TÜRKLERDE DONDURMA

Zeynep Özlü

Dondurmanın Türklerdeki gelişimine bakacak olursak bu konuda Kâşgarlı Mahmud'un önemli bilgiler verdiği görülmektedir. Nitekim Kâşgarlı, Türklerde kayısının sıkılıp suyundan şerbet yapıldığını ifade etmektedir. Muhtemelen o devirde bulunduğu anlaşılan arubat (demirhindi), kızılcık, sarı erik (limgen ve amşuy), şeftali (aluç) gibi meyvelerin de Türkler tarafından şerbet olarak tüketilmiş olduğu hatta bu meyve özlerinden elde edilen sulardan özellikle yaz aylarında soğutularak dondurulmuş şerbet yapıldığı olası gözükmektedir.
Nitekim Türklerin yaşadığı iklim, ortalama olarak oldukça serin olmakla beraber özellikle yaz mevsiminde hava sıcaklığı oldukça yükselmiştir. Bu sıcak zamanlarda serinletici unsur olarak soğutulmuş içeceklere ihtiyaç duyulmuştur.
İlk Çağdan beri muhtelif şekillerde var olan dondurmanın Osmanlı saray ve toplum hayatındaki yeri ise yaptığımız araştırma ile ortaya konmaya çalışılmıştır.
Bu amaçla araştırmamızda da kullandığımız, bu zamana kadar yapılmış dağınık hâldeki muhtelif veriler bir araya toplanarak Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü'nde tespit edilen orijinal kayıtlarla desteklenip, dondurma (tatlısı) ve dondurmacılık mesleğinin Osmanlı toplum ve devlet hayatındaki yeri anlatılmaya çalışılmıştır.

© lezzetler.com tarif no:171171 • adı:Türklerde Dondurma • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:18.08.2025 - 11:37