besin kaynağıdır (Fidanboylu, 2025). Nane eski dönemlerden bu yana hastalıkları gidermek için kullanılmaktadır. Osmanlı döneminde nane şerbet yapımının yanı sıra halk ve saray mutfağında baharat olarak ve taze bir şekilde kullanıldığı görülmektedir (Demirgöl, 2018). Nane özellikle solunum sistemindeki rahatsızlıkları gidermek için kullanılmaktadır. İçerisinde bulunan A ve C vitaminleri göz rahatsızlığına iyi gelmesinin yanı sıra bazı organların daha sistematik çalışmasını sağlamaktadır. Nane birçok hastalıktan vücudu koruduğu için antimikrobiyal etkisi olduğu bilinmektedir. Ayrıca nane, sindirimi rahatlatır ve kanser hastalığına karşı koruyucu etki göstermektedir (Shaikh-Yaacob ve Rahim, 2014). Şerbet yapımında kullanılan diğer bir bitki olan gül, genellikle göğüs rahatsızlıkları ve öksürmeye iyi geldiği gerekçesiyle sarayda tüketilmektedir. Sinüzit, prostat, bağırsak ve midede oluşan iltihapları gidermek için yararlı olduğu ve gülün daha kolay ulaşılabilir olduğundan dönemin hekimleri tarafınca hastalara ilaç yerine gül verdikleri bilinmektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). Gülhatmi çiçeği şerbetinin ise öksürüğe iyi geldiği bilinmektedir (Tatlı, 2012). Meyankökü şerbeti göğsü yumuşatır, balgamı söktürür ve idrar söktürücü olarak kullanılır. Ek olarak tansiyonu düşürür, böbrek taşlarının düşmesine yardımcı olur, kuru öksürüğün giderilmesine de yardımcı olur. Gülbeşeker şerbeti ise hamile ve lohusaların gece uykusuzluklarını gidermek için tüketilmektedir (Yıldırım, 2008).

15. yüzyılda Osmanlı döneminde yaşayan bir hekim olan Celalettin Hızır'ın yazmış olduğu bir kitapta insan vücuduna iyi geldiğine inanılan bazı şerbetleri den bahsedilmektedir. Bunlar; nar, şahtere, koruk, limon, menekşe, kuzu kulağı, hünnap, nilüfer, demir hindi, reyhan ve gül şerbetlerinin tarifleridir

(Samancı, 2019). Yine 15. yüzyılda yaşamış olan hekimlerden İbrahim bin Abdullah, yazmış olduğu Cerrah-Name eserinde bazı hastalıkları iyileştirmek için şerbet-i berşa'îşa, elma, ayva, bal, sandal, haşhaş, züfa ve sirkencübin şerbetlerinin hazırlanışından ve bunların hangi tedavi için kullanıldığından bahsedilmektedir (İbrahim Bin Abdullah, 2016). Sirke ve baldan yapılmış olan Sirkencübin şerbeti Mevlevi mutfak kültüründe de sıkça tüketilmiş olan önemli bir şerbettir (Ceyhun-Sezgin ve Durmaz, 2019). Sirkencübin şerbetinin yemekten hemen sonra tüketilmesinin sebebi hazmı kolaylaştırdığı içindir. Eğer yemekten önce tüketilirse tokluk hissiyatı vermektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). Ek olarak sirkencübin şerbetinin mide ve bağırsak sorunlarına iyi geldiği, metabolizmayı hızlandırdığı ve kilo vermeye yardımcı olduğu belirtilmektedir. Sirkencübin, içinde bulunan sirkeden dolayı kolesterolün düşmesini sağlar, cildin kırılganlığına önler ve ağız içerisindeki problemlerin tedavisine yardımcı olur. Sirkencübin şerbetinin aynı zamanda yüksek tansiyonu düşürmede etkili olduğu da bildirilmiştir (Kafadar, 2016).

