



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TÜRK TATLICILARI

Friedrich Unger Doğu'da Tatlıcılık

Bir rehber eşliğinde İstanbul'un en gözde tatlıcı dükkânlarını gezdim. Pera ve Galata'da bulunan Avrupai tarzda kurulmuş birkaç tatlıcı dükkânı, diğer Türk tatlıcı dükkânlarıyla adeta bir kontrast teşkil ediyor. Galata'nın bir caddesinde Yunanlılar ve İtalyanlar tarafından açılmış bir sürü tatlıcı dükkânı vardır. Bir Türk tatlıcısı, dükkânının evinin bodrum katında açmıştı. Bacak bacak üstüne atmış ve gayet sakin görünen usta, bütün dikkatini kalaylanmış büyük kazanlarda şerbet yapan işçilerine vermişti. Her şey tertemiz gidiyordu. Helvacının dükkânı alışılmış tatlıcı dükkânlarından farklıdır. Helva, bal, susam, tahin (öğütülmüş susam), ırmık, fındık, fıstık, ceviz, çamfıstığı, gül, badem ve diğer unsurların bir karışımıdır. Bu saydıklarımızdan on çeşit helva yapılır. Mermer bir tezgâh üstünde helvalar satışa arz edilir. En çok satılan, et helvası ile tahin ve susam helvasıdır. İşin iç yüzü ise o kadar ilginç değil: Büyük bir kazan, tahin elde etmeye yarayan bir el değirmeni ve bir ocak. İşte bunlar helvanın hazırlanmasında yararlanılan başlıca araçlardır. Dışarda dolaşan helva satıcıları ellerindeki helvaları bu dükkânlardan alıyorlar.