Tatlı Kitap

TÜRK VE DÜNYA TATLILARI

TUĞRUL ŞAVKAY



Tatlı Kitap

Türk ve Dünya Tatlıları

ŞEKERBANK

Tuğrul Şavkay



Tatlı Kitap

Türk ve Dünya Tatlıları

Tuğrul Şavkay

İSTANBUL
2 0 0 0

İçindekiler

DEĞERLİ ŞEKERBANK DOSTU 6
SUNUŞ 7
ÖNSÖZ 8-9
ŞEKERİN DAYANILMAZ ÇEKİCİLİĞİ 10-16
ŞEKER VE BESLENME 17-19
ŞEKER DENEN DOĞA HARİKASI 20-21
BAL, PEKMEZ VE DİĞERLERİ 22-27
TÜRLÜ ÇEŞİTLİ ŞEKER 28-29
ŞEKER VE SAĞLIĞIMIZ 30-33
ŞEKERİ PİŞİRMEK 34-35
HOŞ KOKULU ŞEKERLER 36
TATLI VE TATLICILIK 37-41
TEMEL TARİFLER 42-55
- Kayısı Sosu, Çikolata Sosu, İngiliz Sosu 47
- Şurup, Millföy Hamuru 48
- Şu Hamuru 49
- Tart Hamuru 50
- Pandispanya 51
- Bisküvi Hamuru, Krem O Bör 52
- Krem Şantiyi, Pastacı Kreması 53
- Elma Marmelatı, Eritilmiş Çikolata 54
- İtalyan Merengi, Marzipan 55

MEYVE VE SEBZE TATLILARI 56-77
- Taze Meyveli Elmasiye, Frenküzümü Peltesi 64
- Kabak Tatlısı, Kızartılmış Muz 66
- Armut Tatlısı, Kızartılmış Elma Halkaları 68
- Ayva Tatlısı, Ballı Elma Ezmesi 70
- Cevizli Kuru İncir Tatlısı, Sütlü Kuru İncir Ezmesi 72
- Kaymaklı Kayısı Tatlısı, Gelin Hanım Tatlısı 74
- Badem Ezmesi, Fıstık Ezmesi 76

SÜTLÜ TATLILAR 78-109
- Sütlaç, Napoli Usulü Blanmanj 88
- Fırın Sütlaç, İrmikli Puding 90
- Fransız Usulü Pirinç Tatlısı, Ananas Kreol 92
- Keşkül, Krem Karamel 94
- Muhallebi, Krem Şokola 96
- Ananaslı Muhallebi, Çikolatalı Mus 98
- Sumuhallebisi, Per Konde 100
- Güllaç 102
- Vişneli Bavaruaz, Çikolatalı Bavaruaz 104
- Zerde, Kahveli Bavaruaz 106
- Aşure 108

DONDURMALAR 110-121
- Peşmelba, Limonlu Sorbe 116
- Kup Aleksandra, Kup Jacques 118
- Kup Danimarka, Armut Güzel Helene 120

HAMUR İŞİ TATLILAR 122-151
- Baklava 128
- Cevizli Ev Baklavası 130
- Şöbiyet 132
- Sütlü Nuriye, Samsa Tatlısı 134
- Antep Usulü Fıstıklı Kadayıf, Hurma Tatlısı 136
- Sütlü Telkadayıf, Badem Tatlısı 138
- Ekmekkadayıfı, Yassıkadayıf 140
- Vezirparmağı, Hanımgöbeği 142
- Şekerpare, Lokma 144
- Yoğurt Tatlısı, Peynir Tatlısı 146
- Revani 148
- Vişneli Ekmektatlısı, Alafranga Ekmektatlısı 150
- Romlu Babatatlısı 151

HELVALAR 152-167
- Un Helvası, Antepfıstıklı Sultan Helvası 158
- Nişasta Helvası, Bademli Helva 160
- Fıstıklı İrmikhelvası, Kaymaklı Helva 162
- Portakallı İrmikhelvası, Limon Helvası 164
- Peynirli İrmikhelvası 166

