

# AKADEMİK

*Sayfalar*

## 16. CİLT

Sayı: 1  
27 OCAK 2015 ÇARŞAMBA

Hazırlayanlar:

**M. Ali UZ**  
**Serdar CEYLAN**

maliuz@merhabagazetesi.com.tr  
srceylan@hotmail.com

### Merhaba

Gazetesi'nin okuyucularına  
her Çarşamba ücretsiz ekidir

[www.merhabahaber.com](http://www.merhabahaber.com)

[facebook.com/akademiksayfalar](https://www.facebook.com/akademiksayfalar)

# AKADEMİK *Sayfalar*

## 16. CİLT

Sayı: 1  
27 OCAK 2015 ÇARŞAMBA

Hazırlayanlar:  
**M. Ali UZ**  
**Serdar CEYLAN**

maliuz@merhabagazetesi.com.tr  
srceylan@hotmail.com

Grafik Tasarım:  
**Züleyha ÖNAL**

**Merhaba**

**Gazetesi**'nin okuyucularına  
her Çarşamba ücretsiz ekidir

[www.merhabahaber.com](http://www.merhabahaber.com)

[facebook.com/akademiksayfalar](https://www.facebook.com/akademiksayfalar)



## ON ALTINCI CİLDE BAŞLARKEN



Mehmet Ali Uz

**D**eğerli okuyucularımız ve aziz gönül dostları.

Elinizdeki Akademik Sayfalarla 16. Cilde başlamış bulunuyoruz. Bu sebeple Allah'a sonsuz hamt ediyoruz.

Bir an geri dönüp tarihe bir not düşmenin faydalı olacağını düşünüyorum. Pek çok anma ve yıldönümlerinde olduğu gibi, bazı rakamlar, bazı rakamlara göre önem arz eder. Bunlar onlu ve beşli yıllardır. Mesela Cumhuriyetin Kuruluşu'nun onuncu, yirmi beşinci, ellinci ve yetmiş beşinci yıllarını kutladık. 2023 yılında da yüzüncü yılını kutlayacağız. Genellikle anma toplantılarının sıfırlı ve beşli yıllarda olmasında özen gösterilir.

Geçen ay akademik Sayfalar'ın 15. Cildi yayımlandı. Bu on beş yıllık bir çalışmanın ürünü idi. İnşallah bu çalışmalar daha nice on beş yıllarda devam eder.

Geçen yılda önemli olaylara tanıklık ettik. Bunlardan birisi Konya tarihini ve kültür ürünlerini ihtiva eden Konya Ansiklopedisi dokuz ciltle tamamlandı ve ekim ayında görkemli bir toplantı ile çıkan ciltlerin tanıtımı yapıldı.

Yıllarca Akademik Sayfalar'da yayımını sürdürdüğümüz

“Belgelerle Adım Adım Konya” çalışmamız kitaplaştırıldı. Bugünlerde basılmış olacak. Bu kitapta Akademik Sayfa yayınlarının önemli bir ürünü olarak hafızalarda yer edecek.

7 Kasım 2015 tarihinde de 600. Sayısının neşri dolayısıyla Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen İkinci Sohbetlerinde Akademik Sayfalar Paneli'nde Akademik Sayfaların tarihçesi ve Konya kültürüne hizmetleri anlatıldı.

2015 yılı ortalarında başladığımız Konya Mahalleleri çalışmaları devam ediyor. Bunun mahallelerden müstakil kitaplar halinde 5'i neşredildi. 8'i de baskıda bulunuyor. İnşallah bu seride 2016 yılı sonunda tamamlanmış olacak.

İçinde bulunduğumuz yılda, yıllardan beri yapmak isteyip de zorluğu sebebiyle devam edemediğimiz “Konya'nın Çınarları” adlı dizi röportajımıza da devam etmek niyetindeyiz. Kadim yazar ve dostlarımız yanında, yeni yazarlarımızla Konya tarihi ve kültürü ile ilgili yazılarımıza da devam edeceğiz.

Eskiden olduğu gibi okuyucularımızın ilgi ve teşviklerini bekliyor, selam ve saygılarımızı sunuyoruz.



Ali IŞIK

## GELENEKSEL SİLLE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sille mutfağı, zengin Konya mutfağının bir şubesi olmakla birlikte kendine özgü bazı lezzetleri de bünyesinde barındırmaktadır. Özellikle düğün yemekleri, “**halfene**” denilen ortak yemekler ile “**ince manca**” olarak adlandırılan davet yemekleri, zengin tatların sunulduğu şölenlerdir. Büyük çoğunluğu et yemeklerinden oluşan Sille mutfağında, yoğurt (dolga) ve bamya çorbası, su ve süt börekleri, dolma-sarma, erişte pilavı, katmer, köşeli, kurma/salamura balık (gavinna), paça, gaygana, calla, kadayıf, baklava ile “kak” olarak adlandırılan kurutulmuş meyve ve sebzeler Sille’nin zengin lezzetlerinden sadece bazılarıdır.

### A. BİR MEKÂN OLARAK SİLLE MUTFAĞI

Bir mekân olarak geleneksel Sille mutfakları, kare veya dikdörtgen şekilleriyle evlerin alt katlarında yer alır. Sille mutfakları “**bievi**” ve “**aşevi**” olmak üzere birbirine bitişik veya birbirinden ayrı iki bölümden oluşur. Bir nevi kiler olan bievinde kışlık yiyecekler depolanırken, aşevinde de günlük yemekler pişirilir.

Bievi ve aşevleri sıkıştırılmış toprak zeminli olabildiği gibi **Sille/ken taşı**<sup>(1)</sup> döşeli de olabilir.

(1) Halil Baş, “Sille (Ken) Taşı”, Konya Ansiklopedisi, C. 8, s. 103, 104.

mektedir. Aşevlerinin duvarları ak toprak cilalı veya beyaz kireç badanalı iken bievlerinin duvarları toprak badanalıdır (“cılalı”).

