



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE TATLILARI

Tuğrul Şavkar

Meyveler, tatlıcılıkta belki de en çok kullanılan ana malzemeler arasındadır. Zaten meyveler mutfak dünyasında başlı başına bir kategori oluşturur. Bir başka deyişle, meyvenin kendisi bir tür tatlı. Kitabın giriş kısmında şekerden söz ederken, meyvelerin doğal birer şeker deposu olduğunu söylemiştik. Doğadan gelen bu tat, meyveleri bir tatlı saymamıza yeter.

Ancak tatlıcı ustaları, çoğu kez kendinden tatlı olan meyvelerin tadını ayrıca şeker veya şeker şurubu ile güçlendirerek daha lezzetli yiyecekler elde etmeyi sağlamışlar. Meyve ve sebze tatlılarının temelini bu teknik oluşturuyor.

Bizim bu başlık altında inceleyeceğimiz tatlılar, bu genel tarifin içinde küçük bir sınıf sayılır. Çünkü her türlü komposto, hoşaf, süsleme malzemesi olarak çeşitli tatlılara -sözgelimi tartlara ve tartöletlere- eklenen taze meyveler, hatta bazı keklerde ve pastalarda kullanılan meyve şekerlemeleri de genel çizgileriyle yukarıdaki tarife uyarlar. Oysa meyve ve sebze tatlıları deyince, tatlıcılıkta çok daha özel bir kategori anlaşılır. Burada oyunun asıl kahramanını meyve oluşturur. Şeker onu tamamlar. Hamur veya bir başka malzeme, yalnız süsleme amacıyla ve az miktarlarda bu oyunda rol alır.

Batı mutfağında sebzelerden yapılan tatlı hemen hemen yok. Bu kategori içinde genellikle bilinen meyveler görülür. Bunların en tanınanı ve en çok kullanılanıysa her çeşit elmadır. Elmayı, armut ve onu da tatlı portakal çeşitleri izler.

Elbette bütün bunlar, diğer meyvelerin de tatlılarının yapılamayacağı anlamına gelmez. Hurma buna iyi bir örnek oluşturur. Hurmalı tatlılar Batıda da bilinir ve beğenilerek yenir. Bir egzotik meyve olan ananas da meyveli tatlı yapımında Batı'da çok kullanılır. Tereyağında pişirilip şurupla lezzetlendirilen muz ise çok bilinen Batılı meyve tatlısı örneği sayılır. Örnekleri çoğaltabiliriz, ancak bunun bir sınırının olmadığı da açıkça görülmekte.

Söze klasik tatlıcılık kitaplarında nedense pek yer verilmeyen bazı meyve tatlılarından girelim. Bunların başında yapımı çok kolay gratine meyveler gelir. Bu tatlıda hangi meyvelerin yer alacağı mevsime ve tatlıyı yapanın ağız tadına kalmıştır. Belki de tek kural, tabaktaki meyvelerin birbiriyle uyumu.

Meyveler tabağa dizildikten sonra üzerlerine biraz İngiliz kreması gezdirilir. Sonra tabak üstten ısıtılmış bir fırına sürülerek sosun kızarması sağlanır. İngiliz kremasının standart tariflerinde 1 litre süt için 10 yumurta sarısı ve 400 gram şeker bulunduğu düşünülürse, hem yumurta sarısı hem de şekerin kızarmada ne kadar etkili oldukları hemen görülür. Tabii yumurta ve şekerin beyazlaşmaya kadar telle çırpılması ve sıcak süütün bu karışıma yedirilmesinden sonra ağır ateşte pişirilmesiyle hazırlanan krema, bir tülbentten süzülür süzülmez taze olarak meyvelerin üzerine gezdirilirse lezzet bir kat daha artar.

Aynı ölçüde basit olmasa da, meyve kızartmaları kitaplarda pek yer almayan lezzetli meyve tatlıları arasındadır. Muz ve ananas, meyveler içinde en çok kızartılanlar. Muzun ekmeği tadı, bu işe çok uygun. Ananasta böyle bir özellik olmamasına rağmen ısırdığında ağızda bıraktığı tat, kızgın hamurla mükemmel bir uyum sağlar.