KOMPOSTOLAR HOŞAFLAR, ŞERBETLER VE ŞURUPLAR 168-195
- Elma Kompostosu, Armut Kompostosu 174
- Çilek Kompostosu, Ağaççileği Kompostosu 176
- Ayvalı Üzüm Kompostosu, Şeftali Kompostosu 178
- Kuru Üzüm Hoşafı, Kuru Vişne Hoşafı 180
- Kuru Erik Hoşafı, Kuru Kayısı Hoşafı, Elmalı Kızılcık Hoşafı 182
- Çilek Şerbeti, Koruk Şerbeti 184
- Kayısı Şerbeti, Gül Şerbeti 186
- Nar Şerbeti, Badem Şurubu 188
- Gül Şurubu, Vişne Şurubu 190
- Limonata, Kızılcık Şurubu 192
- Şıra, Tükenmez 194

KURABİYELER, KEKLER VE ÇÖREKLER 196-225
- Portakallı Kek 202
- Meyve Şekerlemeli Kek 204
- Çikolatalı Kek 206
- Damalı Kek 208
- Piramit 210
- Tarçınlı Bisküvi 212
- Marmelatlı Kurabiye 214
- Cevizli ve Portakallı Kurabiye 216
- Fındıklı Breçel, Çikolatalı Breçel 218
- Çamfıstıklı Tartölet 220
- Ayçöreği 222
- Tortiyon 224

PASTALAR 226-273
- Millföy Pastası 232
- Millföy Albone 234
- Meyveli Tartölet 236
- Franjipan 238
- Profiterol 240
- Ekler 242
- Adisababa 244
- Limon Mus 246
- Çilek Mus 248
- Prestij Mus 250
- Yoğurtlu ve Çilekli Pasta 252
- Meyveli Pasta 254
- Meyveli Rulo Pasta 256
- Hindistancevizli Turta 258
- Rio Pastası 260
- Şarlot 262
- Ganaj 264
- Frambuazlı Ganaj 266
- Karaorman Pastası - 1 268
- Karaorman Pastası - 2 270
- Peynirli Turta 272

REÇELLER VE MARMELATLAR 274-288
- Ayva Reçeli, Çilek Reçeli 280
- Gül Reçeli, Vişne Reçeli 282
- İncir Reçeli 284
- Portakal Kabuğu Reçeli, Erik Marmelatı 286
- Kayısı Marmelatı, Şeftali Marmelatı 288

ÖLÇÜLER 290

Sunuş

Dünyanın en önemli besin kaynaklarından olan şeker, ülkemizin de temel zenginliklerinden biridir. Beslenme kültürüne katılışından bu yana, kazandığı işlev ile gıda sanayiinin vazgeçilmez hammaddesi olmasının yanı sıra, her ulusun ve her mutfağın temel tadı, çeşnisi, "olmazsa olmaz" öğesidir.

"**T**atlı" sözcüğü, hemen her dilde son derece olumlu anlamlar taşır, haz ve mutluluk çağrışımı yapar. Tatlılık, sevgiyle ve mutlulukla özdeşleştirilir. Tatlıların ana malzemesi ise kaynağı ne olursa olsun, şekerdir.

Şekere dayalı etkinlik gösteren, binlerce aileyi ekonomik şemsiyesi altında koruyan, onların gelişmesine öncülük eden, dengeli yapısıyla ülkemizin köklü bankalarından olan Şekerbank, 46. Kuruluş Yıldönümü'nü, basınımızın genç üyesi, tutumu ve içeriğiyle gazetecilik sektörünün seçkin örneklerinden Radikal'in değerli okurlarına sunduğu, kalıcı nitelik taşıyan Tatlı Kitap ile kutluyor.

Cumhuriyet tarihinin ikinci evresinde başladığı ve günümüze değin başarılarla sürdürdüğü bankacılık etkinliklerini kültür hizmetleriyle taçlandırmak üzere yola çıkan Şekerbank ile ilkeli yayıncılık çizgisinde sorumluluk bilinciyle hareket eden Radikal gazetesi, uzun ve ciddi bir araştırma sonucunda, Tatlı Kitap'ın somut bir yapıta dönüştürülmesini sağladılar.

