



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLILARIMIZ

Nazlı Pişkin

Yerleşik düzene geçiş, beslenme amacıyla ve yoluyla Mutfağımız tatlı çeşitleri bakımından çok zengindir. Hem coğrafya farklılığı ve üretim koşullarından kaynaklanan malzeme çeşitliliği hem de bizden önceki kültürlerden devraldığımız tekniklerin üstüne eklediklerimiz ve göçlerle civar coğrafyalardan gelenlerin getirdikleri birleşince, günümüz Türkiye mutfağındaki tatlı çeşitliliği geniştir. Koku, doku, şekil, renk ve tat cümbüşü!

Tatlı yemek için illa ki özel bir gün veya dönem olması gerekmiyor elbette. Tatlı, tüketiminin sevildiği evlerde, gündelik hayatta kurulan sofralarda da yerini alır. Belki kolay bir sütlü tatlı, belki bir reçel, pelte, meyve tatlısı ya da belki bir pestil damakları şenlendirir. Öte yandan tatlının ritüel bir yiyecek olma özelliği de çok belirgindir. Hem insan ömründeki hem de toplumsal hayattaki özel günler, belli tatlı çeşitleriyle özdeşleşmiştir.

Doğumda ikram edilen lohusa şerbeti; doğum mevlitlerinde akide şekeri gibi şeker çeşitleri veya badem şekeri gibi mülebbes çeşitleri; sünnet ve evlilik düğünlerinde zerde; nişanda kurabiyeler, kuruyemiş ezmeleri, şerbetli hamur tatlıları; yine iki hayatın bir araya geldiği düğünlerde badem şekeri, şerbetli hamur tatlıları; ölüm mevlitlerinde helvalar, lokmalar.

Dini bayramlarda Paskalya çöreği ve bayram çöreği gibi çeşitli çörekler, baklavadan tutun her türlü kadayıfa kadar çok çeşitli şerbetli hamur tatlıları, mevsime göre sütlaç gibi sütlü tatlılar veya balkabağı tatlısı gibi şerbetle pişen meyve sebze tatlıları; Ramazan ayında güllaç, önemli dini günlerde aşure, lokma ve tatlı çörekler.

Tatlılarımız; helvalar, şekerler, lokumlar, şerbetli hamur tatlıları, sütlü tatlılar, reçeller, çevirmeler ve marmelatlar, şerbetle pişen meyve ve sebze tatlıları, un ve/veya nişastayla pişen meyve ve sebze tatlıları, kuruyemiş ve/veya yaş meyve ezmeleri, kurabiyeler, tatlı çörekler ve pideler, tatlı gevrekler, komposto, hoşaf, şerbet ve şuruplar, başta Fransız mutfağı olmak üzere Avrupa ülkelerinin mutfakları veya Rus mutfağının etkisiyle bizde görülmeye başlamış kekler, süt kremalı ve/veya çikolatalı pastalar başlıklarında sayılabilir. Bu ana başlıkların her biri kendi içinde alt başlıklara ayrıldığı gibi birden fazla ana başlık altında sayılabilecek tatlı çeşitleri de vardır.

Tatlılara tatlılığını veren malzeme ise çeşitli biçimlerde şekerdir. Şeker kamışı ve şeker pancarından elde edilen şeker, bal, pekmez (üzüm, armut, dut, keçiboynuzu, gezo pekmezi gibi), tatlı meyvelerin püreleri veya suları ve şıraları, çeşitli tatlıların yapımında kullanılan şeker çeşitleridir. Şunu da belirtmek gerekir; şeker kamışı ve şeker pancarından elde edilen şeker geçmişte pahalı olduğu için tatlılarda bal, pekmez, tatlı meyveler ya da sızmaları veya şıraları gibi tatlandırıcıların kullanımı, halk mutfağında daha yaygındı. Şeker kamışı plantasyonlarının kurulması ise şekerin zamanla ucuzlamasıyla sonuçlanmıştır. Günümüzde rafine şekerden uzak durma çabaları da bilhassa tatlı meyvelerin kendilerinin püre haline getirilerek ya da meyve suyu konsantrelerinin tatlı yapımında kullanılmasını gündeme getirmiştir.

Tatlıda tercih edilen şekerli malzeme her ne olursa olsun, tatlı yapımında başka temel malzemelerle birleştirilir. Bazen sadece suyla birleşip şurup olur, bazense un, nişasta, irmik, bazı bakliyat türleri gibi kıvam verici malzemelerle, kuruyemişlerle, yaş meyvelerle, sebzelerle, çiçeklerle, kokulu otlarla, bitki kökleriyle, çeşitli yağlarla, sütle, peynirle, kaymakla, tahinle veya yumurtayla birleştirilip çeşitli tekniklerle, çeşitli kıvamlarda pişirilip türlü türlü şekil verilip bin bir usulde sunulur.