Şerbet Yapım Teknikleri

Şemsettin Sami, Kamûs-i Türkî adını verdiği sözlüğünde şerbetler ile ilgili “ekseriya usarelerinden, su ve şekerden yapılan tatlı içilecek şey” şeklinde söz etmiştir (Sami, 2010). Sözlük incelendiğinde şerbetle ilgili yapılmış olan tanımların ortak fikri; bu içeceğin alkolsüz ve tatlı olması ile ilgilidir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yer edinen komposto meyvelerin şeker ile tatlandırılması ve kaynatılması ile elde edilir. Hoşaf ya da kompostoyu şerbetten ayıran birincil fark komposto da meyve taneleri bulunması, şerbetlerde meyve tanelerinin bulunmamasıdır (Oğuz, 1976). Şerbetlerin tatlandırılması için şeker ve baldan ziyade meyve, baharat, yöreye özgü bitki ve çiçeklerden yararlanılmıştır. Taze meyveler ile hazırlanan şerbetlerin yapımı incelendiğinde üç temel yöntemden söz etmek mümkündür. Bunlardan ilki kullanılacak meyvenin suyunu çıkartarak elde edilen suyun içerisine şeker ya da bal ekleyerek servis etmektir. İkinci yöntem meyvenin suyunun çıkartılması, şeker eklenen sıvının kaynatılması, daha sonra soğutulması ve yoğun kıvamlı bir şurup elde edilmesidir. Kıvamı yoğun olan şurubun soğuk suya eklenerek kıvamının açılması sağlanır ve bu şekilde tüketilir (Özdoğan ve Işık, 2007). Son olarak üçüncü yöntemde ise taze meyvelerin kaynatılarak tatlı hale gelmesi sağlanır. Osmanlı saray mutfağında meyveyle yapılan şerbetler in yapımında kurutulmuş ve taze meyveler kullanılmıştır. Taze meyvelerin birçoğu İstanbul ve çevresindeki yakın yerlerden getirilmiştir. Ancak İstanbul’da yetişmesi mümkün olmayan meyveler Anadolu toprakları ve Mısır’dan temin edilmiştir. Şerbetlerin içerisinde şekerin kullanılmasına ise 15. yüzyılda başlanmıştır. Türkler şekerle tanışmadan önce şerbetleri tatlı hale getirmek için pekmez, bal, bitki ve meyvelerden faydalanmışlardır (Özlü, 2011).

Baharat ile yapılan şerbetlerde kullanılacak baharat önce sıcak su ile kaynatılıp daha sonra şeker ya da bal eklenerek tatlı hale getirilir. Yapımında çiçek kullanılan şerbetlerin ise iki farklı üretim yöntemi vardır. İlk yöntemde çiçeğin kokusunun ve renginin şekere iyice nüfuz etmesi amacıyla önce çiçek yıkanır, yapraklar şeker ile ezilerek renginin ve kokusunun şekere daha iyi geçmesi sağlanır. En son çiçeğin özünü alan şeker suda çözündürülerek soğuk bir şekilde misafirlere servis edilir. Son olarak ikinci yöntemde kurutulmuş çiçekler kullanılır. Kuruyan çiçekleri sıcak su içerisine atıp demlenmesi beklenir ve daha sonra içerisine şeker ya da bal ilave edilerek tatlı hale getirilir. İsteğe göre sıcak ya da soğuk bir şekilde servis edilir. Meyve veya çiçek şerbetlerini tatlandırmak için baharat da eklenebilir (Özkan-Emanet, 2021). Yaz mevsiminde havanın en sıcak olduğu aylarda ve Ramazan sofralarında şerbetler halk tarafından soğuk içecek olarak tercih edilmekteydi. Osmanlı Devleti, şerbetlerin soğuk olarak servis edilmesi ihtiyacından dolayı İstanbul ve çevresindeki yüksek dağlarda kar getirilmesini istemiştir (Kurt, 2011). Sokakta şerbet satan şerbetçilerin şerbetlerini soğuk tutmak amacıyla karlık adı verilen kâse içerisinde şerbeti muhafaza ettikleri de bilinmektedir (Özkan-Emanet, 2021).

Osmanlı Döneminde Yapılan Şerbetler

Genel bir ifadeyle şerbetlerin yapımında meyveler, baharatlar, bitkilerin yaprak, kök ve çiçek kısımları kullanılmaktadır. Bu kısımlar bal ya da şeker ile lezzetlendirilmektedir (Solmaz vd., 2018; Özkanlı ve Uçuk, 2018). Osmanlı döneminde yapılan en bilindik şerbetler ise demirhindi şerbeti, sirkencübin şerbeti, reyhan şerbeti, kızılıçık şerbeti, gül şerbeti, vişne şerbeti, meyan kökü şerbeti, erguvan şerbeti, kakule şerbeti gibi şerbetlerdir.

