



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYDAN GELEN LEZZETLER BÖREKLER

THY Skylife

Tarih boyunca dolaştıkları veya buldukları tüm coğrafyalarda temel hamur işleri yemekleri, bazen asırlar boyu olduğu gibi pişirilmeye devam ederken bazen de çağa uydurarak yeni yemeklere ilham kaynağı oldular. Hamur işleri içinde günümüzde de önemi devamlı artan “Börek”ler ise adeta olağanüstü çeşitlilikleri ve yapım tekniklerindeki zenginlikle araştırmaya ve paylaşmaya değer nitelikte. Günümüzde böreğin izlerini takip edersek Türklerin tarihteki ayak izlerini tespit etmek rahatlıkla mümkün. Etimolojik olarak örtmek, bürümek, sarmak anlamına gelen “börbür”den türeyen “börek” kelimesi günümüzde de Kafkasya’dan Balkanlara kadar uzanan coğrafyada ortak isim olarak kullanılır.

Batı mutfaklarında fırıncılık ve pastacılık muhteşem örneklemeler sunmalarına rağmen “börek” benzeri ürünleri nadiren üretir. Adı Fransızcadan gelen milföy hamuru tekniği Avusturya-Macaristan imparatorluğundan alındı. (Tarihteki ismi Nemçe böreğidir.) Bunun karşılığında Avusturyalıların dünyaya meşhur kıldığı “strudel” hamuru da günümüzde de yapılmaya devam eden “çarşaf böreği” yapımındaki teknikten elde edildi. Özellikle 15. ve 16. yüzyıl börek çeşitlerinin zenginleşmeye başladığı dönem.

Osmanlı kaynaklarında birçok yeni reçetelerin bulunduğu söz konusu. Börekler genelde büyük tepsiler içinde hazırlandığı gibi aynı zamanda ufak porsiyonlar halinde de üretilmekteydi. Osmanlı döneminde büyük ziyafetlerde büyük tepsilerde hazırlanan böreklerin içinden güvercin uçurmak ise geleneksel bir eğlenceymiş. Araştırmalara göz attığımızda “börek” hem tatlı hem de tuzlu olarak hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise börek genelde tuzlu olarak algılanır.