Pişirmede sabit ve taşınabilen ocaklardan faydalanılır. Sabit ocaklar duvarda kemerli bir nişin içinde yer alan tandır ve kızartma ocağıdır. Burada bazen iki tandır arasında bir ocak bulunabilir. Taşınabilen ocaklar ise mangal ve maltızlardır. Mangal günlük sebze, et gibi yemeklerin; maltız ise kelle, paça, işkembe gibi kuvvetli ateş gerektiren yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. Mangalda yakıt olarak meşe, maltızda ise kok kömürü kullanılır.

Mutfaklarda kap kakak konulması için “**sahanlık**” denilen uzun bir rafla, bu rafın bittiği yerde yukarıdan aşağı sıra hâlinde “**ağzı açık**” denilen raflar bulunur. Günlük kap kakaklar buraya konurken, davetlerde ortaya çıkan “**misafir takımları**” ise kapalı dolaplarda muhafaza edilir. Mutfaklarda yer alan diğer bir dolap da artan günlük yemeklerin içinde ağzı açık olarak muhafaza edildiği tel dolaplardır.

Bievlerinin kapısı mutfağa açılır. Girişteki ilk duvar boyunca ahşaptan üç ambar (büyük sandık) sıralanır. Ev sakinleriyle hayvanlarının kışlık ihtiyacı olan buğday, un ve arpa bu ambarlarda muhafaza edilir. Bievlerinin



Bievinde erzak ve bakliyat küpleri ile gavinni çömleği

havalandırılması tepesinde açılmış küçük pençelerle sağlanır.

Girişin karşısına düşen duvarda boydan boya “**küp dibi**” denilen bir seki bulunur. Bazen boylu boyunca uzatılan bir kavak gövdesi de aynı görevi görür. Küp dibine yerleştirilen küplere şeker, bulgur, erişte, nohut, mercimek gibi kuru erzak; sebze, meyve kuruları, reçeller, turşular,



pekmez; kıyma ve et kavurmaları; kurma balıklar; badem, ceviz gibi çerezler konulur. Küplerin konulduğu seki içinde boş kalan yerlere de soğan ve patatesler döşenir.

Bievinin üçüncü duvarı “**hevenk**” diye adlandırılan iğde dallarından oluşur. Kışlık büzgülü

üzümler bu işde dallarına dizilir. Kışlık kavunlar da tavan ağaçlarına çakılan çivilere asılır.

Peynir, yoğurt, yağ vb. küp ve tenekeleri de bir diğer duvar önünde bulunan bir dolap içinde veya açıkta sıralanır.

Sucuk, pastırma muhafazası için de ahşaptan yapılmış “**melak**”lar kullanılır. Bunlar ipe bağlı olarak tavandan sarkıtılırlar.

Pekmez kazan ve leğenleri, hamur tekneleri, senitler, dibekler ve diğer mutfak araç ve gereçleri de mutfakların uygun yerlerine konulur.

## B. ÜRETTİKLERİYLE SİLLE MUTFAĞI

### 1. Düğün Yemekleri

Sille’de düğün yemekleri on-on iki kişilik, yuvarlak yer sofralarında yenilir. Önce beş büyük sahan içinde **etli nohut** gelir. Bunun ardından iki büyük kayık tabağa konmuş üzeri **bol etli pirinç pilâvı** gelir. Bunu **helvası** takip eder. Helvadan sonra sıra **bamya çorbası**ndadır. Düğün yemekleri pilav ve **üzüm hoşafı**yla sonlanır.

Düğün yemeğinden sonra öğlen evinde “**mübarek odası**” ile “**ahenk odası**”; kız evinde ise “mübarek odası” ve “**düğün odası**” açılır. İhtiyarlar mübarek odasında, gençler ahenk odasında, kadınlar, kızlar ise düğün odasında toplanırlar.

Kız evinde misafirleri “**çengici**” denilen ücretle tutulmuş kadınlar, çalıp söyleyerek kadınları eğlendirirler. Kız evinde bu şenlikler yapılırken oğlan evinde de ahenk odasında damadın

(“**güve**”) **yâren ve baranası** ut, cümbüş, bağlama, keman, kanun vb. müzik aletlerinden oluşan çalgılarını çalıp söyleyerek hem kendilerini hem de diğer davetlileri eğlendirirler. Bu eğlence gece yarısına kadar devam eder. Daha da eğlenmek isteyenler buradan ayrılarak başka bir odaya çekilirler. Böylelikle ahenk odasının ahenk ve huzuru bozulmaz. Burada hizmeti damat ile “**sadık**”ı görür.

Cumartesi günü öğle vakti, güveyinin oturduğu evin damına bir bayrak dikilir. Bu bazen okuma, bazen da çalgı ile yapılır. Bayrak o gün akşamına kadar yerinde kalır. Akşamüzeri bir çocuk bayrağı saklar. Damat, çocuğa bahşiş vererek bayrağı geri alır. Bu gün “**bayrak günü**” olarak adlandırılır. Bugün yenen öğle yemeğinin adına da “**bayrak pilâvı**” denir.

Pazar sabahı gelin alma hazırlıkları başlar. Hava uygun ise delikanlılar ata binme merasimi yaparlar. Gençler, Sille’nin geleksel kıyafetleri olan efe, seymen elbiselerini giyip, süsledikleri atlarının üzerinde oldukları hâlde gelin arabasının önünde gelin alayına katılırlar.

Gelin alınıp oğlan evine doğru yola çıkınca atlılardan biri damada müjde getirir ve o akşam yapacakları eğlencenin masrafı olan bahşişi alır.

Akşam yemekleri yendikten sonra erkek misafirlerle birlikte güveyi de yatsı namazını eda etmek üzere camiye gider. Namazı takiben toplu olarak damat evine gelinir. Hoca efendinin duasının ardından güveyi gerdeğe katılır.

Sadıç, orada kalan arkadaşlarını toplayarak “**sadıç odası**” na götürür ve burada sabaha kadar eğlenirler.

Hristiyanların düğün eğlenceleri ise “**tam çalgı**” eşliğinde yapılırdı. Bunların gelin alayının önünde çeşitli çalgı aletleri çalarak ilerleyen bir çalgıcılar takımı bulunurdu. Bunlar hem çalarlar hem de türkü ve şarkılar söylerlerdi. Gelin alayı yolda ilerlerken, bir caminin önüne geldiğinde, ekipbaşının verdiği dur, komutu ile düğün alayı derin ve saygılı bir sessizliğe bürünür; alay camiyi geçince de verilen vur, komutu ile sazende ve hanendeler mesleklerini icraya başlardı.