Demirhindi Şerbeti

Demirhindi şerbeti Osmanlı döneminde çokça tüketilmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın severek içtiği bir içecek olduğu bilinmektedir. Kanı düzenleyici bir etkisi vardır. Metabolizmayı düzenler ve bağırsak sağlığına yardımcı olur (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Malzemeler

- 250 gr demirhindi
- 1 tane tarçın çubuğu
- Yarım limon
- 3 lt su
- 150 gr bal
- 4 Tane karanfil

Hazırlanışı

Bir gece suda bekletilen demirhindiler tencere içerisine koyulur, daha sonra bütün malzemeler içerisine eklenerek 45 dakika boyunca kaynatılır ve süzgeç yardımı ile süzülür. Soğuk bir şekilde servis edilir. Görsel 4' te Demirhindi şerbetine yer verilmiştir (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Görsel 4

Demirhindi Şerbeti (Haber7.com, 2025).



Sirkencübin Şerbeti

Sirkencübin Şerbeti Mevlevi mutfak kültürüne özgü bir içecektir. Mevlâna Celalettin Rumi “*bal ile sirke ölçüsü aynı olmaz ise sirkencübin Şerbeti güzel olmaz*” demiştir. Osmanlı döneminin padişahları genellikle Ramazan ayı içerisinde bu şerbeti tüketmiştir. Yemekten önce tüketildiği zaman tokluk hissi verdiğinden ötürü aşırı yemek yemeyi engellediği ifade edilmektedir (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Malzemeler

- 1lt su
- 5 yemek kaşığı bal
- 5 yemek kaşığı sirke

Hazırlanışı

Suyun içerisine bal ve sirke eklenerek homojen bir şekilde karıştırılır. Servis edileceği zaman soğuk bir şekilde ikram edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 5'te sirkencübin şerbetine yer verilmiştir.

Görsel 5

Sirkencübin Şerbeti (Gurme akademi, 2020).



Reyhan Şerbeti

Reyhan kelimesi Arapça kökenlidir. Bununla beraber reyhan kelimesi fesleğen bitkisi için de kullanılmaktadır. Reyhan (*Ocimum basilicum L.*) dünya genelinde yetişen bir bitkidir. Tıp alanında kullanılan aroması yüksek bir bitkidir (Cengiz, 2010).

Malzemeler

- 1 demet reyhan
- 30 gr limon tuzu
- 1 lt sıcak su
- 200 gr şeker

Hazırlanışı

Reyhan yıkanır ve üzerine kaynar su eklenir. Daha sonra şeker ve limon tuzu ilave edilip dinlendirilir. Reyhan şerbetindeki en önemli husus demleme yöntemi ile yapılması, dolayısıyla kaynatılmamasıdır. Rengini ve aromasını verdikten sonra soğutulup soğuk olarak servis edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 6'da reyhan şerbetine yer verilmiştir.

Görsel 6

Reyhan Şerbeti (Osmanlı şerbetleri, 2025).



Kızılçık Şerbeti

Kızılçık şerbeti boğazda oluşan iltihaplanmalara karşı etkilidir ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılır. Ayrıca cilt ve saç problemlerinin giderilmesine de yardımcı olur (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Malzemeler

- 300 gr kızılçık kurusu
- 1,5 lt su
- 200 gr şeker

Hazırlanışı

Bütün malzemeler tencereye koyulur. Kızılçıklar renklerini suya iyice verene kadar ve yumuşayana kadar kaynatılır. Belli bir süre dinlendirildikten sonra süzülür ve soğuk olarak servis edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 7’de kızılçık şerbetine yer verilmiştir.

Görsel 7

Kızılçık Şerbeti (Osmanlı şerbetleri, 2025).



Gül Şerbeti

Genellikle Mevlevi döneminde yapılmış olan sohbetler sırasında gelen misafirlere gül şerbeti verildiği bilinmektedir. Bu şerbetin yapımında kullanılan güllerin kırmızı olması ve hoş kokuda olması gerektiği ifade edilmektedir (Ertaş, Solak ve Kılınç, 2017).

Malzemeler

- 450 gr gül yaprağı kurusu
- Yarım limon
- 200 gr şeker
- 1 lt su

Hazırlanışı

Bir tencerenin içerisine su, şeker ve kurutulmuş gül yaprakları eklenip kaynaması beklenir. Kaynamış olan karışımın içerisine limon suyunu da ekleyerek ocağın altını kapatılır. Yaklaşık 8 saat boyunca dolapta dinlendirilir ve soğuk olarak servis edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 8’ de gül şerbetine yer verilmiştir.

