



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HER LOKMASI MUTLULUK TATLILAR

THY Skylife

Ortadoğu ve Yakın Asya coğrafyalarında sosyal yaşamın vazgeçilmez unsurlarından olan tatlılar, 14. ve 15. yüzyıllardan itibaren yavaş yavaş Batı mutfaklarında da yerini almaya başladı. Ancak, tatlının çeşitliliği ve tüketilmesi bakımından Batı ve Doğu mutfakları arasında olağanüstü farklar bulunur. Batı mutfaklarında tatlı, yemeğin sonunda sunulur ve hafiftir. Oysa Doğu mutfaklarında günün her saatinde sunulan tatlı, yoğun baharlı, aromalı ve bol şurupludur.

BAKLAVANIN YERİ AYRI

Tatlının, Türk mutfaklarının demirbaşlarından biri olduğu bilinen bir gerçek. Örneğin 'baklava', Türklerin en önemli armağanıdır tatlı dünyasına. Yapımı asla reçete tarifi ile olmaz. Uzun dönemde kazanılan tecrübeler ona tat veren. Baklavanın icadı ile ilgili çeşitli görüşler olsa da, hiçbirisi kesinlik kazanmış değil. Charles Perry'nin Ortadoğu mutfak tarihi araştırmalarından, ince hamur açma tekniğinin Orta Asya kökenli olduğunu öğreniyoruz. İş hayatımdaki tecrübelerim de baklavanın kesinlikle ince hamur açma tekniğinden doğduğunu düşündürüyor. Larousse Gastronomique'de bu tekniğin, Osmanlı döneminde Avusturya-Macaristan İmparatorluğu sınırlarında 'strudel' adıyla ortaya çıktığı belirtiliyor.

TADI İNCELİĞİNDE SAKLI

Peki, ince açma hamur tekniğini insanoğluna keşfettiren neydi? Orta Asya'daki göçer Türkler, yaşam tarzlarından dolayı ocaklarını at sırtında taşımışlar. Atın sırtında taşınacak ocak, ancak sac ocağı olabilir. Ve sac ocağında pişirebileceğiniz çeşitler, mutlak suretle ince olmalı ki çabuk pişirilsin. İşte göçer hayatın beslenme şartlarından doğan ince hamur tekniği, zaman içinde baklavaya dönüşür.

Günümüzde Orta Asya ve Doğu Akdeniz bölgelerine özgü baklava, bazı kaynaklarda 'strudel' veya yufkaya (Rumca'da filo) benzetilir. Fakat yufka tek tek, strudel de el yardımı ile bez üzerinde çeke çeke açılır. Baklava ise bir oklavalık açımda 10 adet açılır ve saydamdır.

Baklava aslında Fransız Mutfakçı'nda milföy, Türk Mutfakçı'nda ise yağlı hamur adıyla bilinen çok katlı hamur ürününün başka bir tekniğidir. Yufkanın aralarına sürülen tereyağının içindeki suyun patlayarak buharlaşması, yufka katmanlarının birbirlerinden kabararak ayrılmasına yol açar. Aradaki tereyağın ısınması yufkaların gevrek bir şekilde pişmesini sağlar. Baklavayı ısırdığınızda duyduğunuz çıtırtı, ağızda eriyen hamur ve damağa yayılan lezzet, baklavanın kalitesi ile ilgili en önemli unsurlardır.

TEPSİ TEPİ BAKLAVA

Yupa, yoka, yufka sözcüklerinin kökü Türkçe 'yubka'dan geliyor. Bu da 'ince, kırılğan' anlamında. Fakat Orta Asya'da ortaya çıkan katlama tekniğinden baklavaya gelene kadar uzun bir mesafenin kat edildiği açık. İnce hamur açma tekniği sonucu yufkaların baklavaya dönüşüşü, Türklerin Osmanlı İmparatorluğu döneminde ulaştığı kültür seviyesinin gereği ve talebi olarak oluşmuştur.

Mutfak kültürünün ilerleyebileceği en iyi şartlar tabii ki ihtişamlı Topkapı Sarayı mutfaklarında çalışan kıymetli aşçıların varlığıydı. Saray ile baklava arasındaki en önemli ilişki ise, her yıl Ramazan'ın ortasına denk gelen tarihte yeniçerilere dağıtılan tepsi tepsi baklavalardı.

Peki Türklerin mutfaklara kazandırdığı tatlı sadece baklava mı? Elbette hayır. Sakızlı Hünkar Muhallebisi, badem tatlısı, ayva tatlısı en lezzetli tatlılar arasında.