Müslümanların düğün merasimleri daha sakin ve huzurlu bir hava içerisinde geçerdi. Gelin alayı dualarla uğurlanır, dualar eşliğinde damat evine ulaşıldı. Bu sırada merasime, mektep, medrese hocaları da katıldığı için, bunlara ve halka “**çerez dağıtma**” âdeti vardı.

Sille düğünlerinde yemekler iki türlü idi. Birincisi “**rasto**” adı verilen takım yemektir ki; bu, vaktiyle zenginlerin düğünlerinde verilen yemek türüdür.

**Bir rastoda sırasıyla şu yemekler bulunurdu:**

Yoğurt çorbası (dolga çorbası), etli pilav, un helvası, bamya çorbası, pilav, yanında üzüm veya kayısı hoşafı.

İmkânları sınırlı olan aileler ise düğünlerde şu yemekleri ikram ederlerdi:

Etli nohut, pirinç pilavı, üzüm veya kayısı hoşafı.

## **1. Honça Yemeği (Damat Yemeği)**

Sille düğünlerinde sağdıç tarafından gelin çıktıktan sonra damat odasına getirilen yemek çeşididir. Bu yemekte misafirlere şu yemekler ikram edilir:

Hepsi çift tabak olmak üzere; etli pilav, tavuk, zeytin, sütlü, baklava, bal, kurabiye (“gurabiye”).

## **2. Davet Yemekleri (İnce Manca)**

“İnce manca” adı verilen Sille davet yemekleri şu yemeklerden oluşmaktadır:

Yoğurt çorbası (dolga çorbası), su böreği, dolma, baklava veya güdük, bamya çorbası, yaprak sarması-yoğurt, sütlü, erişte pilavı ve hoşaf.

## **BAZI SİLLE YEMEKLERİ**

### **Calla**

Sille’de üzümlerin olgunlaştığı mevsimde kutlanan “**Gereği**”lerin olmazsa olmazı olan calla, Gereğillerde yakın ak-raba ve dostlara ikram edilir. Konyalıların “**orta/bütümet**” dediği callanın ana malzemesi et ve patlıcandır.

### **Güdük**

Güdük tatlısı genellikle misafir yemeklerinde ve ramazan davetlerinde ikram bir tatlı çeşididir. Orta büyüklükte bir tepsi için şu malzemeler gereklidir:

1 su bardağı su, 1 su bardağı sıvı yağ (susam yağı kullanılırsa daha lezzetli olur), 1 bardak kâse yoğurt, 1 yumurta, yarım limonun suyu, 1 su bardağı süt, 1 çay kaşığı tuz; (yağlamak için) kay-



Güdük tatlısı

mak veya tereyağı; (içi için) ceviz içi; (erbeti için) 4 su bardağı eker, 3 su bardağı su.

İlk malzemelere yeterince un ilavesiyle kulak memesi yumuaklığında hamur yoğrulur. Cevizden biraz daha büyükçe bezeler tutulur (ortalama 50-55 adet beze olur). Bezenin biri oklava ile tepsi büyüklüğünde açılır. zeri tercihen kaymak veya yağ ile yağlanır. İkinci beze de açılarak yağlanan bezenin üzerine konur. Üst üste konan bezelerin içine ceviz konularak katlanır. Bütün bezeler bu ekilde açılıp katlanır. Katlanmış olan hamurlar, içi hafifçe yağlanmış olan tepsiye tek

tek dizilir. zeri sıvı yağ ile yağlandıktan sonra 170 derece sıcaklıktaki fırına piirilmee üzere sürülür. Tahminen 20-25 dakika pitikten sonra fırından çıkarılan güdük, ılıması için bir kenara bırakılır.

Güdük pierken su ve eker bir tencerede kaynatılır. Tabanın tutmaması ve yanmaması için devamlı karıtırılır. Yaklaık 15 dakika kadar kaynatılan erbet kıvama gelince ateten indirilir ve ılıması beklenir. Gdđn zerine dökülecek erbet de, güdük de ılık olmalıdır. Gdđn erbetlenmesi servis yapılmadan yarım saat kadar önce yapılması tercih sebebidir.

### Sille Kurabiyesi

Sille kurabiyesi, her zaman yapılan bir tatlı türü değildir. Düđünden sonra kızın teyzesi, halası, yengesi gibi yakınları tarafından damat tarafına götürülmek için veya dnrlr arasında özel zamanlarda yapılırdı. Damadın askere gitmesi, askerden gelmesi, yabana gitmesi, yabandan gelmesi, hastalıklar bu özel gnlerdendir. Bir tepsi kurabiye için gerekli olan malzemeler unlardır:

500 gr tuzsuz tereyađı, 400 gr pudra ekeri, yeterince un.

Yağ ve eker eriyinceye ve beyazlayıncaya kadar çırpılır. Daha sonra un ilave edilerek kulak memesi yumuaklığında yoğrulur. Büyükçe bir tepsiye "S" ekli verilerek dizilir. Tepsiye dizilen kurabiye piirilmesi için fırına gönderilir (Sille'de ekmek fırınının olduğu 1977 yılına kadar kurabiyeler mutlaka bu fırında piirilirdi. Fırında ikindiden sonra ekmek



Sille Kurabiyesi





pişirme işi bittiğinde sıra kurabiye-  
yelere gelirdi).

### **Gavinna**

Muhtemelen Rumca bir kelime olan gavinna, Silleli gayrimüslimlerden Müslim Sillelilere de geçmiş bir tür salamura balıktır. Gavinna için Sille’de –günümüzde pek görülmeyen- göğce, kızılkanat ve yağ balıkları tercih edilmiştir. Yumurta dönemlerinde sırlı bir küp içinde tuza yatırılan balıklar, yaklaşık üç ay sonra yenmeye hazır hâle gelirler.

