TATLILAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Geleneksel Türk mutfağındaki tatlı repertuarının iştah açan zenginliği, Osmanlı mutfak kültürü mirasına dayanır. Bu kültürde tatlıya verilen özel önem, Saray mutfaklarına bağlı helvahane adında bir birimin bulunmasıyla da kendini gösterir.
Tatlılar, Türk mutfağının sevimli yüzünü oluşturur. Şekerin henüz çok yaygın olmadığı zamanlarda sadece bayram, düğün gibi özel günlerde yenen lezzetlerdi tatlılar. Ayrıca misafirlere verilen kıymeti gösteren önemli ikramlıklardı.
Geleneksel Türk mutfağındaki tatlı repertuarının iştah açan zenginliği, Osmanlı mutfak kültürü mirasına dayanır. Bu kültürde tatlıya verilen özel önem, Saray mutfaklarına bağlı helvahane adında bir birimin bulunmasıyla da kendini gösterir.
Helvahane, sadece tatlı ve helvalar, şekerlemeler, şerbet ve şuruplar, lokumlar, macunlar ve reçellerin değil envaitürlü sebze ve meyvelerden turşuların da hazırlandığı bir mutfaktı. Helvahanenin bir diğer sorumluluğu da, sağlık ve şifa için türlü baharat karışımlarından ilaç gibi kullanılan şurupları ve çeşit çeşit macunları hazırlamaktı. Bu anlamda helvahane sarayın eczanesi gibi bir işlev de üstlenirdi.
Geleneksel Türk mutfağındaki tatlı türleri, teknik açıdan son derece geniş bir çeşitlilik sunar. Bu yüzden tatlıları pişme biçimi ve içeriğine göre farklı sınıflarda değerlendirmek en doğrusudur. En geniş grubu sütlü tatlılar ve şerbetli tatlılar oluşturur. Bunlara ilâveten şeker, bal veya pekmez ile pişen helvalar ve meyveli tatlılar da vardır.
Sütlü tatlılar, sütün içine nişasta, pirinç, pirinç sübyesi, dövülmüş badem gibi kıvam artırıcı malzemeler katılmasıyla elde edilen muhallebi ve türevleridir.
Bunlar, yemek sonrası yenebilen hafif bir seçenek olabilecekleri gibi, öğün aralarında ağzı tatlandıran bir ara öğün olarak da tercih edilebilir. Sosyal buluşma mekânları olarak da işlev gören sütlü tatlı çeşitleri sunan muhallebiciler, İstanbul gibi kentlerde bu nedenle ortaya çıkmıştır.
Muhallebicilerin vazgeçilmez lezzeti tavukgöğsü olduğundan, bu tür yerlerin bazıları zaman içinde tavuk suyuna şehriyeli çorba, tavuklu pilav ve sahanda yumurta sunan, gün boyu karın doyuran mekânlar olarak gelişmiştir.
Pelteler Türk mutfağındaki tatlılar içinde en hafif grubu oluşturur. Hepsi de Farsçadan gelen pelte, palûde veya palûze, inceltilmiş, süzülmüş anlamına gelir. Nişasta ile çok katı olmayacak şekilde kıvam kazanan pelteler, meyve suyu veya usaresi ya da sade suyla hazırlanır; şeker, bal veya pekmezle tatlandırılır; yerine göre baharat, gül suyu veya çiçek suyu ilavesiyle rayiha kazanır. Servis edilirken ufak pelte kâseleri kullanılır. Günümüzde pelte giderek unutulan bir lezzettir.
Şerbetli tatlılar, kızartılmış veya fırında pişirilmiş hamur işinin üzerine şerbet dökerek yapılır. Yassı kadayıf, ekmek kadayıfı ve tel kadayıf olmak üzere üç çeşit olan kadayıf, Osmanlı'nın erken dönemlerinden itibaren Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olmuştur. Kadayıf ve baklava gibi şerbetli tatlılar Osmanlı sarayında en önemli tatlılar arasında yer alırdı. Baklava, Osmanlı döneminden günümüze, saraydan kırsala her kesimin en özel tatlısı olmuştur. Günümüzde ince yufkayla yapılan şerbetli tatlılar oldukça zengin bir çeşitlilik sunar. Ayrıca fırından çıkınca üstüne şerbet verilen hurma tatlısı, kalburabastı, şekerpare, revani, şambali, yoğurt tatlısı gibi çeşitler ile lokma, tulumba gibi yağda kızartılarak hazırlanan şerbetli hamur tatlıları da vardır.
Türk tatlı kültüründe mühim bir yer tutan helvaların kutlamalarda ve özel günlerde simgesel bir anlamı vardır. Türk mutfak geleneğinde meyveler yaz ve kış, taze ve kuru olarak öğün aralarında tüketildiği gibi tatlıcılık ve şekercilikte de kullanılmaktadır. Reçel, şerbet, şurup, hoşaf gibi tatlı yiyecek ve içeceklerdeki kullanımlarının dışında meyveler, bazı tatlılarda yalnızca şekerle birlikte yer alırlar. Ayva tatlısı, elma tatlısı, erik, kayısı veya hurma dolması, şeftali tatlısı veya kabak tatlısı bu tür tatlılardan birkaçıdır. Ayrıca taze meyvelerle hazırlanan türlü türlü meyve şekerlemeleri, meyve ve şekerin kaynatılmasıyla elde edilen çeşit çeşit marmelatlar tatlı kültürünü zenginleştiren unsurlardır. Kuru veya yaş meyvelerin az şeker ilavesiyle suda kaynatılması suretiyle hazırlanan hoşaflar, özellikle pilav ile birlikte ikram edilen ya da yemek sonunda tatlı yerine tüketilebilen ince lezzetlerdir.

© lezzetler.com tarif no:172668 • adı:Tatlılar • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:08