



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAKLAVA KELİMESİ NERDEN GELİYOR

Türkçe kökenli bir kelime olan "baklava"nın eski Türkçede "baklağu" veya "baklağı" olarak da anıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte baklava hamurunun açılmasında kullanılan oklavanın yine Eski Türkçede "oklağa", "oklağu" gibi kavramlarla ifade ediliyor olması; baklavanın Türk kültürüne ait bir lezzet olduğunun ilk ve en önemli kanıtları arasında yer almaktadır.

Göçebe bir yaşam süren Türklerin yufka ile yaptıkları çeşitli yiyeceklerin, baklavanın doğumuna ortam hazırladığını söylemek yanlış olmaz. Geçmiş dönemlerde yufkalar, tek tek açılıp pişirildikten sonra içerisine ilave edilen tatlı harçlar ile katmerli hamur işleri oluşturmuş; böylece ortaya baklavaya benzer lezzetler çıkmıştır. Bununla birlikte Azerbaycan'da Bakı pahlavası olarak anılan ve sekiz kat yufkanın arasında fındık ya da fıstık ilave edilerek hazırlanan geleneksel tatlı, Orta Asya'da sac üzerinde pişirilen yufkalı hamurlardan farklı olarak klasik baklavaya en yakın lezzet olarak bilinmektedir.