Güzün, Gereğiler’de, çıkarılan gavinna genellekle özel misafirlere ikram edilir. Yenilmeden önce balıkların içi temizlenip, derisi alınır. Sonra da tuzu gitsin diye sirkeye yatırılır. Bir gün boyunca sirkenin içerisinde bekleyen balıklar, yemek için tekrar yeni bir sirke ve zeytinyağına yatırılarak hazır hâle getirilir. Sofraya servis edildiğinde üzerine limon sıkılır. Gavinnanın, Gereğiler’de üzümle, kışın ise pekmezle yenmesi âdettendir. Üzüm ve pekmez, hazmını kolaylaştır-

### **Kurma Balık (Gavinna)**



dığı gibi gavinnanın tuzlu olması sebebiyle fazlaca su içme isteğini azaltır.

Gavinna yedikten sonra su içmeyi tavsiye etmeyen Silleliler, tuzun oluşturduğu harareti demli çayla geçirirler.

### **KAYNAK:**

Ali Işık, “Geleneksel Sille Mutfak Kültürü”, Konya Ansiklopedisi, C. 8, s. 94-97.



Ahmet ÇELİK

OSMANLIDAN CUMHURİYETE  
ÖĞRETMENLERİMİZ -5-

**ALİ AVNİ UZ**  
**(1876-1943)**

**O**smanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde Konya'nın tanınmış eğitimcilerinden olan Ali Avni Bey, öğretmen okulu ve medrese mezunudur. 1900'lü yılların başında Füyûzâtı Hamidiye adıyla bir eğitim kurumu açmıştır. Bundan başka Anadolunun değişik yerlerinde ilköğretim müfettişliği, öğretmenlik ve müdürlüklerde bulunmuştur.

Konya İl Milli Eğitim Müdürlüğü Özlük arşivinde **kendi eliyle yazdığı biyografisini** şöyle verir:

“İsmim **Ali**, mahlasım **Avni**, isimle yâd olunurum.

Pederimin ismi **Mehmet Hulusi Hilmi**'dir. Mesleği ve sanatı **terzi**, elyevm berhayat olup “**Hacı Kullukzade**” demekle maruftur.

Milliyetim Türk, mezhebim İslam'dır. Tabiiyetim Saltanat-ı Milliye'dir.

Maruf bir sülaleye mensup değilim.

27 Kanunsani 1291/8 Şubat 1876 senesinde Konya'nın Kalecik Mahallesi'nde tevellüt ettim.

Konya'nın Mücellit Mahallesi'nde vaki ve el-yevm **Mahmudiye Mektebi** namı altında devam eden mektep, mahalle mektebi iken orada Hıfz-ı Kuran'ı ikmalimi müteakip **Konya İdadi-**

**si**'ne iki sene devam etmiş isem de buna ait tasdiknamem yoktur.

Konya'nın **Simavi ve Takva Medreseleri**'nde ikamet edip Umuru Şer'iyeye Vekili Konya mebusu **Hadimi Mehmet Vehbi Efendi**'den ulumu aliye ve aliye tedris ile ikmal-i nüsah ederek medrese derslerinden 15 Recep 1317/19 Kasım 1899 tarihinde vekil müşarun ileyten müderrislik icazetnamemi aldım.

Bir müddet sonra **Konya Darulmuallimin**'e iki sene devam ederek 5 Kanunsani 1317/18 Ocak 1902 tarihinde iki senelik darı maruzanen ba-şahadetname neşet eyledim.

9 Kanunsani 1317/22 Ocak 1902 tarihinde rüştiye muallimliği için imtihanım sebk ederek



Ali Avni Uz (1876-1943)

buna dair ehliyetnamem şimdilik mevcut değildir. 1331/1915 senesi Konya Darulmuallimin'de küşad edilen tatbikat dersine iki sene ettikten sonra dört senelik darulmualliminde tahsili meşrut ve mecburi olan bilumum derslerden imtihan vererek dört senelik Konya Darulmuallimin ehliyetnamesi aldım.

Neşrolunmuş eser ve telif, rütbe ve nişanım yoktur.

Arabi, Farsî, Türkçe kitabet eder ve Türkçe konuşurum.

18 Kanunsani 1318/31 Ocak 1903'den 21 Ağustos 1321/3 Eylül 1905 tarihine kadar 500 kuruş maaşla **Burdur Rüşdiyesi Muallimliği**'nde 1 Eylül 1321/14 Eylül 1925'den 17 Eylül 1322/30 Eylül 1906 tarihine kadar 500 kuruş ve 12 Eylül 1322/25 Eylül 1906'dan 24 Haziran 1324/7 Temmuz 1908 tarihine kadar 1000 kuruş ve 25 Haziran 1324/7 Temmuz 1908'den 2 Teşrinievvel 1326/15 Ekim 1910 tarihine kadar 1200 kuruş maaşla **Konya'nın Nefsi Kasabası**'nda inas ve zükura şamil ibtidai ve rüşdi kısımlarına havi "**Füyuzatı Hamidiye**" namlarıyla iki bab mektebi hususi **müessis** ve **müdürlüklerinde**<sup>(1)</sup>;

6 Kânunuevvel 1326/19 Aralık 1910'dan 9 Eylül 1331/22 Eylül 1915 tarihine kadar 200 kuruş maaşla **Ulukışla Müderrisliği** ile ilave-i memuriyet olarak 400 kuruş maaşla **Mısırlı Şakir-**

**Paşa** tarafından masarifi temin edilen (Ulukışla) **Füyuzat-ı Osmaniye Mektebi** Müdürlüğü'nde;

3 Teşrinievvel 1331/16 Ekim 1915'den 21 Ağustos 1332/3 Eylül 1916 tarihine kadar 500 kuruş maaşla 1 Eylül 1332/1 Eylül 1916'dan 21 Ağustos 1333/1917 tarihine kadar 550 kuruş maaşla **Isparta merkez Ravzai Osmaniye başmuallimliğinde**;

1 Eylül 1333/1917'den 28 Şubat 1334/1918 tarihine kadar 550 kuruş maaşla **Akşehir Ömer Naci Bey Mektebi başmuallimliğinde**;

5 Mart 1334/1918'den 28 Şubat 1335/1919 tarihine kadar 1000 kuruş ve 1 Mart 1335 / 1919'dan 27 Kânunuevvel / Aralık 1335 / 1919'dan 28 Şubat 1336/1920 tarihine kadar 1200 kuruş maaşla **Isparta Merkez Tedrisatı İbtidaiye Müfettişliğinde**