Görsel 8

Gül Şerbeti (Gazete Merhaba, 2024).



Vişne Şerbeti

Vişnenin etkili bir antioksidan özelliğinin bulunduğu ve hücre yenilenmesine yardımcı olduğu bilinmektedir (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Malzemeler

- 500 gr vişne
- 200 gr şeker
- 1 lt su

Hazırlanışı

Vişneleri güzelce yıkayın ve daha sonra çekirdeklerini içerisinden alın. Vişne ve şekeri robottan geçirin daha sonra içerisine su ilave ederek iyice karıştırın belli bir süre dinlendirdikten sonra süzgeç yardımı ile süzüp soğuk bir şekilde ikram ediniz (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 9’da vişne şerbeti yer alır.

Görsel 9

Vişne Şerbeti (Osmanlı şerbetleri, 2025).



Meyan Kökü Şerbeti

Meyan kökü şerbeti Ramazan ayında genellikle Gaziantep ve civarındaki bölgelerde halen daha tüketilmeye devam edilen geleneksel bir şerbettir (Özdoğan ve Işık, 2008).

Malzemeler

- 10 gr meyan kökü
- 2 lt su
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 adet karanfil

Hazırlanışı

Meyan kökleri yıkanır ve daha sonra geniş bir tencerenin içerisine su koyup kaynaması beklenir. Kaynamış olan suyun içerisine meyan kökleri, tarçın çubuğu ve karanfil koyulur. Yaklaşık 2 saat kaynatılır. Meyan kökü parçalarının tencerenin dibine çökmesini beklenir, süzülür ve soğuk olarak servis edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 10'da meyan kökü şerbeti yer almaktadır.

Görsel 10

Meyan Kökü Şerbeti (Altun market, 2022).



Erguvan Şerbeti

Erguvan şerbeti Osmanlı Saray mutfağında oldukça sevilen ve sık tüketilen şerbetler arasındadır. Erguvan şerbetinin ferahlatıcı etkisinin yanı sıra sağlık üzerinde de olumlu etkileri bilinmektedir.

Malzemeler

- 2 kg erguvan
- 300 gr şeker

Hazırlanışı

Erguvan ağacı çiçeklerini açtığı zaman çiçekler toplanır ve geniş bir zemine serilerek içerisindeki küçük haşeratların çıkması sağlanır. Daha sonra çiçekler yıkanır ve süzülür. Ardından bir havanın içerisinde çiçekler iyice ezilir ve daha sonra içerisine şeker eklenerek birkaç gün bekletilir. Bu işlemin sebebi erguvan çiçeklerinin renk ve aromasının şerbete daha iyi geçmesini sağlamaktır. Bekletilen çiçekler su ile karıştırılarak süzülür ve soğuk olarak servis edilir (Anadolu ajansı, 2023) Görsel 11’de erguvan şerbetine yer verilmiştir.

Görsel 11

Erguvan Şerbeti (Anadolu ajansı, 2023).



Kakule Şerbeti

Kakule bitkisi hazmı kolaylaştırdığı için mideye iyi geldiği bildirilmiştir. İlaveten solunum ile ilgili hastalıkların tedavisi için kullanıldığı bilinir ve akciğerlere de fayda sağlamaktadır (Osmanlı şerbetleri, 2025).

Malzemeler

- 180 gr kakule tozu
- 1 lt Su
- 250 gr şeker
- Yarım limon

Hazırlanışı

Geniş bir tencerenin içerisine su ve kakule eklenip kaynatılır. Kaynamış olan karışımın içerisine şeker ekleyip tekrardan kaynatılıp içerisine limon suyu eklenerek ocaktan alınır ve misafirlere soğuk bir şekilde ikram edilir (Osmanlı şerbetleri, 2025). Görsel 12’de kakule şerbeti yer almaktadır.

Görsel 12

Kakule Şerbeti (Osmanlı şerbetleri, 2025).



