



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI MUTFAĞINDA MANTI VE BÖREK

THY Skylife

Yüzyıllardır sofraları süsleyen mantı, haşlansa ya da buharda pişirilse de kızartılmış veya fırında gevretilmiş yufkaların çeşitli malzemelerle harmanlanıp mantı gibi yenildiği de bilinmektedir.

Osmanlı, beş asır boyunca sadece iki öğün yemek yiyen bir medeniyet olarak sabah kahvaltısının doyurucu olmasına çok önem verirdi. Manti, sabah kahvaltısında yenen yemekler arasındaydı; öyle ki Fatih Sultan Mehmet'in 28. gününü sabahları mantı yediğini tarihî kaynaklardan öğrenmekteyiz.

Manti dilimize "mantou" kelimesinden geçmiş olup aslında bir Çin yemeğidir ve Orta Asya'dan göç eden Türklerle birlikte Anadolu'ya gelmiştir. Bugün genelde haşlanarak pişirilen mantı XV. yüzyılda buharda pişirilerek servis edilirdi.

Türk mutfağının mantı kadar gözde bir diğer hamur işi de böreklerdir. Börek kelimesi "bürmek" fiilinden gelmiştir. Börekle ilgili en eski kayıtlar, Mevlânâ'nın Divan-ı Kebir adlı eserinde yer almaktadır. Dünya mutfağında sayısız çeşidi yapılan börek, Türkçeden üç kıtada yirmi kadar dile girmiştir.

Kaynaklar, II. Bayezid döneminde mutfaktaki baş aşçının yanında börek yapmak üzere yaşlı bir kadının da çalıştığından bahseder. XVII. yüzyılda saray mutfağında yapılan kıymalı böreğin içine kuşüzümü, hurma, kestane, kuru kayısı ve elma konulurdu. Osmanlı çarşılarında her devirde börekçiler ve börek pişiren fırınlar bulunurdu. II. Bayezid döneminde börekçilerin soğanı bol, eti az börek yapmaları ve bu böreklerde koyun etinden başka et kullanmaları yasaklanmıştı. Bu kanundaki diğer maddelerden, çarşı böreğine biber ve sadeyağ konulduğunu da anlıyoruz.

Günümüzde börekçiler Osmanlı'nın börekçi geleneğini gerek seyyar gerekse sabit dükkân olarak hâlen devam ettirmektedirler.