27 Kanunuevvel /Aralık 1335 / 1919'dan 28 Şubat 1336/1920



Ali Avni Uz (1876-1943)

(1)" Füyuzat-ı Hamidiye" adıyla hususi bir ilk ve rüştiye mektebini tesis eden Ali Avni Bey aynı zamanda bu rüştiyenin müdürlüğünü de yapmış, burada pek çok talebe yetiştirmiştir. İbrahim Hakkı Konyalı, İzmet Koyunoğlu ve Raşit Usman, Ali Efendi'nin en önemli öğrencilerindedir. Uz, Konya Alimleri ve Velileri, s.446



tarihine kadar 1200 kuruş **Konya Merkez Tedrisatı İbtidaiye Müfettişliğinde**,

1 Mart 1336/1920'den 13 Kanunevvel/Aralık 1336/1920 tarihine kadar 1500 kuruş maaşla **Konya Livası Tedrisatı İbtidaiye Müfettişliğinde**,

15 Kanunevvel / Aralık 1336 / 1920'dan 2 Eylül 1337 / 1921 tarihine kadar 1000 kuruş maaşla **Konya Merkez Rehberi Hürriyet Mektebi Başmuallimliği'nde** ifayı vazife eyledim.

11 Eylül 1337/1921 tarihinden şimdiye kadar el-yevm 1000 kuruşmaaşla **Saidili Merkez**

**Darulirfan Başmuallimliği'nde** icrayı vazife etmekteyim.

Şimdiye kadar hayatı memuriyetimde infisal vuku bulmadı. Gerek memuriyetime ait olsun gerekse hariç itibarıyla olsun hiçbir günamahekûmiyetim bulunmadığı gibi lehü'l-hamd tahtı mukakemeye dahi alınmadım.

İş bu tercüme-i hal varakası bi't-tanzim Konya Maarif Müdiriyyeyi Aliyesine arz ve takdim kılınır, efendim. 1 Mart 1339/1923. Saidili kazası merkez Darulirfan başmuallimi Ali Avni."<sup>(2)</sup>

**Bundan sonra Ali Avni Bey şu yerlerde görevlerde bulundu.**

1 Nisan 1339 / 1923'de **Akşehir Ilgın Saidili** ilk tedrisat müfettişliği,

22 Mayıs 1341/1925'de **Karaman Ereğli Sultaniye** ilk tedrisat müfettişliği,

1 Nisan 1926'da **Konya Topraklık Mektebi** başmuallimliği,

1 Haziran 1926'da **Akif Paşa Mektebi** muallimliği,

1 Eylül 1927'de **Çumra Merkez Mektebi** muallimliği,

23 Ekim 1929'da **Konya Sille nahiyesi** merkez muallimliği.

Son olarak 21 Eylül 1932'de **Akşehir Yahşiyân Köyü** muallimliği.

(2) Konya İl Millî Eğitim Müdürlüğü Özlük Arşivi No: 7480, KMEM4-16\_0031-32

limliğinde görev yaptı.

Akşehir Yahşiyân Köyü muallimi iken 25 Mayıs 1935’de 33 yıl 7 ay 10 günlük yıllık bir memuriyettensona 1702 sayılı Kanun’un 29. maddesi gereğince re’sen emekliye sevk edilmiştir.

**Hüviyet varakasinda yazdığına göre göre Ali Avni Bey, ailesi hakkında şu bilgileri vermektedir:**

“1258 doğumlu pederim **Mehmet Hilmi**, 1287 tevellütlü zevcem **Nesibe**, 1314 tevellütlü diğer zevcem **Halime Suad**, 1308 tevellütlü mahdumum **Osman**, 1318 tevellütlü mahdumum **Halil Rifat** 1314 tevellütlü kerimem **Elmas**, 1323 tevellütlü diğer kerimem **Sıdika** olup yedi nüfustan ibarettir.”<sup>(3)</sup>

Soyadı Kanunu’nda “**UZ**” soyadını alan Ali Avni Bey, Avukat Mehmet Ali Uz Bey’in dedesi olur. Mehmet Ali Uz Bey dedesi Ali Avni Bey’in ailesi hakkında şu bilgileri vermektedir:

“Isparta’da müfettiş olarak görev yaptığı dönemde eşi Nesibe Hanım, Konya’da ve çocuklarının başında kaldığı için ikinci bir evlilik yapmak mecburiyetinde kalır. Ve İzmirli Suat Hanımla evlenir. Bu evliliğin Medeni Kanun’un kabulünden evvel olması sebebiyle her iki evliliği de resmidir. Çocukları büyük eşi Nesibe Hanım’dandır. İki oğlu ve iki kızı olan Ali Efendi 1943 yılında vefat etmiş ve Üçler Kabristanı’nda toprağa verilmiştir. Kabri, Müftü Abdullah Ulubay Hoca’nın kabrinin güneybatısındadır.”<sup>(4)</sup>

#### **Kaynaklar:**

Ahmet Çelik, “Osmanlıdan Cumhuriyete Öğretmenlerimiz -3- Osman Nuri Uz (1892-1959)”, 18 Kasım 2015, C. 15, S. 33, s. 525-528.

Konya İl MEM Özlük Arşivi No:7480.

Mehmet Ali Uz, “Sarı Ali Efendi (Ali Avni Uz), Konya Alimleri ve Velileri, Konya 2013, s. 446-447.

Mehmet Ali Uz, Nakıboğlu Vakfına Ait Bir Kadı Sicili Kaydı, Akademik Sayfalar, 24 Haziran 2015, S.19, s.289-91.

Mehmet Ali UZ, “Uz, Ali Avni”, Konya Ansiklopedisi, Konya, 2015, C. 9, s. 27, 28.

Mehmet Ali Uz, “Ereğlili Müsevvit, Mustafa Fehmi Efendi, Nuzumlalı Ahmet Hamdi Efendi, Sarı Ali Efendi Çocukları ve Torunları”, Konya 2002, s. 29, 30.