Sektörlerinde "kendilerine özgü çizgileri, tutumları ve nitelikleri" olan bu iki kuruluş, işbirliği içinde gerçekleştirdikleri Tatlı Kitap'la ülkemizin aydınlık geleceğine katkı sağlayacak beslenme kültürünün bu kalıcı yapıtını geniş halk kütlelerine ulaştırmak amacındadırlar.

Şekerbank, basınımızın yükselen yıldızı Radikal gazetesinin değerli okurlarına, uzmanlarca hazırlanan bu eşsiz yapıtı sunmaktan onur duyuyor.

Hasan Basri GÖKTAN
Genel Müdür

Önsöz

Şekerbank ve Radikal Gazetesi tarafından yayımlanan *Tatlı Kitap*, Türkler'in mutfak tarihinde Anadolu'ya gelişlerini izleyen çok önemli bir gelişmenin bugün ulaşılan sonuçlarını gözler önüne seren ciddi bir araştırmanın ürünüdür. Türk tatlıcılığı yüzyıllardır Batı'nın, konuya ilgi duyan meraklıların gözünü kamaştırır. Türkler'in Anadolu'ya gelişinden sonraki yaklaşık bin yıl içinde varılan bu nokta, yerel birikimleri değerlendirmesinin ötesinde, fethettiği topraklardaki tatlı kültürünü de benimseyerek geliştirmesi ve buna ulusal kimliğinin damgasını vurması gerçekten gurur vericidir.

Hangi mutfak kültürü kitabına bakılırsa bakılsın, hepsinde Anadolu, tatlıcılığın tarihinde bir dönüm noktası olarak yer alır. Bu toprakların eski sakinleri, Batı uygarlığında tatlıcılığın öncüleri olarak anılırlar. Aslına bakılırsa, tatlılar ve tatlıcılık dünya mutfaklarında daha çok gelişmenin son evresinde görülür. Tatlıların temel taşı olan şeker, çok geç bir dönemde, Batılılar için dünyanın bir ucu sayılan noktalarda keşfedilmiş bir yiyecek. Eski dönemlerde şekerin yerini bal ve bir ölçüde de kurutulmuş meyvelerin aldığını görüyoruz. Bunlar ise pahalı yiyecekler. O yüzden tatlılar daha çok zengin kesimlerin sofralarında yer almış.

Ancak hemen belirtilmesi gereken bir başka nokta, tatlıcılığın ilk ortaya çıkışından bu yana hep fırıncılıkla ilişkili olması. Tarihte bilinen ilk tatlıcılar olarak ekmek yapımcılarını görüyoruz. Ekmeklerin, özellikle maya ile yapılanları, bilinen ilk pastalar sayılır. İçine bal, kuru üzüm, kuru kayısı, hatta ceviz gibi kuruyemişler katılanları, yemeklerde tatlı niyetine yenmiş olmalı. Bu değişimi Anadolu'nun eski sakinlerine ve onları izleyen Romalılar'ın mutfak geleneğine borçlu olduğumuz kaydedilmektedir.

Orta Asya Türkleri'nin bugün var olan mutfak alışkanlıklarına bakıldığında tatlıyla ilgili ipucuna pek rastlanamaz. Anlaşıldığına göre, atalarımız da, Çinliler gibi tatlı fikrine yabancıydı. Anadolu'ya göçle birlikte, bu toprakların köklü bir geleneği olan tatlıcılığın çabucak benimsendiği ve bu kültürel mirasa sahip çıkıldığını görmekteyiz. Osmanlı döneminde Türkler, Ortadoğu'nun köklü tatlı kültürü ile Avrupa ortalarına kadar uzanan bölgedeki halkların tatlıcılık kültürünü âdeta kaynaştırma görevini üstlenmiş gibidir. Türkler sayesinde, bugün sayısız devletin farklı mutfak gelenekleri bir potada erimiş, Doğu'nun ve Batı'nın çeşitli tatlıları imparatorluğun merkezi İstanbul'da yeniden ve çok daha incelmiş bir biçimde ortaya çıkmıştır.