İkinci aşama kızartma hamurunun hazırlanması. Bu hamur, sulu ve gevşek bir hamurdur. Ancak hamur, meyve batırıldığında üzerinden kolayca akıp gidecek kadar da ince olmamalı. 100 gram una 10 çorba kaşığı su, 1 tatlı kaşığı sıvı yağ, 1 yumurta, biraz tuz ve biraz da şeker katılır. Tabii bu, tariflerden sadece biri. Ancak tarifler ne kadar değişirse değişsin, oranlar bu civarda kalır. Olsa olsa tariften bazı malzemeler çıkartılır ve bazıları eklenir. Yumurta, genellikle fazladan eklenen yumurta akıyla desteklenir. Bazen hintceviz -muskat- gibi baharlar tarife katılır. Ancak kızartma hamuru nasıl hazırlanırsa hazırlansın, bir süre dinlendirilmek ve ancak tekrar telle çırpıldıktan sonra kullanılmalıdır.

Son olarak, hamura bulanmış meyveler kızgın yağda kızartılır. Burada dikkat edilmesi gereken, nispeten kokusuz bir sıvı yağ kullanılması. Yağ önceden iyice kızdırılmazsa, meyve yağ çeker ve sonuç berbat olur. Çok kızgın yağ ise hamuru kömüre çevirir. Demek ki, yağımız kızgın olmakla birlikte dumanı tüter olmayacak. Ayrıca istenen görünümün altın sarısı bir renk olduğunu hatırlatalım. Kızartma sırasında meyveler bir kez çevrilmelidir. Bu kural mutlaka hatırlanmalı.

Ayrıca servis çok çabuk yapılmalı. Soğumuş bir meyve kızartması beş para etmez. Sıcakken yanma özellikle bir top vanilyalı dondurma çok yakışır!

Meyve tatlılarının çeşitliliği, bazı temel ilkelere bağlanmasını zorlaştırır. Hemen her meyve tatlısı kendine özgü özellikler gösterir. Her meyve tatlısının tarifi bu yüzden farklıdır. Yine de tatlıcılıkta adı çok anılan ve sık yapılan bazı meyve tatlılarına kısaca bir göz atalım.

Batı'da bilinen en basit meyve tatlısına örnek olarak, "tereyağlı elma" tarifini verebiliriz. Bu tatlı, basitliği ve aynı oranda da lezzeti ile göz kamaştırır. İşin ruhunu çok iyi yansıması açısından çok önemlidir. Okuyucunun bu pek bilinmeyen tatlıyı gözünde daha iyi canlandırabilmesi için önce kısa bir tarifile söze başlayalım.

Tereyağlı elma yapımının ilk aşamasını, elmaların yıkayıp göbekleri çıkartıldıktan sonra soyulması oluşturur. Sonra elmalar bütün olarak bol suda sertlikleri giderilinceye kadar haşlanır. Bu aşamada, meyveli tatlılarda sık göreceğimiz bir teknik uygulanarak, pişme suyuna elmaların kararmasını önlemek için bir miktar limon suyu eklenir. Bu uygulama elma, armut ve benzeri bütün meyveler için geçerlidir. Unutmayalım ki, hiç kimse tatlısında kararmış bir meyve görmekten hoşlanmaz!

Haşlanmış elmalar tencereden süzdürülerek çıkartılır ve önceden hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına

yerleştirilir. Bu uygulama Batı'da fırında pişirilen bütün meyve tatlılarında yapılır. Meyve pişirilirken bunun tereyağı ile yapılması ve meyvenin tadının tereyağı ile tamamlanması âdetâ bir kuraldır.

Nihayet gereken ekstra tatlılığın sağlanabilmesi için, çok standart bir işlem olan, meyvenin üzerine şeker serpilmesi aşamasına geçilir. Burada bilinmesi gereken küçük ipucunu hatırlatalım. Bu işlem her defasında şekerin üzerine biraz su serpilmesiyle tamamlanır.