**Ali Avni Uz’un üçler Mezarlığı’ndaki kabir taşı**

(3) Konya İl Milli Eğitim Müdürlüğü Özlük Arşivi No: 7480, KMEM4-16\_0023

(4) Mehmet Ali Uz, “Sarı Ali Efendi (Ali Avni Uz), Konya Alimleri ve Velileri, Konya 2013, s. 446-447.



Av. Serdar  
CEYLAN

## ŞER'İYYE SİCİLLERİNDE TUZLUKÇU -2-\*

# 9 OCAK 1898 TARİHLİ ŞER'İYYE SİCİLİ KAYDI

**M**akalemize konu olan Akşehir Kadısı tarafından, Hicri 15 Şa'bân 1315 (Miladi / 9 Ocak 1898) tarihinde kayda geçirilen bir mahkeme kararıdır. <sup>(1)</sup>

Akşehir Kazası'na bağlı Tuzlukçu Karyesi (Köyü)'nden Abdullah oğlu Osman oğlu Mustafa Ali vefat etmiş, oğlu Osman ise reşit olmadığından, Tuzlukçu'dan Ahmed oğlu Abdullah vasi olarak atanmıştır. Ayrıca malvarlığı Akşehir Eytam İdaresi ve Sandığı tarafından yönetilmiştir. 1898 yılında Mustafa Ali oğlu Osman, Akşehir Kadısı'na başvurarak, 20 yaşını doldurduğunu, reşit olduğundan, merhum babası Mustafa Ali'den kendisine intikal eden malvarlığının biriken gelirlerinden 7433 kuruşun <sup>(2)</sup> kendisine ödemesini talep etmiştir. Bu davada şahit olarak; Tuzlukçu Karyesi (Köyü)'nden Abdüsselâm oğlu Süleymân oğlu Veys ve İsmail oğlu Ali oğlu Abdüsselâm, Tuzlukçu Karyesi (Köyü) İmâmı Abdullah oğlu Mehmed, Muhtâr-ı evveli Ahmed oğlu Velî, Muhtâr-ı meclis-i azâsından Halil oğlu Kadir, Kadir oğlu Yûsuf ve Hâcî Hamza Mahallesi'nden Ahmed Efendi ibn Osmân dinlenmiş-

tir. Akşehir Kadısı da Mustafa Ali oğlu Osman'ın reşit olduğuna, talep ettiği meblağın vasi tarafından senet karşılığında kendisine ödenmesine karar vermiştir. <sup>(3)</sup>

**Bu sicil kaydı özellikle şu hususlar hakkında bize bilgiler vermektedir:**

**1.** "Eytam", yetimin çoğulu olup, tek kalma anlamına gelmektedir. Erginliğe ermeden annesi ve/veya babası ölen çocuktur. Osmanlı döneminde 1851 yılında Eytam İdaresi kurulmuş, 1926 yılına kadar da yetim hakları, mallarının korunması, **Eytam İdaresi ve Eytam Sandıkları** tarafından yerine getirilmiştir <sup>(4)</sup>. Makale konusu sicilde bahsedildiği üzere; **Akşehir Eytam İdaresi ve Eytam Sandığı Müdürü** ise **Abdullah oğlu Hasan Efendi**'dir. <sup>(5)</sup>

**2.** Makale konusu sicilde 19. yüzyılın son çeyreğinde Tuzlukçu ahalisinden bazı şahısların adı da geçmektedir. Kesin olmamakla birlikte, tespit edebildiğimiz kadarı ile bu şahıslar ve aileleri hakkında da bilgiler derlenmiştir. <sup>(6)</sup>

(1) Başbakanlık Osmanlı Arşivleri, Konya Akşehir Şer'iye Sicilleri, 329 (1315-1323). Ayrıca Akşehir'in 325 (1323-1328); 326 (1328-1331); 327 (1287-1305); 328 (1305-1315); 329 (1315-1323); 330 (1926); 331 (977, 1192, 1333) tarihli kadı sicilleri de bulunmaktadır. Ayrıca bkz. İSAM Kütüphanesi Kadı Sicilleri Kataloğu; Yusuf Oğuzoğlu, "Şer'iyye Sicillerinin Toplu Kataloğuna Doğru", s. 353.

(2) Hüküm konusu 7433 kuruş, döneme göre önemli bir meblağdır. 19. yüzyılın ikinci yarısında bir işçinin günlük kazancı 5,5 kuruştan hesaplandığı takdirde ve yılda 263 iş gününden hesaplandığında, yıllık geliri bin 500 kuruş hesaplanmaktadır. Bu da birkaç dönüm arazinin yıllık geliri ile eş görülmüştür. Cihan Özgün, "Bati Anadolu'da Tarımsal İşgücü ve Ücretler (1844-1914)", Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, C. 5, S. 22, Yaz 2012, s. 319-331.

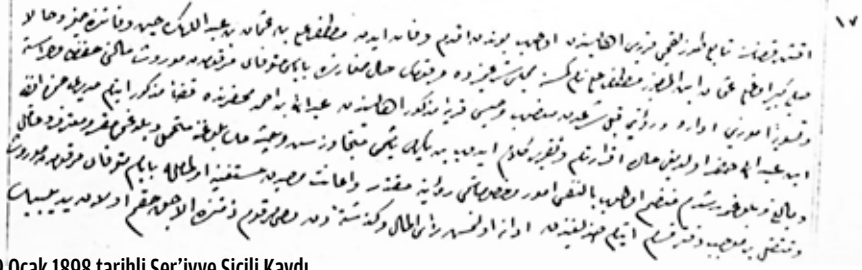
(3) Günümüze kadar tespit edilebildiği kadarı ile Konya'nın 152 kadı sicil defteri bulunmaktadır. Ayrıca Akşehir'in de 7 kadı sicili arşivde mevcut olup, bu sicillerde de Tuzlukçu hakkında kıymetli bilgiler bulunmaktadır. İzzet Sak, "Konya Şer'iye Sicilleri", Konya Ansiklopedisi, C. 6, s. 113-118.