Avrupa'da ise tatlı ve tatlıcılık, yine Roma geleneğini izleyerek, bütün yoksulluklara ve zor günlere rağmen hiç ortadan kalkmamış. İyi yemek için her zaman kaynak yaratabilen soylular, bütün ortaçağ boyunca tatlıyı sofralarından eksik etmemişler. Avrupa'nın çeşitli krallıklarına ait kayıtlar, tatlıların mönülerde daima seçkin bir yeri olduğunu göstermekte.

Tatlıların bütün dünyada demokratikleşmesi ise Amerika'nın keşfinden sonra uygun iklimlerdeki sömürgelerde kurulan şeker plantasyonlarında ucuz emekle şeker elde edilmesinin ardından başlamış. Avrupa'da, bol ve ucuz gelen şeker sayesinde tatlı yemek sadece soylulara ait bir ayrıcalık olmaktan çıkmış, şekerli ürünlerden bütün toplum kesimleri yararlanmaya başlamış. Aynı zamanda, çikolata gibi Amerika kökenli bir başka yiyeceğin Avrupa'ya girmesi tatlıcılığı daha da hızlandırmıştır. Belki de en önemli gelişme, sanayinin o yıllarda büyük bir ivme ile toplumsal hayatta etkili olmaya başlamasıdır. Onsekizinci yüzyılın teknolojik gelişimi sadece gıda sanayiini etkilemekle kalmamış, sözgelimi, ulaşımı da daha hızlı ve ekonomik bir hale getirerek şekerin ve dolayısıyla tatlıcılığın geniş kitlelere ulaşmasını kolaylaştırmış ve ucuzlatmıştır.

O günlerden başlayarak artık şekersiz ve tatlısız bir dünya düşünülemez oldu. Öyle ki, sözgelimi binlerce yıllık mutfak geleneğinde şekere neredeyse hiç yer vermemiş Japonya'da bile gençler bugün artık şekeri -örneğin dondurma aracılığıyla- günlük alışkanlıkları içine almaktadır. Uzmanlar, benzer bir geleneğe sahip olan Çinliler'in de, dünya ile bütünleşme süreci sonuçlanınca aynı değişimi göstereceğini söylüyor.

Şeker ve tatlıların dünyanın tümünü fethetmesine çok az kaldı. Kültürlerin önündeki engeller kalktıkça, dünyanın çok daha "tatlı" olacağını söylemek boş bir kehanet sayılmamalıdır.



Yemekli bir eğlence sahnesi.
Hamse-i Hüsrev Dehlevi adlı eserden minyatür, 1498
(Topkapı Sarayı Müzesi)

Şekerin Dayanılmaz Çekiciliği

Ortaçağ Avrupası'nda şekerkamışı suyunun kristalize olmuş haline "beyaz tuz" veya "Hint tuzu" denirmiş. Çinliler, birçok keşif ve icat gibi, şekerkamışından şeker üretmeyi de ilk başaranın kendileri olduğunu söylerler. Bu üretim, Kanton bölgesinde çok eski zamanlardan beri uygulandığına göre, Çinliler'in bunu Hintliler'den öğrenmiş olduğu düşüncesi bize daha mantıklı geliyor. Bu konuda Su-Kung, yedinci yüzyılda yazdığı *Doğa Tarihi* adlı yapıtında açıkça, "İmparator Tai-Hung, şeker yapımını öğrenmeleri için adamlarını Hindistan'ın Bengal bölgesine yolladı." diyor.

Dev bir ot olan şekerkamışı, Hindistan'a özgü bitkilerdendir ve en çok Ganj Deltası'nda yetişir. Şekerkamışıyla akraba olan pek çok bitki, bugün de o bölgelerde bulunuyor. Ancak, şekerkamışının bir evrim sonucu değişime uğramış türü saccharum officinarum dışında, herhangi bir türünü Hindistan'ın doğal ortamında bile bulmak mümkün değildir.