Meyve tatlısı -bizim örneğimizde tereyağlı elma- kızgınca bir fırına sürülür. Meyve genellikle çabuk pişen nazik bir yiyecek olduğundan uzun bir pişme süresi gerektirmez. Öte yandan şekerin karamelize olması için fırın ısısının oldukça yüksek olması gerekir. Böylece kısa sürede hem meyvenin pişmesi, hem de şekerin karamelize olması sağlanır.

Söz tereyağlı elmadan açılmışken, bu tarifin çok şık bir benzerini anmakta yarar var. "Tuzlu tereyağı ve ballı elma" tatlısında tereyağının tuzlu tadı ile balın şekerli tadının zıtlığı birçok "gurme"ye ilginç görünür. Mutfak tarihinde bu tür tatlı-tuzlu karışımları zaten pek az. Olanlar da genellikle soylu saray mutfaklarına ya da çok soğuk iklimlerde yaşayanlara özgü. Bu karışımda soyluların değişik tatlara merakları, soğuk iklimde yaşayanların da herhalde mutlaka şekerle mümkün olan en yüksek enerjiyi sağlama amaçları baş rolü oynamakta.

Tuzlu ve tereyağlı ballı elma yapmak için elmaların kabukları soyulur, çekirdekli göbekleri çıkartılır. Sonra boylamasına iki eşit parçaya kesilirler. Bir fırın kabının dibine bolca bal sürülür. Meraklıları bunun mutlaka akasya balı olmasını ister. Ama başka bir bal da pekâlâ iş görür. Fırın kabındaki bal, harlı ateşte veya kızgın fırında yakılarak karamelize edilir. Elmalar göbekleri yukarı bakacak biçimde bu karamelinin üzerine yerleştirilir. Göbeklerinin içine birer fındık büyüklüğünde tereyağı konur ve çok kızgın fırında 10 dakika kadar pişirilip hemen servis yapılır.

Bu temel tarifleri öğrendikten sonra, Batı dünyasının belki de en çok yapılan ve yemek kitaplarında bir demirbaş olarak yer alan bir başka meyve tatlısı tarifine geçebiliriz. Bu tatlının adı, "elma bonfam"dır. "Bonfam" sözcüğü Fransızca'da "bonne femme" diye yazılır ve "iyi kadın" olarak çevrilebilir.

Burada elmaların kabukları, diğer tariflerin aksine, soyulmaz. Sert ve sulu elmaların yalnız göbeklerindeki çekirdekli kısım alınır. Bu boşluk şeker ve tereyağı karışımı ile doldurulur. Hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına, biraz su eklenerek, elmalar kızgın fırında yumuşayınca kadar pişirilip hemen servis yapılır.

Fırında elmanın bu temel tarifi hemen hiçbir zaman yukarıdaki haliyle uygulanmaz. Tatlıcı ustaları, mutfak zevklerine uygun olarak bu tarife her zaman bir şeyler eklerler. Örneğin şeker çoğu kez kuru üzümle birlikte görülür, yarım ölçü şeker ile yarım ölçü kuru üzüm bir arada kullanılır. Tarçın klasik bir elma tatlandırıcısı olarak bu tatlıda da yerini alır. Fırında elmanın varyantları yukarıdaki değişikliklerle de bitmez. Tatlıcı ustasının biri, elmaların üzerine milföy hamuru döşeyerek tatlıyı bambaşka bir hale getirmiş. Adını da "kafeste elma" koymuş. Bazı ustalar, milföy hamurunun elmanın üzerini bir yorgan gibi örtmesini pek beğenmediklerinden olacak, hamuru elmaların üzerine şeritler halinde dizmiş. Bu sonuncu yorum, kafeste elma adına herhalde daha yakışmış olmalı.

Kafeste elmada milföy hamuru ile birlikte pastacı kreması, krem patisyer de bir lezzet katıcı olarak kullanılır.

Gelenek, bu tatlının yanında mutlaka vanilya sosunun servis edilmesini emreder.