(4) Ayrıca bkz. Ahmet Eryüksel, "Osmanlı Devleti'nde Dul ve Yetimler", Şarkiyat Mecmuası, VIII, İstanbul, 1998, s. 331; Nadir Özbek, "II. Abdülhamid ve Kimsesiz Çocuklar: Daru'l-hayr-ı 'Âli", Tarih ve Toplum, C. 31, S. 182, Şubat-1999, s. 17.

(5) Hicri 1302 (1884-1885) tarihinde Akşehir Eytam Müdürü Hafız Ali Efendi'dir. Bknz. H. 1302 Konya Vilayeti Salnamesi, 18, 1884-1885 Konya Yıllığı, Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2015 s. 60.

(6) Sicil kaydındaki şahısların ve ailelerin tesbitinde 1844 ve 1904 tarihli nüfus kayıtları ile ailelerin verdikleri bilgiler esas alınmıştır. Bknz. Serdar Ceylan,

\* Yazı dizisinin ilk makalesi için bkz: Serdar Ceylan, "11 Ağustos 1682 Tarihli Şer'iyye Sicili Kaydı", 13 Mayıs 2015, C. 15, S. 14, s. 221-224.



9 Ocak 1898 tarihli Şer'iyeye Sicili Kaydı

a) Hükme konu davada davacı olan Akşehir Kazası'na bağlı Tuzlukçu Karyesi (Köyü)'nden **Abdullah oğlu Osman oğlu Mustafa Ali oğlu Osman**'dir. Mustafa Ali oğlu Osman, R.1293/M.1877 yılında Tuzlukçu Yukarı Mahalle'de doğmuştur. Babası Ömeroğullarından Abdullah oğlu Osman oğlu Mustafa Ali'dir. Annesi Fadime Hanım'dır. Ali ile Hatice kızı Meriyem Hanım (1874-1914) ile evlenmiş, Mustafa Ali (1901-1930) ve İmiş (1903-1929) isimli çocukları olmuştur. Kardeşi ise Hurşit (R.1297/1881-?)'dir.

Aile Soyadı Kanunu ile "Şeker" soyadını almıştır<sup>(7)</sup>.

b) Hükme konu davadaki şahitlerden **Tuzlukçu Karyesi (Köyü) İmâmı Abdullah oğlu Mehmed**, hükmün yazıldığı 1898 yılından sonra ve 1904 yılından önce vefat etmiştir. Yusuf oğlu İmam Abdullah Efendi (1779-1853) oğlu Mehmed Efendi, 1839 yılında doğmuş, babasından sonra Tuzlukçu'da imam olarak görev yapmıştır.<sup>(8)</sup> Veli Cevlan (R. 1285/M. 1868-1926), Ömer Altunel (1876-?), Abdurrahman (1879-?) ve Yakup (1882-?) isimli oğulları olmuştur.

Oğlu Veli Cevlan'ın; Mustafa Ali, Abdullah, Fatma, Mehmet, Ramazan (Oğuz), Pamuk (Oğuz) ve Navruz isimli çocukları vardır<sup>(9)</sup>. Oğlu Ömer Altu-

nel'in de Yusuf (1912-1920) isimli bir oğlu olmuştur<sup>(10)</sup>.

c) Hükme konu davadaki şahitlerden **Abdüsselâm oğlu Süleymân oğlu Veys**, R.1274/M.1858 yılında Tuzlukçu'da doğdu. Babası "Selamoğulları" veya "Abdüsselamoğulları" olarak bilinen bir aileye mensup olan Süleyman'dır. Annesi Ayşe Hanım'dır. İsa ile Hanise kızı Eşe Hanım ile evlenmiş, Ahmet (1884-?) isimli bir oğlu olmuştur. 1910 yılında vefat etmiştir. Aile Soyadı Kanunu ile "Gün" soyadını almıştır.<sup>(11)</sup>

Diğer şahitlerden **İsmail oğlu Ali oğlu Abdüsselâm**, da "Selamoğulları" veya "Abdüsselamoğulları" olarak bilinen bir aileye mensuptur.<sup>(12)</sup>

d) Hükme konu davadaki şahitlerden **Tuzlukçu Karyesi (Köyü) Muhtâr-ı evveli Ahmed oğlu Veli** (d. 1809-?), 1844 tarihli nüfus defterinde, Tuzlukçu Mahalle-i Evvel (Yukarı Mahalle)'de 2. Hane'de nüfusa kaydedilmiştir. Bu tarihte 35 yaşında olup, Ahmed, Ali (d. 1837-?) ve Battal (d. 1841-?) isimli üç oğlu vardır. Ahmed oğlu Veli'nin 1898 yılında halen hayatta olduğu ve muhtarlık görevine devam ettiği anlaşılmaktadır. Ailenin sonraki kuşakları hakkında henüz net bir bilgi temin edilememiştir.

tanınmaktadır.

(10) Mehmet ile Hatice oğlu Ömer Altunel ve ailesi, Tuzlukçu ilçesi, Yukarı Mahalle, 3. Hane'de nüfusa kayıtlıdır. 20. yüzyılın başlarında aile "Abdullahoğulları" olarak tanınmaktadır.

(11) Aile Tuzlukçu ilçesi, Yukarı Mahalle, 60. Hane'de nüfusa kayıtlıdır.

(12) Aile Tuzlukçu ilçesi, Yukarı Mahalle, 61. Hane'de nüfusa kayıtlıdır. Mehmet ile Eşe oğlu Süleyman Akkaş (1876-1941), ilk evliliğini Ömer ile Ayşe kızı Fatma Hanım (1874-1914), ikinci evliliğini ise Muttalip ile Havva kızı Hanım (1889-?) ile yapmıştır. Şerife (1900-1913), Mustafa (1916-1990), Eşe (1921) isimli çocukları olmuştur. Aile Soyadı Kanunu ile "Akkaş" soyadını almıştır.

"Nüfus Defterlerinde Tuzlukçu 1, 1844 tarihli Akşehir Nüfus Defterinde Tuzlukçu Karyesi Mahalle-i Evvel (Yukarı Mahalle)", Akademik Sayfalar, 15 Nisan 2015, Cilt 15, Sayı 10, s. 145-152.

(7) Aile Tuzlukçu ilçesi, Yukarı Mahalle, 24. Hane'de nüfusa kayıtlıdır. 20. yüzyılın başlarında aile "Ömeroğulları" olarak tanınmaktadır.