SONUÇ

Türk mutfağının geçirmiş olduğu tarihsel süreci irdelendiğinde yiyecek ve içecekleri ile kendine özgü kültürel unsurları açısından dünyada önemli bir yere sahip zengin bir mutfak olduğu göze çarpmaktadır. Bu zenginlik jeopolitik yapı, kültürel etkileşim, doğu-batı sentez kültürlerini içermesi ve çeşitlilik gibi temel unsurlar ile ilişkilendirilebilmektedir. Çalışma Osmanlı Saray Mutfağında tüketilen şerbetlere odaklanmıştır ve sonuç olarak bu içeceklerin çeşitli meyve, baharat, bitki vb. maddelerden hazırlandığı, günlük sofralarda ya da ziyafetlerde tüketildiği ve hatta tıbbi amaçla da tüketildiği görülmüştür. Öyle ki şerbeti üretmek için saray mutfağında Şerbethane adında bir kısım kurulmuş ve burada çeşitli şerbetler yapılmıştır. Şerbetlerin Osmanlı'da sindirime yardımcı, serinletici, susuzluk giderici veya suya alternatif olarak çeşitli amaçlarla tüketildiği göze çarpmaktadır. Çok çeşitli olan şerbetler, sayısız meyve, çiçek, tohum, baharat ve hatta ağaç kabuğundan yapılabilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nda şerbet kültürü özel bir öneme sahiptir. Şerbet kadar şerbeti satan şerbetçiler de meşhurdur. Şerbet, Osmanlı Saray mutfağının en çok tüketilen içeceklerinden biri olarak kabul edilir ve her önemli misafire ikram edilirdi. Geçmiş dönemlerde sıklıkla tüketilen geleneksel içecekler günümüzde nispeten daha az tüketilse de mutfak kültürümüzü yaşatmak, gelecek nesillere aktarmak ve her şeyden önce sürdürülebilir kılmak için daha fazla yaşatılması gereken olgulardır. Bugünün dünyasında geleneksel içeceklerin yerini büyük ölçüde asitli içeceklerin aldığı görülmektedir. Demirhindi, Reyhan, Kızılcık, Gül, Vişne, Meyan kökü, Erguvan, Kakule, Sirkencübin şerbetleri Osmanlı Saray Mutfağında en sık yapılan şerbetler arasında sayılmaktadır.

Geleneksel içeceklerin üretimi ve tüketimi Anadolu'nun bazı bölgelerinde daha yaygın olsa da Osmanlı saraylarında tüketilen içeceklerin neredeyse yok olma eşiğinde olduğunu söylemek mümkündür. Geleneksel içeceklerimizin tüketim miktarını artırmak için üretimi artırmaya yönelik faaliyetlere yönelmeli ve bu içecekler tanıtım ve reklam kampanyalarına dahil edilmelidir. Üniversitelerin Turizm, Gastronomi, Aşçılık vb. bölümlerinde gastronomi tarihi, içecek kültürü vb. dersler okutulmalı, bu derslerde Osmanlı saray mutfağı ve Türk mutfağındaki geleneksel içeceklere daha detaylı yer verilmelidir. Geleneksel içecek kültürünün yaygınlaştırılması amacıyla, bu içecekler üzerine konferans, panel, sempozyum gibi bilimsel toplantılar düzenlenebileceği gibi, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile iş birliği içinde festival gibi etkinlikler de düzenlenebilir. Son olarak, günümüze kadar ulaşan ve son derece değerli olan içecek kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülebilir olması için etkili çalışmalar yapılmalı, tarihin ve geçmişin sonsuz bir minnetle yaşatmaya devam etmesi sağlanmalıdır.

Etik Kurul Onayı

Çalışma derleme olup etik kurul izni alınmasına gerek bulunmamaktadır. **Yazar Katkıları**

Yazar 1'in makaleye katkısı %50, Yazar 2'nin makaleye katkısı %50'dir.

Finansman

Çalışma için herhangi bir finansman desteği alınmamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Çalışma Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında gerçekleştirilmemiştir.

REFERANSLAR

- Akçiçek, E. (2014). Türk kültüründe şerbet. *Yemek ve Kültür Dergisi* (37).
- Akçiçek, E. (2002). *Dünden bugüne şerbetçiliğimiz*. Çalış Ofset.
- Alaserhat, İ., Canbay, A., Bozbek, Ö. ve Özdemir, İ. (2018). Kavun Bitkisinde (*Cucumis melo L.*) Bulunan *Aphis gossypii* Glover, 1877 (*Hemiptera: Aphididae*)'nin Popölasyon Yoğunluğunun Belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(2) 157-162.
- Altun Market (2025). *Meyankökü şerbeti*, <https://www.altunmarket.com/app/assets/home/img/blog/meyanser-min.jpg> (Erişim tarihi:19.04.2025)
- Anadolu Ajansı (2025). *Erguvan şerbeti*, https://cdnuploads.aa.com.tr/uploads/userFiles/de89f914-66b1-4a0b-934713c0eafe70cc/2023%2F05%2F20230504_2_58529548_88627666.jpg (Erişim tarihi:28.04.2025).
- Araz, N. (1999). *Eskimeyen Tatlar*. Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Avcıkurt, C. (2009). *Turizm sosyolojisi*. Detay Yayıncılık.
- Bilgin, A (2016). *Saray Mutfağı*. Bilgin A. ve Öncel S. (Ed.), Osmanlı Mutfağı içinde. Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih Dergisi*, 317, 40-48.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Cengiz, O. (2010). *14-15. Yüzyıl Dıvânlarında mutfak kültürü* (265875.) [Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Ceyhun-Sezgin, A. (2017). Türk mutfak kültüründe demirhindi şerbeti ve gastronomi turizmine katkısı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 13–18.
- Ceyhun-Sezgin, A. ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499 1518.
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum*

- Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 2172-2179.
- Ciğirim, N. (2001). *Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Ertaş, M., Solak, B.B. ve Kılınç, C.Ç. (2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 52-70.
- Fidanboyu, A. (2025). *Kavun çekirdeği şerbeti (Sübye)*
<https://www.gidabilgi.com/makale/detay/kavun-cekirdegi-serbeti-subye-110899> (Erişim tarihi: 17.04.2025).
- Fikriyat (2025). *Şerbet satıcısı*,
<https://ia.tmgrup.com.tr/890871/0/0/0/0/0/0?u=https://i.tmgrup.com.tr/fikriyat/album/2018/07/30/osmanlinin-serbetlerii-1532943720759.jpg> (Erişim tarihi:09.04.2025)
- Gazete Merhaba (2025). *Gül şerbeti*,
<https://img.gazetemerhaba.com/rcman/Cw1280h720q95gc/storage/old/wp-content/uploads/2024/03/gul-serbeti.jpg> (Erişim tarihi:29.04.2025).
- Gurme Akademi (2025). *Sirkencübin şerbeti*, <https://res.cloudinary.com/dcntrwsmm/image/private/s--mIVX8pe---/v1587996852/kjapv8zemakdo77ahwae.jpg> (Erişim tarihi:27.04.2025)
- Gürkan, O.T. (2007). *Yöresel Türk mutfağı*. Yaylın Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Haber7.com (2025). *Demir hindi şerbeti*,
https://i20.haber7.net/resize/1300x788/haber/haber7/photos/2021/52/demirhindinin_faydalari_nelerdir_duzenli_demirhindi_serbeti_icerseniz_ne_olur_1640780719_6763.jpg (Erişim tarihi:26.04.2025).
- Havza Sanat Galerisi (2025). *Çeşm-i Bülbül sürahi*,
<https://d38vousazc6cao.cloudfront.net/Images/Shop/191/Product/15558/400/3257a04e983845e9ba32194426584529.jpg> (Erişim tarihi: 09.04.2025).
- İbrahim Bin A. (2016). *Alâim-i Cerrâhîn*. M. Gürlek (Haz.). Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kafadar, A.D. (2016). *Bazı geleneksel şerbetlerimizin ve konsantrelerinin biyoaktif ve fizikokimyasal özelliklerinin belirlenmesi* (438891.) [Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Karataş, E. (2018). *Geleneksellikten değişime Osmanlı sarayında mutfak kültürü* (532572.) [Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Kemikli, B. (2017). Divan Şiirinde Hastalık ve Tedavi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16, 21-36.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 198-201.
- Kurt, B. (2011). Buz temininde sanayileşme ve Osmanlı İmparatorluğu’nda kurulan buz fabrikaları. *OTAM*, 30, 73-98.