Bilim adamları, Hint geleneklerinden yola çıkarak şekerin tarihini çok eskilere dayandırırlar. Mitolojiye göre, Buda'nın ataları bir şeker ülkesinden, yani Bengal'den gelmişler. Sanskrit destanı Ramayana'da "masalar dolusu tatlılar, şuruplar ve çiğnemek için kamışlar..." bulunan bir ziyafetten söz edilir. Pers İmparatoru Darius, İndüs Vadisi'ni işgal ettiğinde, Persliler de "arıların yardımı olmaksızın bal veren kamış"ı keşfettiler ve ülkelerine dönerken yanlarında bu kamışı götürdüler. Anlaşıldığına göre, onlar da ilk zamanlar şekerkamışı yetiştirilmesini tekelleştirerek şeker ihracatını çok sınırlı tutmuşlar. Ancak, zamanla işgaller, fetihler ve özellikle Asur kervanları aracılığıyla şekerkamışı, İndüs'ten Karadeniz'e, Sahra'dan Basra Körfezi'ne kadar bütün Ortadoğu'ya yayılmış.

İncil'deki "tatlı calamus" ile aynı şey olduğu düşünülen bu "tatlı kamış", ticaret tarihinin ilk dönemlerinde kervanlarla Akdeniz Bölgesi'ne taşındı. Diğer baharların hepsinden daha az bulunan ve pahalı olan şurubu, Yunanlılar ve Romalılar'dan çok önce Mısırlılar ve Fenikeliler tarafından tıpta kullanıldı. Şekerkamışının bilimsel adı "officinarum", bu otun ilaç olarak kullanılmasından kaynaklanmıştır.



Şekerkamışı hasatı

Aristoteles'in selefi Theophrastus, İÖ 371 yılında yazdığı botanikle ilgili yapıtında söylentilere dayanarak şöyle diyor: "Çiçeklerden, çiğden ve bir kamıştan elde edilen üç çeşit bal vardır." Büyük İskender'in Hint seferi sırasında İndüs Nehri'nden aşağı ilerleyen amiral Nearchus, bu "balın" şekerkamışının kaynatılmasıyla elde edilen su olduğunu öğrenmişti.

Antik çağın tıp yazarlarından çoğu, "Hint tuzu"ndan söz etmiştir. Augustus'un çağdaşı olan Dioscorides, bir yapıtında şöyle diyor: "Hindistan ve Arabistan'da yetişen kamışlarda bulunan, Saccharon adlı katı bir bal vardır. Yapısı, tuzu andırır ve ağızda çiğnendiğinde kırılır."

Klasik Greko-Latin doğabilimcilerden Pliny, Strabo, Seneca, Lucan ve Galen, Sanskritçe "sarkara"nın Greko-Latin şekli olan saccharon veya saccharum'un kullanımı konusunda, Dioscorides ile aynı fikirdedirler. Sözcüğün kökeninin Sanskritçe olması da şekerkamışının Hindistan'dan geldiğinin bir başka göstergesi.



İlkel şeker üretimi

Şekerin Efsanesi

Çinli doğabilimcilerin en ünlülerinden biri olan Li-Schi Tchin, sekizinci yüzyıldan kalma bir efsane anlatır:
"Atalarımız kamışın suyunu çiğ olarak içerlerdi; daha sonra kaynatılarak şurup haline getirildi, kurutulup sertleştirilerek beyaz şeker yapıldı.
Bu, T'ang Hanedanı (766-790) sırasında oldu. Sui-Mung bölgesindeki Plan-Shan dağında yaşayan Tsen diye bir adam vardı. Kimse nereden geldiğini bilmiyordu. Bir gün eşeği, dağdan aşağı inerek Noang-Chi adlı adamın kamış tarlasını yok etti. Karşılık olarak da Tsen ona şeker yapımını öğretti."