Bir kere işin içine hamur girmeye başladığında, meyve ne kadar ağırlıklı olursa olsun, ister istemez meyve tatlıları kategorisinin dışına taşmış oluruz. Avusturyalıların ünlü elmalı ştrudel'leri buna iyi bir örnek oluşturur.

Elmalı ştrudel için önce un, ılık su, yumurta, zeytinyağı ve tuzla bir hamur tutulur. (Meraklısı için bu hamurun 350 gram un, onun kaldıracağı kadar -yaklaşık yarım ile bir bardak arası- ılık su, 1 yumurta, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile tutulduğunu söyleyelim.) Sonra bu hamur bir saat dinlendirilir ve bir bez üzerinde olabilecek en ince biçimde açılır. Bu da yetmez! Altından bez çekilerek hamur iki elin parmakları ucuna alınır ve elde havaya atılıp çevrilerek daha da inceltilir. Sonunda ortaya baklava yufkası gibi bir hamur çıkar. Hamurun içi şeker, tarçın, kuru üzüm, çamfıstığı ve rom ile lezzetlendirilmiş elma dilimleri ile doldurulur ve fırında pişirilir. Bu bol harem yanında aslında hamurun lafı bile olmaz. Ama yine de ştrudel bir meyve tatlısı sayılmaz.

Asıl meyve tatlıları, bizde görülen kabak tatlısı, ayva tatlısı ve kaymaklı kayısıdır. Kabak tatlısı, bu sınıfın yalnız meyve tatlıları olarak anılmasını önler ve ona bir de "sebze" nitelemesini eklemeyi gerektirir. Aslında neyin meyve, neyin sebze olduğu pek net bilinen bir konu değildir ya, neyse. Örneğin biz domatesi, patlıcanı sebze sayarız. Oysa botanikçilere göre her ikisi de meyvedir.

Kabak tatlısının tarifi kolay, buna karşın yapımı oldukça zordur. Her kabak tatlısı tarifi, kabakların kabuklarının soyulup kalınca ve muntazam dilimlendikten sonra bir tepsiye dizilmesini emreder sonra üzerlerine şeker serpilip kapak örtülerek ağır ateşte pişirilmesini içerir. Bu tatlının tamamlayıcı tatlandırıcısı ise birkaç diş karanfilden ibarettir.

Ancak ustalık bu tarifin derinliklerinde gizli. Ateşin ayarlanması, kabakların iyice karamelize edilmesi, karanfilin derinlerde kalan kokusu, tencerenin ara sıra sallanması ve nihayet tatlının pişirildiği tepsinin kapağı açılmaksızın soğutulması, bu inceliklerden bazıları.

Kabak tatlısı, asla tek başına servis edilmez. Mutlaka üzerine biraz şurubundan gezdirilir. Böylece hem kabaklar parlatılır, hem de yeterli şeker tadı tatlıya eklenmiş olur. Ayrıca kabağın lezzeti tatlının üzerine cömertçe serpilmiş cevizle tamamlanır. Bazı tatlıcı ustaları bunu kaymakla pekiştirir.

Ayva tatlısı ise, yine bize özgü bir meyve tatlısıdır. Kabuğu soyulmuş ayvalara her zaman bir miktar da elma eşlik eder. Ancak elma burada yardımcı oyuncu rolünü oynar ve hâkim tat ayvaya aittir.

Tıpkı kabak tatlısında olduğu gibi, ayva tatlısında da tarif oldukça basittir. Ayvalar soyulup boylamasına ikiye kesildikten sonra bir tepsiye dizilir. Yine kabuğu soyulmuş elmaların rendesi bolca bu ayvaların üzerine konur.

En üste şeker serpilir. Batılı meyve tatlılarını anlatırken sözünü ettiğimiz bir teknik burada da uygulanır ve şekerin üzerine limon suyu ile karıştırılmış su serpilir. Karanfil, Türk meyve tatlılarının klasik tatlandırıcısı kimliğiyle sahnede yerini alır. Tepsinin kapağı örtülerek tatlı ağır ateşte pişirilir ve soğuk olarak servis yapılır.

