



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDE

Osmanlı saray mutfağı denince akla en çok gelen şeylerden biri elbette ki tatlılar oluyor. Başlı başına içerisinde Helvahane gibi bir kurumu bulunan Osmanlı saray mutfağında en çok pişen tatlılardan biri ise zerde. Zerde Farsça sarı şey, sarı renk, safran sözcüğünden gelmekte. Konya bölgesinde sıklıkla karşılaşılan bir tatlı türü olarak bilinmektedir. 15. yüzyıldan itibaren Osmanlılar döneminde kendini gösteren tatlının sütlaç ile çift yumurta ikizleri olduğunu söylesek yalan olmaz. Malzemelerinin ve hazırlanış biçiminin hemen hemen aynı olması bu tezin doğruluğunu kanıtlar niteliktedir. Zerdeyi farklı kılan renginin sarımtırak olmasıdır. Bunda safranın etkili bir rolü bulunmaktadır. Fakat pahalı bir ürün olduğundan yerine çoğunlukla zerdeçal baharatı tercih edilmektedir. Safran, altın gibi değerli şeylerin rengi sarıdır. Yaz mevsimini de hatırlatan bu rengin, tatlının daha çok sıcak mevsimlerde tüketildiği hakkında ipucu verdiğini düşünebiliriz. Büyük şehirlerde çok karşılaşmasak da işkembeci ve sakatatçılar hariç- Anadolu'nun bazı yörelerinde düğünlerde, sünnet törenlerinde, doğum yapan kadınlara ve çocuk görmeye gelenlere, ayrıca cenaze evlerinde mevlütten sonra da ikram edilmektedir. Pirinç, şeker, safran, nişasta ve su ile harmanlanarak yapılan hafif bir yapıya sahip bu tatlıyı rivayete göre İran'da insanlar sevdiği, beğendiği insana hediye olarak götürürmüş. Zerde matem yemeği olarak ortaya çıktıysa da, Osmanlılar için hep sevinçli ve kutsal günlerin tatlısı oldu. Zafer kutlamalarında, sünnetlerde, düğünlerde, Ramazan ayında, cuma günlerinde ve bayramlarda yenilirdi. Bunun en önemli sebebi safranın güneşe ve altına benzeyen güzel sarı rengi idi. Kanuni Sultan Süleyman'ın Şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğününde ikram edilen yemeklerin kaydedildiği defterde vezirlere verilen ziyafet için yapılmıştır. 13 gün süren bu sünnet kutlamaları sırasında zerde sadece vezirlerin sofralarında değil, toplumun farklı kesimlerine verilen tüm ziyafetlerinde yer almıştır. Sözlükteki anlamına bakıldığında safranla renk ve koku verilen bir çeşit şekerli pirinç peltesi olduğunu görürüz. Tatlının kelime kökeni ise 'Zerde' Farsça'dan dilimize girmiştir ve 'Altın' anlamına gelmektedir. Osmanlı döneminde fakir insanlara verilen yemeklerin yanında sunulan bu tatlı çeşidinin yapımı da oldukça kolaydır. Eskiden zerdesez düğünlere, özellikle sünnet düğünlerine düğün denmezmiş. Zerdesez bir düğün düşünülmezmiş. Paşaların, padişahların çocuklarının sünnet düğünlerinde mutlaka zerde olurmuş. Evliya Çelebi'nin Sapanca, Beypazarı ve Diyarbakır'da yediği kavun zerdesez sıra dışı olarak anlatılmaktadır. Misk ve amber gibi kokan nefis kavunlar, tarçın, karanfil ve pirinçle pişirilerek yapılır. Evliya Çelebi'ye göre Atina balından yapılan zerde bile Diyarbakır'da yapılan bu kavun zerdesez kadar güzel değildir. Evliya Çelebi, bu tatlıda kullanılan Beypazarı kavunlarının da övüyor.

