



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBALI HAKKINDA

Batı Anadolu'nun en sevilen, en popüler tatlılarının başında geliyor. Özellikle İzmir'de çok meşhur olan ve tatlıcılarda en çok satılanlardan biri olan Şam tatlısını evde yapacaksanız dikkat etmeniz gereken bazı püf noktaları bulunuyor. İşte hamurundan pişirmesine Şam tatlısının püf noktaları... Ana malzemesi irmik olan Şam tatlısını yaparken dikkat edilmesi gereken en önemli püf noktası hamurunun yağsız oluşudur. Böylece Şam tatlısı o benzersiz kıvamına ve lezzetine kavuşur. Eğer hamuruna yağ koyarsanız kek gibi süngersi bir kıvam elde edersiniz, bu da tatlınızı Şam tatlısı olmaktan çıkarır, revani olur. Şam tatlısının bir diğer önemli püf noktası da hem lezzetinde hem de görünümünde önemli rol oynayan pekmezdur. Peki pekmezi Şam tatlısında nasıl kullanacağız? Şam tatlısı pişirilirken, hamur tepsiye dökülmeden önce, tepsinin tabanına ince bir katman halinde pekmez sürülür. İyice karıştırılarak homojenleşmiş hamur bu pekmez tabakasının üzerine eşit bir biçimde yayılır. Ardından hamurun üzerine bir kat daha pekmez sürülür. Böylece Şam tatlısının hem altının hem de üstünün iyice kızarması ve o benzersiz rengi elde etmesi sağlanır. Bu arada tatlınızın özellikle altının iyice kızarması için tepsinizin de metal olmasına dikkat edin. Cam ya da seramik tepsiler yeterince ısınmadıkları için tatlınızın pişme süresinde ve kıvamında farklılıklar oluşabilir. Şam tatlısının bir diğer özelliği de dilimlenişidir. Uzunlamasına dikdörtgen dilimler halinde tüketilen tatlı pişirme aşamasında kesilir. Önce fırına atılan Şam tatlısı, pişmesine yakın çıkarılıp dilimlenir. Ardından yeniden fırına verilerek pişme işlemi tamamlanır. Son olarak da üzerine şerbeti dökülür. Tatlınızın lezzetini artırmak için üzerine fıstık ya da tarçın ekebilirsiniz. Dondurma ve "Halep işi" diye adlandırılan şekliyle arasına kaymak koyularak yapılan Şam tatlısı da çok nefis olur.

Şambali, adı her ne kadar Ortadoğu çağrışımı yapsa da Balkan kökenli bir lezzet. Balkanların ünlü lezzeti revani ile Ortadoğu'nun ulu lezzeti Halep tatlısının savaş yıllarının zorlu koşullarına ayak uydurulması sonucu doğmuş. İzmir ve Manisa ile sınırlı kalmış. Tamamen İzmir'e özgü ama Balkan kökenlilerin yoğun yaşadığı Manisa'da da biliniyor. Balkanlar'daki kargaşadan gelenler çok sevilen revaniyi de beraberlerinde getirmişler. Revani çok sayıda yumurta ile yapılan bir tatlı. Yemen savaşı nedeniyle İzmir'e gelenler ise Halep tatlısını şehre getirmiş. Halep tatlısı ceviz, pekmez ve kaymakla yapıldığı için hem ağır hem de maliyetli bir tatlı. 19. yüzyıl sonunda birçok cephede savaşan Osmanlı 1914'de 1. Dünya Savaşı'na da girince ekonomik ve sosyal hayatla birlikte yemek kültürü de sekteye uğruyor doğal olarak. Şambali revaniden yağ, un ve yumurtanın çıkarılması, Halep tatlısının yoğunluk ve kıtırılığının alınması ile birlikte Cumhuriyetin ilk yıllarında Kemeraltı çarşısında doğmuş. Yapanlar da Balkan göçmenleri. Sonraki yıllarda da yoğun Balkan göçü alan şehirde bu lezzetli ve maliyeti düşük tatlı sokaklara yayılmış. Bu tatlı İzmir'e özgüdür. Değişik malzemelerle üretilen farklı biçimlerini diğer yerlerde tatmanız mümkün olabilir. İrmik, şeker, yoğurt temelinde ancak kararında vanilya ve kabartma tozu da var. Savaş zamanı şeker pahalı olduğu için balla yapılırken bugün yerini şekere bırakmış.

İzmir'de şambalici sayısının çok daha fazla olduğu bir gerçek. Üç tekerlekli pedallı el arabaları üzerinde kenarları pırıl pırıl parlatılmış pirinç çerçevesi, üstü cam kapaklı tepsilerde, sakız gibi beyaz önlüklü, beyaz aşçı başlıklı, sinekkaydı tıraşlı satıcılar, büyük bir kibarlıkla mahalle aralarında gezerek, sokaklarımızı lezzet cümbüşüne döndürürlerdi. O cam kapak altındaki şambaliye tatlıcı spatulası ile çizilmiş paralel kenarlar, bir milim bile şaşmaz. Şambalinin olmazsa olmazlarından biri; tepsilerin bakır olması, diğeri de; odun ateşli kara fırın. Evet, bu iki kritik öğe nedeniyle günümüzde üreticisinin azalması normal ancak tamamen yok olmadı. Bugün bakır tepsileri kalaylayacak kalaycı bulmak zor. Yeni inşaatlarda kara fırın ruhsatı almaksa nerede ise imkansız. Bugün üzerine yer fıstığı sıralansa da ilk hali bademlidir. Şambalinin üzerine bol tarçın serpilmesi de adettendir. Halep tatlısından gelen kaymak ilavesi hala sürüyor arzu ederseniz. Bu tatlı tabakta yenmez. Yağlı kağıda sarılır ve öyle yenir. Yoğun olduğu için şerbeti üzerinize dökülmez.