Ayva tatlısının yapımındaki incelikler, tariflerde her zaman görülmez. Burada da ağır ateş önemlidir. Karanfil tadı her zaman uzaklardan gelmeli ve bunun için yeterli karanfil miktarı ince bir ayar gerektirir. Pişme süyunun koyu kırmızı rengi ustalarca ayva çekirdekleriyle sağlanır. Çekirdeklerdeki pektin hem rengi koyulaştırır, hem de pişme suyuna kıvam verir. Ama daha koyu -ve elbette sahte- bir kırmızılık genellikle lohusa şekeri ile sağlanır. Pişme süresini, pişme süyunun kıvamı ve ayvaların yumuşaması belirler. Çoğu ayva tatlısı tarifi, "ayvalar

yumuşayıp şurup koyulaşınca..." diye son bulur.

Nasıl kabak tatlısı cevizensiz olmazsa, ayva tatlısı da üzerinde cömert bir parça kaymak olmadan sofraya getirilmez. Yine kabak tatlısında olduğu gibi, pişme suyu -ya da başka bir deyişle şurubu- servis öncesinde mutlaka meyvenin üzerine gezdirilmelidir.

Türk mutfak repertuvarının bir başka tipik meyve tatlısı olan kaymaklı kayısı, geleneği bozmayarak basitliğini korur. Tatlının adına her ne kadar "kayısı" deniyorsa da, burada kastedilen aslında kuru kayısı. Ancak pişirmeden önce bu kuru kayısılar akşamdan suya konularak ıslatılır. Sonra suyu değiştirilip yıkanır ve süzdürülür. Ön hazırlık böylece yapıldıktan sonra, ıslatılmış ve süzdürülmüş kayısılar bir tencereye konur. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edilir. Ağır ateşte 15-20 dakika kadar haşlanır. Bu sürenin sonunda pişme suyunun dörtte üçü atılır. Kalan su ve kayısıların üzerine şeker eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ateş iyice kısılır ve kayısı tatlısı çok ağır ateşte yarım saate yakın pişirilir.

Kayısılar pişince tencereden alınır. İçleri açılarak iri kaymak parçaları konur. Üzerine biraz da şurubundan gezdirilerek soğuk olarak servis yapılır.

Kayısı tatlısının ilk bakışta pek fazla inceliği yok gibi görünse de, bu aldatıcı bir görüntü. İlk incelik, şekerle birlikte pişme sırasında, tencerenin mutlaka zaman zaman elle tutularak sallanmasıdır. Bu işlem şekerin erimesini kolaylaştırır. Ayrıca pişen tatlının kendi tenceresi içinde kapak açılmadan soğutulması kuralı burada da geçerli. Nihayet süslemede kaymak zorunlu bir malzeme olmakla birlikte, buna biraz antepfıstığının eşlik etmesi de düşünülebilir. Yaratıcı bir tatlıcı, antepfıstığı başka bir süsleme malzemesiyle de değiştirebilir. Öte yandan, kayısıların haşlanması sırasında pişme suyuna bir miktar kabuğu soyulmuş badem atılıp, bunların da haşlanması ve sonra kayısı tatlısının üzerine serpilmesi yüzyıllardır bilinen ve uygulanan klasik bir süsleme yöntemidir.

Meyve tatlılarının klasik tariflerinden bu giriş bölümünde uzun uzun söz ettik. Bunlardaki temel teknikler ve uygulamalar elbette çok önemli. Çünkü hepsi de yüzyılların süzgecinden geçerek bize ulaşmış. Bunlar bizi deneme ve yanılmaldan korur. Ama yeni tatlılar için insanlar yanılmaldan korkup yeni denemelere girişmeseler, tatlıcılık sanatı hiç bugünkü düzeyine ulaşır mıydı? Öyleyse her tatlı meraklısına düşen görev, ilginç denemeler yapmak olmalı. Son yıllarda tanıştığımız kiviler, ananaslar, papayalar ve daha nice egzotik meyveden biz niye yeni meyve tatlıları yapmayalım?