- Mussmann, K.D. ve Pahalı, C. (1999). *Konaklama tesislerinde mutfak hizmetleri*. Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye halkının kültür kökenleri*. İstanbul Matbaası.
- Oğuz, B. (2001). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*. Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Osmanlı Şerbetleri (2025). *Kakule şerbeti*, https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_YERBET_KYTABI-web2.pdf (Erişim tarihi: 28.04.2025).
- Osmanlı Şerbetleri (2025). *Kızılıçık şerbeti*, https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_YERBET_KYTABI-web2.pdf (Erişim tarihi: 30.04.2025).
- Osmanlı Şerbetleri (2025). *Reyhan şerbeti*, <https://img.piri.net/piri/upload/3/2024/6/29/12e6b85b-pfdnhd3id5d01cn126pqcy6.jpeg> (Erişim tarihi:30.04.2025).
- Osmanlı Şerbetleri (2025). *Vişne şerbeti*, https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_YERBET_KYTABI-web2.pdf (Erişim tarihi: 29.04.2025)
- Ötleş, S. (1999). *Balın Tarihçesi, Sağlık Açısından Önemi ve Kullanım Alanları*. Gıda Teknolojisi.
- Özdoğan Y. ve Işık N. (2008, 10-15 Eylül). *Geleneksel Türk mutfağında şerbet* [Konferans Sunumu]. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongreleri, Ankara.
- Özkan-Emanet, A. (2021). *Osmanlı sarayına kar ve buz temini*. (686061) [Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Özkan, M. Erçetin, H.K. ve Güneş, E. (2019). Türk mutfak kültürüne ait kaynar (lohusa) şerbeti üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2310-2320.
- Özkanlı, O. ve Uçuk, C. (2018, 21-22 Haziran). *Türk mutfak kültüründe şerbetler* [Konferans Sunumu]. III. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Gaziantep.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 171-190.
- Samancı, Ö. (2019). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe limonata. *Yemek ve Kültür*, 56, 18-32.
- Sami, Ş. (2010). *Kamus-ı Türkî*. İdeal Kültür.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Shaikh, S., Yaacob, H. B. ve Rahim, Z. H. A. (2014). Prospective Role In Treatment Of Major Illnesses And Potential Benefits As A Safe Insecticide And Natural Food Preservative Of Mint (Mentha Spp.): A Review. *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 4, 1-12.
- Solmaz, F. (2018). *Kültürel etkileşimin yeni Dünya'nın keşfiyle Osmanlı saray mutfağı özelinde Anadolu yemek kültürüne etkisi* (492072.) [Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Solmaz, R., Sivrikaya, K.K., Pekerşen, Y. ve Nizamlioğlu, H.F. (2018, 20-22 Eylül). *Osmanlı mutfağından günümüze uzanan unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet; Şerbet* [Konferans sunumu].

II. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Gümüşhane.

- Süren, T. ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk içecekleri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1), 46-71.
- Sürücüoğlu, M.S. (1997). Türk mutfağında şerbetlerin yeri ve önemi. *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, 4(11), 26-33.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). *Eski Türk besinleri ve yemekleri*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tatlı, N. (2012). *İstanbul'un yüz lezzeti*. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Tuncel, M. (2000). *Fast food (hızlı yemek) sisteminin Türk mutfağına uyarlanması ve bir uygulama* (96170.) [Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Uysal-Pala, Ç., Ekşi, C.N., Özçelik, E. ve Ayana-Çam, B. (2017). Geleneksel meyan kökü şerbeti hazırlama sürecinde farklı sıcaklık uygulamalarının şerbetin mikrobiyolojik kalitesi ve biyoaktif bileşenleri üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 276–286.
- Ünver, A.S. (1952). *Türkiye gıda hijyeni tarihinde Fatih devri yemekleri*. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları.
- Yeni Şafak (2025). Osmanlı mutfağının helvahane bölümü, <https://img.piri.net/piri/upload/3/2024/6/29/12e6b85b-pfdnhd3id5d01cn126pqcy6.jpeg> (Erişim tarihi:16.04.2025).
- Yıldırım, N. (2008). *14. ve 15. Yüzyıl Türkçe tıp yazmalarında hastalıklara tavsiye edilen çorbalar, aşlar ve tatlılar; Türk mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, 12-14 Haziran). *Osmanlı sofralarında estetik sunum ve şifanın bileşkesi: Çeşm-i Bülbül sanatı ve Osmanlı şerbeti* [Konferans sunumu]. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu, Sivas.
- Yiğitvar, İ. (2017). *Arapgir mor reyhan çayı ve şerbetinin üretim olanaklarının araştırılması* (477654.) [Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi <file:///C:/Users/gteyin/Desktop/477654.pdf>

