



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI SARAYINDA YAPILAN TATLILAR

Zeynep Özlü

Türk mutfağının özgün yanlarından birisi de yörelere ve bölgelere göre değişen sütlü tatlılardır.

Nitekim sütlü tatlılar olarak kazandibi, tavuk göğsü, keşkül, kakaolu suplar, dondurma, güllaç ve muhallebi gibi birçok tatlı çeşidi yapılmıştır.

Türk mutfağı içerisinde en özel yere ise Osmanlı saray mutfağı sahiptir. Nitekim yapılan düğün, şenlik, elçi kabulü gibi muhtelif törenlerde sarayda yemeğin yanında muhtelif niteliklere sahip tatlıların ikram edildiği görülmektedir.

15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında yapılan muhtelif tatlılar şu şekildedir: Ak sâbûnî helvası, kızıl sâbûnî, sarı sâbûnî, gök sâbûnî, parmak sâbûnî, demirhindi sâbûnî, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, limon akidesi, fûleyli, akparmak, kızılparmak, zelâbiyye, güllaç, paluze, mergubi, levzine (badem tatlısı), kırma bademli helva, pişmaniye, sarı helva, lokma, peynir şekeri, fıstık ezmesi, nar çiçeği ezmesi, badem ezmesi, limon ezmesi, Hindistancevizi ezmesi, altın varaklı ezme, bütün ağaç kavunu reçeli, portakal reçeli, turunç reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılıcık reçeli, patlıcan reçeli, taze ceviz reçeli, armut reçeli, gökçe armudu reçeli, yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç marmeladı, kabak marmeladı, ayva marmeladı, elmasiye, akide, elma akidesi ve kavun reçeli. Bunların dışında muhtelif dönemlerde zülbâye helvası ile baş, zerd, kestane ve helva-i halkaçini me'mune helvası ve râhat-i halkûm gibi helva çeşitlerinin de yapıldığı anlaşılmaktadır.