Şeker çeşidinin hangi malzemeyle hangi oranda birleştirildiği, hangi teknikle işlendiği, pişirilecekse tercih edilen pişirme tekniği, şekillendirmesi ve daha pek çok unsur, nihai ürün olan tatlıyı benzerlerinden ayırır. Öyle ya un var, şeker var, iş yapmaya gönlünüz de varsa kalkıp bir helva kavurabilirsiniz. Ama işte helva var helva var! İş temel malzemelerin birlikteliğiyle ya da tercih edilen teknikle de kalmaz. İlave malzemeler her zaman fark yaratır, bu ilave malzemelerin en etkili olanı ise baharattır.

Baharat bazen tatlı yapım malzemelerinden biri olan bazense tatlının sunumu sırasında süsleme unsuru olarak kullanılarak tatlıların hem damakta hem de gözde lezzetini katlayan, kimi zaman aynı tatlının iki farklı yerdeki yapılışında fark olarak karşımıza çıkan kıymetli malzemelerdir.

Baharatın yanı sıra tatlılarda fark yaratan başka ilave malzemeler de var elbet.

Hindistancevizi rendesi gibi meyve kuruları, gül kurusu gibi çiçek kuruları, ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu kuruyemişlerin dövülmüş halleri, portakal ve limon kabuğu rendesi gibi meyve kabuklarının taze ya da yaş halleri de tatlıların hem içinde hem de süslemelerinde kullanılan malzemelerdir.

Çiçeksularını ve kokulu ot sularını da unutmayalım; gülsuyu, portakal çiçeği suyu ve itir suyu, rayihalarıyla tatlılarda göze değil ama buruna yani koku duyusuna hitap ederek, tatlıyı o duyuda bambaşka bir seviyeye çıkarmaz mı? Pekiyi, işitme duyumuz dediğinizi duyar gibiyim. Ah tabii ya, usta elinden çıkmış bir dilim baklavayı parmaklarımızla alıp ağızımıza götürüp dişlediğimizde pişmiş yufkadan gelen o çitirtti unutulur mu hiç!

Pişmaniye'nin yumuşacık yün çilesi hali ya da lokumun o eşsiz elastik yapısı da dokunma duyumuza hitap eder. 17. yüzyılda yaşamış ünlü seyyah Evliyâ Çelebi, meşhur Seyahatnâmesi'nde gezip gördüğü yerlerin meşhur tatlı çeşitlerinden de bahseder. Seyyahımıza göre o dönemde Aydın, 57 dükânın bulunduğu muazzam bir helvacılar çarşısıyla dikkat çeken bir yerdir. Aydın'daki helvaların, saf şeker kadar Aydın'ın nefis balı, yağı, bademi, antepfıstığı ve nişastasıyla yapıldığını belirten Evliyâ Çelebi, burada yapılan helvaların tadyıla saray helvahanesinde, Konya'da, Şam'da ve Mısır'da yapılanların yarışmadığını belirtir.

Seyyahımız, Konya'yı da tatlılarıyla öne çıkan bir şehir olarak över ve Konya'daki helvacılar çarşısında zülbiyye,

ballı b6rek, pand6 (parmak Őeklinde sert beyaz Şeker), pişmaniye, tahine (tahin helvası), sabuniye, halkaŐini gibi tatlı ve Şeker 6eŐitleri satıldığını belirtir. Gaziantep halkının hoŐsohbet olmasını ise 6ok fazla tatlı yemelerine bağlar: "C6mle halkı Őirin yediklerinden Őirin s6ylerler," der. Őehirde bademli, antepfıstıklı pekmez sucuğunun ve t6rl6 t6rl6 helvanın yapıldığını da ekler.

Evet, tatlı yemekle hoŐsohbet etmeyi eskiden beri eŐleŐtirmiŐiz zihnimizde; tatlı yiyelim tatlı konuŐalım... Sohbeti, s6z6 keseceksek de tatlı yiyecekler yine imdadımıza yetiŐir ve "lafını balla kestim," diyerek karŐımızdakiinin s6z6n6 b6lmek, araya girmek i6in izin isteriz. Ne de olsa tatlı dil, yılanı bile deliğinden 6ıkarrı!

Evliyâ 6elebi, başka yerlerin de 6ne 6ıkan tatlılarından bahseder. 6rneğin Edirne ve Amasya'nın ayva perverdesi, yine Edirne'nin dillere destan g6lbeŐekeri, Diyarbakır'ın tar6ınlı, karanfilli zerdesi ve kavun zerdesi, KuŐadası'nın k6fteri, Tosya'nın cevizli ve leblebili helvası...

Tatlınız ne olursa olsun ağzınızın tadı hi6 bozulmasın, m6him olan daima odur 66nk6.

