



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI&APOS;DA ÜRETİLEN DONDURMA ÇEŞİTLERİ

Nevin Halıcı

Osmanlı toplumunda muhtelif nitelikte dondurmaların yapıldığı anlaşılmaktadır.

1764 tarihli bir Risale ve Eşref Dede'ye göre 18. yüzyıl da "süt dondurması" ve "kar suyu ile dondurma"nın yapıldığı anlaşılmaktadır.

Bir Mevlevi dedesi olan Ali Eşref Dede'ye ait 1856 tarihli yazma eserde üç çeşit dondurma tarifi verilmiştir.

Bunlar süzme aşure dondurması (sütsüz), şekerden dondurma elmasiye (sütsüz) ve süt dondurmasıdır.

Bunların dışında Osmanlının son dönemleri ve cumhuriyetimizin ilk yıllarında İstanbul'da Bakırköy'de meşhur

kokulu ve tatlı Arnavutköy çileği ile yapılan çilekli dondurma, kayıslı dondurma, koyun sütü ile manda sütü

karıştırılmış dondurma veya salepli dondurma yine 19. yüzyılda kaymaklı, vişneli ve çilekli dondurma,

Kahramanmaraş dondurması ve yanıklı dondurma gibi dondurma türlerinin Osmanlı mutfağında yapıldığı anlaşılmaktadır.