(8) Serdar Ceylan, "Tuzlukçu Cami-i Şerif Vakfı", Akademik Sayfalar, C. 13, 9 Ekim 2013, s. 398, 399.

(9) Mehmet oğlu Veli Cevlan ve ailesi, Tuzlukçu ilçesi, Yukarı Mahalle, 1. Hane'de nüfusa kayıtlıdır. 20. yüzyılın başlarında aile "Abdullahoğulları" olarak

## Sicil Kaydının Transkripsiyon Metni

‘Akşehir Kazası’na tâbî Tuzlukçu Karyesi ahâlisinden olup bundan akdem vefât eden **Mustafâ ‘Alî bin ‘Osmân bin ‘Abdullah**’ın hîn-i vefâtında sagîr ve hâlâ sulbî kebîr oğlu **‘Osmân ibn el-mezbûr Mustafâ ‘Alî** nâm kimesne meclis-i şer`-i münîrde merkûmun hâl-i sığârında babası müteveffâ-yı merkûmdan mevrûs mâlını hıfza ve hırâsete ve tesviye-i umûrunu idâre ve rüyete kibel-i şer`den mansûb vasîsi karye-i mezkûr ahâlisinden **‘Abdullah bin Ahmed mahzarında kazâ-i mezkûr Eytâm Müdürü Hasan Efendi ibn ‘Abdullah** hâzîr olduğu hâlde ikrâr-ı tâm ve takrîr-i kelâm idüp ben yirmi yaşımı mütecâviz sin ve cüssemin bulûğuna mütehammil ve bulûğumu mukır ve mu`terif ve `âkl ve bâliğ ve bulûğ ve rüşdüm munzam olup bi`n-nefs umûr-ı mahsûsâtımı rüyete muktedir ve i`ânet-i vasîden müstağniye olmamla babam müteveffâ-yı merkûmdan mevrûs ve müntakil ber-mûcib-i defter-i kassâm eytâm sandığından idâne olunmuş re`sûl-mâl merkez-i seniyyeden vasî-i merkûm zimmetinde alacak hakkım olan yedibindört-yüzotuzuç gurusu vasî-i merkûmdan hâlâ taleb iderim deyu da`vâ ol dahî cevâbında müdde`î-i merkûmun babası müteveffâ-yı merkûmdan mevrûs mâlına bi`l-vesâye vâzî`ül-yedini ikrâr müsâ`iden rüşd müdde`âsını inkâr idicek müdde`î-i merkûmdan ber-minvâl-i muharrer rüşd-i müdde`âsına mutâbik beyyine taleb olunduk-

da karye-i mezkûr ahâlisinden **Süley-mân oğlu Veys bin Süleymân bin ‘Abdüsselâm** ve **‘Abdüsselâm bin ‘Alî bin İsmâ`il** nâm kimesneler li-eclîş-şehâde meclis-i şer`a hâzîrân olup eserûl-istiş-hâd fi`l-hakîka işbu müdde`î-i merkûm yirmi yaşımı mütecâviz sin ve cüssesinin bulûğuna mütehammil ve `âkl ve bâliğ ve rüşdüne munzam ve umûr-ı husûsâtını bi`n-nefs rüyete muktedir ve i`ânet-i vasîden müstağniye olduğuna bizler şahidiz ve şehâdet dahî ideriz deyu her biri mutanassikûl-lafz ve l-ma`nâ bi`l-muvâcehe ber nehci şer`î edâ-yı şehâdet itdiklerinden sonra şahidân-ı merkûmân usûl-i mevzû`asına tevfiikan evvelâ bâ-verese-i mesûre **karye-i mezkûre imâmî Mehmed bin ‘Abdullah** ve **muhtâr-ı evveli Velî bin Ahmed** ve **muhtâr-ı meclis-i a`zâsından Kadir bin Halîl**’den ve ba`dehu karye-i mezkûr ahâlisinden **Yûsuf bin Kadir** ve **Hâcî Hamza Mahalles-i’nden Ahmed Efendi ibn ‘Osmân** nâm müzekkirlerden ‘alenen lede`-t-tezkiye `adl ve makbûlûş-şehâde oldukları iş`ar ve ihbâr olunmağın mücibince müdde`î-i merkûmun rüşdüne ba`de`l-hükûm merkûm yedinden ahz olunacak ve cânibi şer`iyeden tasdik kılınacak sened mücibince meblağ-ı mezkûru müdde`î-i merkûma edâ ve teslimi vasî-i merkûma tenbih olduğuna tescil ve bi`l-iltimâs ve mâvaka`a bi`t-taleb ketb ve imlâ olundu fi`l-yevmi`l-hâmis `aşer min Şa`bânî`l-mu`azzam sene hamse `aşere ve selâsemi`e ve elf (15 Şa`bân 1315 / 9 Ocak 1898).”

دیندار اوقوز اوغوزنى مهرداد به جاوید ایسم بزم دودا اولد فری مزانده مبع بوشیا مای مرفان اوغوزن دیندار اوقوز  
با اصبیه مفضلیه یازغی ماعه ارسنه مسعنی افک ایسم جلا مسعرفوزن د بر ممالیکه رسته مسعرفوزن مظل و مصلیه اوقوز  
فری اوقوز اهلاییده سیلاید اوقوز دین بد سبیلاید بد عیبه انلم د عیبه انلم بیمع بد اهلای نیکه اوقوزن اوقوز اوقوز  
عزیزه اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
نصیر دامر حضرت خان بالانفی رفته مقدر و احسانه صیبر مستقی اولد بقدر بزرگشده و سزنده فراید بزم  
صدوق مشفیه الکفنه و لکن بالموجود برینک اشهر اولد و اید کله رسته اوقوزن اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
تقیقا اولد با دوزنسته رفته اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
وبیله فری اوقوز اهلاییده بیصف به قدر و بلایکله رسته اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
اسنه رو اولد اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
تصدیق بینه مستقیم بیبیلایک زکدرک مسعرفوزن اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز اوقوز  
اوغوزن ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم ایسم

9 Ocak 1898 tarihli Şer'iyye Sicili Kaydı

Mustafâ 'Alî