



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI MUTFAĞINDA HARDAL

THY Skylife

Osmanlı mutfağında hardalın Fatih Sultan Mehmed'in çok sevdiği hardallı şalgam turşusu gibi pek çok içecek ve yiyecekte kullanıldığı biliniyor.

Beyazı, siyahı ve kırmızısı olan hardalın Osmanlı mutfağında beyaz türünün kullanımına rastlanır. Tadı keskin ve acı olan hardal Osmanlı yiyecek ve içeceklerinde tohum olarak veya tohumlarının ezilmesiyle hazırlanan karışım şeklinde kullanılmıştır. Kullanımına ayrıca etlerde, dolmalarda, turşularda, pekmezde ve şerbetlerde de bolca rastlarız.

Osmanlı mutfağında hardallı pekmez ve şıra yapımına ilişkin kayıtlar mevcut. Üzüm, şalgam ve lahana turşularının hardal eklenerek yapıldığı, hatta Fatih Sultan Mehmed'in hardallı şalgam turşusunu sevdiği biliniyor.

Saraya, 1489-1490 tarihlerinde 84,5 kantar hardal yağı ile 74 testi hardal alındığı tespit edilmiştir. XVI. yüzyılda İstanbul'u ziyaretinde Dernschwam, Osmanlıların eti hardal sosu ile yediklerini anlatmıştır. XVIII. yüzyılda da bumar ve dolmaların hardal ile yenildiği bilinmektedir.

II. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'nda meclis üyelerine verilen ziyafetlerde hardal soslu levrek ikramı da kayıtlarda geçmektedir.

Sindirime, mide ve bağırsağa faydası olan hardalı, hazır soslar hâlinde tüketmek yerine mutfaklarda kolaylıkla yapılabilir.

