



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALÜZEÇ (PALÜBE-PELTE)

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

"Pelde dedikleridir. Filhakika lâtif-şeydir anıma, Şam nebatından ka'k buğdayından yapılan nişastadan yapmalarıyla gayretülgaye beyaz olur."

Evvelâ (1200 gram) beyaz şekeri (4,5-5) kilogram su ile şerbet yapıp (120 gram) miktarı nişastayı da bir miktar su ile ezip, bu karışık ince elekten süzülür. Sonra bu şerbete ilâve edilir. Birkaç saat karıştırılıp, indirilir. İndirildikten sonra halis gül suyu (1 fincan) içine konur. Gayet lâtif olur. Ve servis tabaklarına boşaltılıp, son derece lezzetli ve safalı olur.

Eğerçi ekseri et'ime hikmet üzerine mamul ve belki aslında hukema re'y ve tedbiri ile amel ve icad olunmuştur ve tertip üzere kullanılması tenavülü şarttır. Halâ bazılarına mürâaat olunur."

Evvelâ pelte kıvamı üzere pişirilip, diğer yemeklerin üzerine yenmesi tıbben faydalıdır, zira yemeğin buharına engel olmak için icad olunmakla, hala öylece kullanılır. Sütü ğıda olduğundan yemek üzerine yenirse, hata edilmiş, ve mideye ağır gelmiş olur. Onun için yemek üzerine değil de yemek yerine sıcak olarak yenmesi tıb kaidesine uygundur.

Not: Sarayı hümayunda hala ekseri yeme ve içmelerinde tıp kaidesine raiyetle önce çorba, Ondan sonra sıcak sütü aş ve üzerine şeker katarak kullanırlardı. Bu palûde de eğerçi kadimdir, amma mevalli izamdan Nev'i Efendi Hazretleri tekrar ve yazıldığı üzere dikkat ve tekellûf buyurmakla bir mertebe revnak ve şöhret buldu ki, tabir olunmaz. Hatta kendisine hicap gelüp, çaresiz kibarı ulemaya ve sarayı hümayunda Darüssaade ağasına ve belki padişahın önüne varınca birer ikişer mertebani ile hakıpayı devletlerine arz-ü takdim ve mahzuz olan devletlilere tazim edüp mükerreren göndermekle namı samileri (Pelteci Efendi) oldu. Ve bu takrib ile (Rahatülhul-kum)'a dahi tekrar dikkat ve nizam verüp eslafta yapılan tarz ve tavurdan âlâ ve ra'nâ pişirmişlerdir. Rahmetullahu, teâlâ. Filhakika tabiat ashabından zatı muhterem olmadık tanıdık ve dostlarına palûze değil canını verir bir kâmil vücut idi.