



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN TATLILARI

THY Skylife

Büyükler içeride sofrada başında, biz çocuklar da cumbalı pencerenin önünde heyecanla bekliyoruz. Derken, heyecanla beklediğimiz o top gümbürtüsü duyuluyor. Süleymaniye Camii'nin minarelerindeki şerefelerin kandilleri bir yıldız yağmuru gibi tek tek yanyanıyor. Caminin gökyüzüne bir çınar gibi yükselen minareleri arasında, 'Hünkâr Kayığı' şeklinde resmedilmiş 'Ya Şehr-i Ramazan' mahyası, altın gibi parlıyor. Bu sırada, yanık sesli müezzin de ezan okuyor. İçerdeki büyüklerin, "bu defa eviç makamında okuyor, dün gece de seğah okumuştun, hakikaten usta" diye müezzini takdir ettiklerini duyuyoruz.

Sonra hep beraber sofraya oturuyoruz. Büyüklerimizin 'Ramazan bereketi' dedikleri gibi, sofrada yok yok. Önce dumanlı bir çorba, fırın kebabı, ıspanak borani, pastırmalı yumurta, kabaklı kol böreği, safranlı pilav. Derken, bitip tükenmek bilmeyen bir 'tatlı kervanı' başlıyor. Otuz kat yufkadan yapılmış çeşit çeşit baklavalar, tulumba, ayva tatlısı, üzerine bolca tarçın dökülmüş lokma, kaymaklı ekme kadayıfı, kristal gibi parlayan suyuna diş diş karanfiller serpiştirilmiş kabak tatlısı ve tabii Ramazan'ın vazgeçilmezi güllaç.

RAMAZAN BEREKETİ DEVAM EDİYOR

Eski zamanların Ramazanları genellikle bu şekilde anlatılır. Kandiller, mahyalar, patlayan toplar ve gerçekten de çok zengin olan iftar sofraları. Dini kavramların yanı sıra, Ramazan aynı zamanda Türkiye'de halkın neredeyse tümünün aynı heyecan ve sevgiyle katıldığı en büyük sosyal etkinliklerden biri. Bu dönemde Türkiye'deki günlük olağan hayat akışı bir ay boyunca her yönüyle Ramazan geleneklerine uygun bir hale geliyor. Ramazan ayı boyunca tutulan oruç, orucun açılması için düzenlenen zengin iftar sofraları ve yenilen sahur yemekleri nedeniyle insanların günlük beslenme alışkanlıkları da değişiyor.

Eski Ramazanların o muhteşem tatlıları bugün de bütün cazibeleriyle sofraları süslüyor. Ramazan ayındaki beslenme düzeninde tatlı ön plana çıkıyor. Böylece, bütün bir gün gıdadan uzak durmanın yaratacağı yorgunluğu gidermek için şeker takviyesi yapılmış oluyor. Bunun yanında 'Ramazan bereketi' dediğimiz sosyal olgu da, Türk mutfağının çok zengin bir tatlı koleksiyonuna sahip olmasına yol açıyor. Türk halkı, Ramazan ayını 30 gün sürecek olan bir 'bayram' kabul ettiği için, bu süre boyunca elinden gelen her mutfak zenginliğini ortaya koyuyor ve bunu sadece kendi ailesiyle değil, komşularıyla da paylaşmaktan büyük bir zevk alıyor. İşte bu nedenle, Ramazan sofrasının en alçakgönüllü olanı dahi küçük bir ziyafet masası haline geliveriyor. Türk mutfağının zengin tatlıları da bu iftar sofralarını taçlandırıyor.

MİSTİK BİR GÜL KOKUSU

Her biri adeta bir tabloyu andıran Ramazan tatlıları içinde güllaçın ayrı bir yeri var. Bu tatlının adı 'Güllü aş' sözcüğünden türemiş. Bu adın verilmesinin sebebi ise, yapılırken gülsuyu kullanılması ve tatlının gül kokması. Türkler tarafından keşfedilen güllaç, mutfak uzmanları tarafından Ramazan'ın öteki ağır tatlılarına karşı adeta bir 'panzehir' olarak nitelendiriliyor. Gurmeler, mistik bir gül kokusuna sahip bu tatlı için, "çok hafif ve bu nedenle iftardan sahura kadar olan sürede çekinmeden yenilebilecek bir Ramazan ayı mucizesi" diyorlar. Mideyi yormayan, bünyeyi ferahlatan güllü aş, yapılmasındaki kolaylık ve malzemesinin oldukça ucuz olması yüzünden, iftar sofralarının en çok tercih edilen tatlılarından biri.

Lafı uzatmayalım. Bakın Süleymaniye Camii'nin kandilleri yandı. Top patladı. İstanbul'a kadife laciverdi bir akşam inerken, içerdeki iftar sofrasındaki baklavalar, tulumba tatlıları, kaymaklı ekme kadayıfları ve güllaçlar altın gibi parlamaya başladılar.