



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI&APOS;DA DONDURMA

THY Skylife

Dondurma Osmanlı mutfağına gireli üç yüzyıldan fazla olmuş, ama onun öncesinde XVI. yüzyılda Avrupa'da ünlenen Osmanlı şerbetlerini XVII. yüzyıl itibarıyla İngiltere, Fransa ve İtalya'ya da ihraç etmeye başlamışız. İtalyanlar XVII. yüzyıl ortalarında şerbetten hazırlanan meyveli dondurmalara, şerbet kelimesinden esinlenerek sorbetto ismini vermişler. Günümüzde de bu ülkelerde meyveli dondurmaya sorbe deniyor. Ayrıca 1611'de yayımlanan İtalyanca-İngilizce bir sözlükte sorbetto kelimesinin karşılığının "baharatlı, şekerli ve pahalı içecek" olması, Anadolu coğrafyasından giden bu şerbetlerin Avrupa'da kendine nasıl yer bulduğunu net olarak gösteriyor.

Osmanlı'da hoşaf ve şerbetlerin buzdan oyulmuş kâselerde servis edildiğini biliyoruz. Bilinen bir diğer şeyse; süt, şeker, bal, pekmez, portakal şurubu, şıra, yoğurt ve benzeri malzemelerin buz ya da karla karıştırılmasıyla elde edilen, dondurmanın atası diyebileceğimiz "karsambaç'ın yaz aylarında Osmanlı sarayında çokça tüketildiği.

Yaz aylarında sanırım çocuklarımızla anlaşılamadığımız temel konu, dondurma. Çarşıdan aldığımız ve dondurma zannettiğimiz birçok ürün aslında "sütlü buz" diyebileceğimiz bir karışım. Gerçek dondurma ustalarının azaldığı, şeker ve saleple yapılan dondurmanın unutulmaya başlandığı şu günlerde, sağlığımızı korumak için yapay tatlandırıcı ve kıvam artırıcı ürünlerden uzak durmalıyız.

