OSMANLIDA HAMUR İŞLERİ VE BÖREKLER

İstanbul'un ekmeği. 18. yüzyıl ortalarına kadar çoğunlukla has beyaz buğday unundan yapılırdı. Hamur işlerinde diğer yemeklerde de kullanılan "dakik-i has", yanı has buğday unuydu.
Arpa ve çavdar çok az belki yalnızca kıtlık döneminde kullanılırdı. Durum böyle olunca 17. yüzyılda yaklaşık 700.000 nüfuslu bir kent olan İstanbul'un günlük buğday ihtiyacı 500.000 kiloyu buluyordu.
Merkezi yönetim, halkın temel gıda maddesi olan ekmeğin her zaman bol ve ucuz olması için buğday ticaretini denetim atanda tutmaya çalışırdı. Her yıl başkente buğday gönderecek eyaletler belirlenir ve bu eyaletlerden çıkan buğday yerel ihtiyaçlara ayrıldıktan sonra İstanbul'a gönderilirdi, buğdayı başka kente ya da ülkeye satmak yasaktı. İç pazarda ise keyfi fiyat artışlarını önlemek kin sabit gramaja sabit fiyat, yani "narh" saptanırdı.
Halkın en çok tükettiği, kaliteli, yuvarlak ve yassı fodula: daha az kaliteli, yuvarlak ve şişkin somun ve Saray fırınında pişeni hepsinden üstün has ekmek. Saray halkı için pişirilen has ekmeği üst düzey görevliler de satın alabiliyordu. Ayrıca simitçi, çörekçi ve börekçi esnafı, yağlı ve yağsız hamurdan çeşitli çörek, poğaça, simit ve börek pişirip dükkanlarında ve sokaklarda satıyordu.
Osmanlı mutfağında un, başta ekmek yapımı olmak üzere çeşitli hamur işi, yemek ve börekler için de kullanıldığından büyük miktarda tüketilirdi. Hamur işi yemekler ve et yemekleri, Orta Asya'da olduğu gibi Osmanlı yemek kültüründe de önemli bir yere sahipti. Hatta diyebiliriz ki hamur işleri, Orta Asya'dan Anadolu'ya geçmiş ve Osmanlı döneminde uzun bir gelişme sürecinden sonra bu mutfağın en nitelikli ve lezzetli yiyecekleri haline gelmiştir.
500 yıllık Osmanlı mutfak geleneğinde hamur işleri buharda, suda, yağda ya da fırında pişirilirdi. Buharda ya da suda pişen yemekler içinde geçmişi en eskilere dayanan, kuşkusuz mantıdır. Mantı 15.yy.da Osmanlı mutfağının baş yemeklerindendi. Çok sevilen bir yemek olan mantı, Has Mutfakta hazırlanır, Fatih Sultan Mehmed'in sofrasında yer alırdı.
Erken dönemde çok kullanılan diğer bir hamur işi eriştedir.

HAMUR İŞLERİVE BÖREKLER (15. YY);
Mantı
Fırın böreği
Yumurtalı börek
Ispanaklı börek

Kabak pidesi
Yumurtalı peynirli pide
Tutmaç
Erişte
Gözleme
Tavuklu börek

© lezzetler.com tarif no:35753 • adı:Osmanlıda Hamur İşleri ve Börekler • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:32