



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BABA TATLISI HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Baba tatlıları ilk bakışta Türk mutfağına ait bir tatlı gibi görünse de aslen batı kökenli bir tatlıdır. Tatlıyı bulan, tahtından düşürülen ve Fransa'ya sürgüne gönderilen Polonya Kralı Stanislas'tır. Kral sürgün yaşamını Fransa'nın Lorraine bölgesinde geçirir. Siyaset ve devlet işleriyle ilgisini burada büsbütün yitirerek kendisini tatlıcılık sanatına verir.

Çeşitli denemeleri sırasında ünlü Kügelhopf pastasını çok beğenirse de bunu oldukça kuru bulur ve bir şurupla tatlandırılması gerektiğini düşünür. Sos olarak şurubu kullanır ve bu pastaya yeni bir tat kazandırır. Sıra ortaya çıkan bu yeni tatlıya bir isim vermeye gelmiştir. Sürgündeki kralın, masallara olan merakı ve Batı dillerine yeni çevrilen Binbir Gece Masallarından Kırk Haramilerin kahramanı olan Ali Babaya duyduğu sempati, tatlının adının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Tatlı kısa zamanda Fransa'da büyük ün kazanır. Dönemin ünlü tatlı ustaları yakından ilgilenirler. Ünlü usta Antonin Careme, bu tatlı için çavdar unu kullanılmasını önerir. Bir başka tatlı ustası Sthorer ise reçeteyi mükemmelleştirmeyi bir takıntı haline getirmiştir. Bunun için ise Kügelhopf yerine Briyoş hamurunu geleneksel biçimiyle kullanır ve bugünkü baba tatlısının klasik biçimini ortaya çıkar. Aynı usta briyoşu yumuşatır. Başka tatlı ustaları da baba tatlisından esinlenerek benzer hamur işi tatlılar yaparlarsa da bunlar içinde kalıcı olanı sadece Sthorer'in baba tatlısı olur.