



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI&APOS;DA DONDURMA

Osmanlı mutfağında mandıra işletmeciliği, sütlü tatlılar ve dondurma yapımında da Balkanlar'dan gelenlerin büyük başarı sağladıkları görülmektedir.

Dondurmanın gelişiminden çok önce bilinen şekerin 19. yüzyıl başlarında, şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasıyla dondurma üretimi hızla yaygınlaşmış ve bu çerçevede 1900'ün başlarında ilk defa İstanbul ve Kahramanmaraş'ta dondurma üretimi yapılmaya başlanmıştır.

Osmanlı zamanında kimi hayırseverler tarafından kurulmuş kar ve buz vakıfları vardı. Bu vakıfların görevi yazın dağlardan şehre kar ve buz getirterek çarşıda, pazarda, camide ücretsiz halka dağıtmaktı. Bazı yörelerde ise hayır yapmak isteyenler parasına göre karcıya sipariş vererek ahaliye kar dağıtılmasını istiyordu.

Anadolu'da buna "kar üleştirme" denirdi. Kar dağıtmak özellikle sıcak yaz günlerinde tarlada, bağda, bahçede çalışan veya ekinle uğraşan köylü nazarında çok büyük sevaptı.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.03.2023