



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELTE

Metin Okutan

Şekerin anavatanı olarak Çin ve Hindistan kabul görür. Çin ve Hindistan'ın tropik iklimle yakın bölgelerinde şeker kamışından üretilen şekerin, pancardan elde edilmesi ise 18. yüzyılda ilk kez Almanlar'a kısmet olmuştur.

Bugün dünya şeker üretiminin yaklaşık yüzde 75'i şeker kamışından, yüzde 25'i de şeker pancarından sağlanmaktadır. İlkçağlarda Yunan ve Romalılar'ın Hint Tuzu, Asya Balı gibi isimlerle adlandırdığı şekerle ilgili Çinli doğabilimcilerin en ünlülerinden biri olan Li-Schi Tch'in, 8. yüzyıldan kalma bir efsane anlatır:

"Atalarımız kamışın suyunu çiğ olarak içerlerdi; dahasonra kaynatılarak şurup haline getirildi, kurutulup sertleştirilerek beyaz şeker yapıldı. Bu T'ang Hanedanı (766-790) sırasında oldu. Sui-Mung bölgesindeki Plan-Shan dağında yaşayan Tsen diye bir adam vardı. Kimse nereden geldiğini bilmiyordu. Bir gün eşiği, dağdan aşağı inerek Noang-Chi adlı adamın kamış tarlasını yok etti. Karşılık olarak da Tsen ona şeker yapımını öğretti."

Büyük-küçük ziyafetlerin, davetlerin, en mütevazı sofraların sonunda ve elbette imkânların el verdiği ölçüde ortaya tatlı gelmesi adeta bir mecburiyettir. Hep sözünü ederiz ya, eski tatların, lezzetlerin pek çoğunu unuttuk diye...

İşte ciddi ciddi unutulmaya yüz tutmuş bir tatlıyı, bazen yemekle birlikte ama daha çok da yemek sonunda yenilen pelteyi hatırlatmak istedim.

Mutfak tarihimiz, şekerle çok "tatlı bir ilişkinin" varlığına işaret ederken, yüzlerce çeşitten oluşan "ürün skalası", her damak zevkine seslenmekte zorlanmaz.

Osmanlı Sarayı'nı gören Batılı seyyahlar, her tür meyvenin yetiştiği bahçelerden söz ederler. Dernschwam, Osmanlılar'ın üzüm, elma, armut, kiraz şeftali, vişne, portakal, şeftali, incir gibi meyveleri severek tükettiklerini anlatır.

İstanbul'da yetişenlerin yanında Adana, Mardin, İzmir, Sakız gibi vilâyetlerden gelen meyveler şerbet, reçel, şekerleme, hoşaf ve pâlûde yapımında kullanılıyordu. Buradaki can alıcı kelime pâlûde...

Daha önce hiç duymuşluğunuz var mıdır bilemem ama, yabancısı olmadığımız pelteye ilk dönemlerde verilen ad böyle... Önceleri pâlûde veya pâlûze, sonrasında fâlûzec ve peltesin olarak anılırken bugün kısaca pelte deyip geçiyoruz. Evliya Çelebi'nin anlattığına göre Osmanlı döneminde kışın sıcak olarak da tüketilen bir tatlıydı. Fağfuri ve çini Kütahya fincanlarını donatıp çarşı-pazar içre, 'Baharlı pâlûde, kaynar kaynar pâlûdem var canım' diyerek geçer. Her kim pâlûde isterse iki fincan bir akçeye alınıp üzerine zencefil ve tarçın ekip gülâbdan ile gü isuyu saçıp kâr ederler.

Pâlûde Farsça süzölmüş, inceltirilmiş anlamına gelmekte ve Hz. Mevlâna'nın sofrasında da karşımıza çıkmaktadır. Yalnız o dönemlerde nişastadan değil de, ince çekilmiş bademden yapıldığı tahmin ediliyor. Peltenin halk mutfağına dahil olması ise, buğday nişastasının bademe oranla ucuzluğu ve evde hazırlanabilmesiyle açıklanıyor.

Kolay hazmedilmesi ve iyileştirici özelliği olduğuna inanılması peltenin, yararlı bir yiyecek olarak kabul görmesinin nedeni olmuştur.. Her şeye rağmen Anadolumuzun bazı yörelerinde, yeni doğum yapmış hanımlara pelte götürme adeti çok az da olsa varlığını halen korumakta. "Suyu çıkabilen her meyve ve yiyecek yapılabılır" denilen pelte, Osmanlı'da son derece önemli bir lezzet olarak kabul edilirdi. Öyle ki, Osmanlı Sarayı'nda Kanunî döneminde, "pâlûdecilik" vazifesi ihdas edilmişti.

Kendine özgü kâselerde ikram edilerek yenilen peltenin malzemeleri hayli mütevazıdır; şeker, su ve nişasta. Bunlara ilâve olarak meyve şurupları veya suları da kullanılır. Yaz sıcaklarına denk gelen Ramazan Ayı'nın iftar sofralarında, serin serin rüzgârlar estirmesi "kuvvetle muhtemel" limonlu bir peltenin, her gönüle iyi geleceğinden eminim. Yaz mevsiminin çeşit çeşit, renk renk meyvelerinin varlığı, pelte yapımında sizlere seçme hususunda bir zorluk yaşatabilir.

Gaminiz, kederiniz bu olsun. Unuttuklarımızı yeniden hatırlamanın yolu meyve bahçelerinden, pazarlardan ve mutfaklardan geçiyor. Bu "aziz" yolculukta hepinize şimdiden kolaylıklar dilerim...



© lezzetler.com tarif no:108742 • adı:Pelte • gönderen:sema ver • indirme tarihi:11.05.2025 - 11:14