EXTENDED ABSTRACT

Introduction: An examination of the origin of the word "sherbet" reveals that it derives from the Arabic word "shariba," meaning "to drink." Sherbet was known to have been consumed and referred to as "sorbetto" by the Italians, "sorbet" by the French, "sorbete" by the Spanish, "sorbete" by the Portuguese, and "sorbet" by the Germans. Turkic peoples who traveled from Central Asia to survive interacted with multiple civilizations along the way and incorporated some of their products and techniques into their cuisine. However, one of the reasons why sherbet holds such a prominent place in Turkish cuisine is the acceptance of Islam. Alcohol is prohibited in Islam and should not be consumed. Therefore, sherbet, which can be drunk cold, was consumed instead of alcoholic beverages. Important information regarding the place and importance of sherbet in Turkish culinary culture is also found in Kaşgarlı Mahmud's *Divan-ı Lügati't Türk*. This written source discusses information about apricot sherbet. Sherbet production continued during the Ottoman period, and a section called Şerbethane (Sherbethane) was established within the Matbah-ı Amire (Imperial Matbah) for the preparation of sherbet. It is also known that in the past, sherbets of various flavors, prepared by sherbet makers, were poured into pitchers and served cold on the streets. It is known that 13th-century documents written by Mevlana Celalettin Rumi mention many sherbet names and that sherbet was important to Mevlana. Sherbet held a significant place in Ottoman culinary culture, and as a tradition that continues to this day, it is among the beverages served during certain important months, during puerperal periods, on memorable ceremonial occasions such as circumcisions and marriages, and at funerals.

Method: This study is a compilation study prepared using an in-depth literature review method in order to develop the literature on sherbets.

Findings: Sherbet production continued during the Ottoman period, and a new section called the Şerbethane (Sherbethane) was established within the Matbah-ı Amire (Imperial Matbah) for the preparation of sherbet, and production took place there. Sherbet was considered one of the most popular beverages at banquet tables during the Ottoman period. For example, when Suleiman the Magnificent visited the Janissaries on the hottest day of spring, he felt thirsty and was served a bowl of cold sherbet to quench his thirst. Upon hearing this, Suleiman exclaimed, "I have never had such sherbet in my palace!" He sent the finished bowl to them with gold coins, and it is said that this was considered a sign of agreement. After this incident, it became a tradition for important figures like Suleiman to drink a bowl of sherbet whenever they visited the Janissaries. It is said that even during wars, these bowls were filled with gold, and the Janissaries were expected to return after the battles. In Ottoman culinary culture, importance was placed not only on the preparation and consumption of sherbet, but also on its serving. The special utensils used to serve the sherbets during this period are noteworthy. It is known that various colors and shapes of pitchers or ewers, made from specific materials, were used for sherbets. Çeşm-i Bülbül pitchers, usually made of glass with a special handcraft, were frequently preferred for serving sherbet. Sherbets were served to guests in bowls as well as glasses and goblets. Snow was placed inside the snow-catcher bowls, which were interlocking bowls, ensuring the sherbet was served cold. This technique prevented the snow from mixing with the sherbet, thus preventing any deterioration in its taste or consistency. According to a 1620 Es'ar register, the serving equipment used for preparing and serving sherbets included sherbet jars, footed sherbet bowls, Naqsh-ı Bahar plates, sherbet bowls, crystal gildings, Sultan sherbet bowls with embroidered lids, and sherbet sieves.

Discussion: Since the study is a compilation study, no discussion section could be written based on any findings.

Conclusion: Sherbets have a significant place in Turkish culinary culture and have become a traditional beverage. However, looking at the current state of Turkish cuisine, sherbets are now very limited, and other beverages have taken their place on the table. Because there are so many varieties of sherbets, people of all ages can find a variety to suit their palate. Sherbets aren't just for accompanying meals or cooling off; they're also known to have been used in the past to treat certain illnesses. Sherbets were consumed at special occasions, ceremonies, and funerals. Sherbets were also sold in sherbet shops, and mobile sherbet vendors roamed the streets selling sherbets with pitchers. We recommend some studies to remind our society that sherbets are still an important part of our culture. We should explain the health benefits of sherbets and that they were recommended by physicians in ancient times and consumed for therapeutic purposes. We should ensure that restaurant menus include sherbets

in their beverage section. We should teach our students in gastronomy and culinary arts and cooking departments how to make sherbets, both theoretically and practically, in beverage culture and Turkish cuisine classes. We should conduct research to ensure that authentic sherbets receive geographical indications. Among our recommendations is encouraging chefs to share their knowledge of which sherbets pair best with their dishes, encouraging them to do so.

Recommendation: Future studies could utilize in-depth experimental methods to investigate the effects of sherbets on human health. From a gastronomic perspective, sherbet recipes could be applied to new recipes and recipe development. New presentations could be developed using molecular gastronomy techniques. initiatives aimed at addressing the identified issues or capitalizing on opportunities identified by the study.