



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI BAYRAM TATLILARI

Ömür Akkor

Aylar öncesinden başlayan hazırlıklarla karşılanan ramazan ayı, yine 15[?]inden itibaren başlayan bayram hazırlıkları ile son bulurdu. Bayram mutfağı aynı zamanda büyük Türk mutfak kültürünün en önemli unsurlarından biriydi.

Bayram namazı için camiye giden evin beyleri, eve dönüklerinde mükellef bir kahvaltı sofrasıyla karşılanırlardı. Bu sofrada neler yoktu ki! Her ilde birbirinden farklı hazırlıklar olurdu. Anadolu[?]da, Gaziantep[?]te yuvalama ve fıstıklı pilav vardır masada, Bursa[?]da meşhur Bursa lokumu ve zeytinyağlı yaprak sarma, Karadeniz[?]de pide, Urfa[?]da nafile kurbanın ciğeri. Bu yemekler bayram süresince gelen tüm misafirlere ikram edilirdi. Ramazan Bayramı'nda tanıdık tanımadık herkese yemek ikram edilmesi de ayrı bir gelenektir. Bu gelenekle ramazan ziyadesiyle uğurlanmış olurdu.

Tabii ki bayram sabahı yapılan kahvaltının ardından tatlılara geçilirdi. Aslında bayram bir nevi bu tatlılarla karşılanırdı. Şimdilerde bu bayramın adının "şeker[?]le bera ber anılması da tatlıların meşhurluğundan kaynaklanırdı. Osmanlı[?]da da arife gecesinden başlayan kutlamalar bayram namazı, bayram günü, bayram akşamı, ikinci ve üçüncü gün olarak devam ederdi. Her günün ve her vaktin başka başka ritüelleri vardı. Padişah Hırka-i Saadet'te sabah namazını kılar, daha sonra bayram namazı için Sultan Ahmet, Süleymaniye ya da Ayasofya[?]ya geçerdi.

Burada ilk bayramlaşma namazdan sonra başlar, helvalar, şekerlemeler ve baklavalar dağıtılırdı. İlk bayramlaşma sonrası padişah hazretleri has oda önüne de kurulan tahtına geçer ve oturup eğlenceleri izlerdi. Bu esnada bayramlaşma için gelenleri kabul ederken tüm saray ahali de kendi arasında bayramlaşır, küçükler büyüklerin ellerinden öperdi. Bayram helvası, şekerlemeler, lokumlar, baklavalar ve şerbetler bu bayramlaşmaların en tatlı yanı olurdu. Bayramın 3. günü ikindi ezanında top atılır ve bu atışla bayram sona erer, gelecek yıla hep beraber erişmek için dua edilerek bayram uğurlanırdı.

Baklava, Osmanlı saray mutfağında özellikle ramazan ayının ve bayramının en makbul tatlısıydı. Ramazan ayının 15. gecesini Hırka-i Şerif ziyareti sırasında da yeniçerilere baklava ikram edilirdi. II. Beyazıt döneminde cevizli, 17. yy.'da bademli, 18. yy.'da fıstıklı, bürüçeli, taze peynirli, kaymaklı, çeşit çeşit muhallebili, 19. yy.[?]da kavunlu gibi pek çok çeşidi bulunurdu.

Baklavanın yanı sıra bayram helvası -bayram helvalarının neredeyse her ilde ayrı ayrı tarifleri olan kimi irmikli, kimi bademli, kimi pekmezli kimi ballı onlarca çeşidi vardı- tatlı çörek, güllaç, cevizli sarma, badem ezmesi, şekerli börek, sütlü baklava, çeşit çeşit lokumlar, nişasta pelteleri, onlarca türlü şekerlemeler de bayram tatlılarının başını çekerdi.