Doğa tarihiyle ilgili yapıtında Pliny, şekerin kamıştan nasıl yapıldığını açıklarken şöyle diyor: "Sadece ilaç olarak kullanılır." Öyle bir ilaç ki, Dioscorides ve Galen'e göre, ağırlığınca gümüş ediyor.

Bitkiyi ilk olarak doğabilimci Varro (İÖ 116-27) betimlemiş ve Persliler'in saccharum'u nasıl yaptıklarını da açıklamıştır. Uzun yıllar boyunca, şekerin üzerindeki "Hint" etiketi onu Avrupalılar'ın gözünde daha da değerli kıldı. Modern çağlara kadar şeker, Avrupalılar için çöllerin ötesinden kervanlarla Doğu Akdeniz limanlarına getirilen müthiş bir yiyecek, pahalı bir ilaç, zengin ve nüfuzlular içinse bir lüks olarak kaldı. 966'da Venedik Cumhuriyeti, Orta Avrupa'ya, Karadeniz'e ve Slav ülkelerine şeker satmak için büyük depolar kurmuştu. Zaten Venedik'in zenginliği şeker, ipek ve baharat ticaretine dayanıyordu. Araplar ilk "endüstriyel" şeker rafinerisini günümüzden 1000 yıl önce Girit Adası'nda kurdular. Bu rafineriden yayılan kokular, Haçlılar'ı bala üşüşen arılar gibi Yakındoğu'ya çekti.

Araplar, şeker üretimini yeniden düzenlediler. Topraklarını genişlettikçe, denetimlerine giren ülkelerde de yeni şeker rafinerileri kurdular. Şeker, altın değerindeydi ve Araplar'ın zenginliğine zenginlik katıyordu. Araplar, şeker damıtma tekniğini geliştirerek koyu kahverengi, yapışkan ve kokulu yeni bir ürün elde ettiler: Karamel! Karamelin ilk kullanım alanlarından biri de harem kadınları için ağdaydı. Haçlı seferlerine katılan Joinville, anılarında "şekeri elde ettikleri çok narin kamışlar"dan söz eder.

Ortadoğu'dan çekilmek zorunda kalan Haçlılar büyük ihtimalle yanlarına bir miktar şekerleme almaya vakit bulmuşlardı. Son olarak eklememiz gereken bir başka gerçek de, Kıbrıs'ın son kraliçesi Catherine'in, Venedikli Patriciler'den Cornaro ailesinin vârisi, Cornaro ailesi'nin ise çağın şeker kralı ve yönetimde bulunan herhangi bir kraldan bile daha zengin olduğudur. Görüldüğü gibi, şekerin de aralarında önemli bir yer tuttuğu baharat, Akdeniz limanlarının ekonomik gücünün temelini oluşturuyordu. Taşıması kolay olan bu mallara yüksek fiyatlarına rağmen talep o kadar çoktu ki, alıcı bulamama korkusu olmadan, limanlara parti parti mal getiriliyordu.



Şeker veya baharatın Kuzey Avrupa ve İngiltere yolu üzerindeki kentlerden geçerken, zaten pahalı olan fiyatları gümrük vergileriyle daha da artıyordu. O noktalardaki derebeyleri, şekerden mümkün olan en yüksek kârı etmek için her şeyi yapıyorlardı. Bu olay, Atlantik denizyolunun geliştirilmesinin başlıca nedenlerinden biridir. Yolun üç odak noktası Venedik, Cenova ve Hansa limanlarıydı. Bu yol, batı sahillerindeki egemenliklerini korumak isteyen Portekiz'in, şeker ticaretine başlamasını sağladı.

Palmiye şekeri

Şeker için ödenen vergiler, Güney Fransa kentleri için de büyük önem kazanmıştı. 1273 yılında, Savoie Kontesi'nin ev harcamalarında yaklaşık yarım kilo şeker için iki altın, beş gümüş ödendiği görülüyor. Bir şeker kütlesinin değeri, aynı ağırlıktaki gümüşten daha fazlaydı.

Navarre Kraliçesi Marguerite, 1515 yılında serçeparmak büyüklüğünde bir şeker kütlesiyle bir avukata ve arkadaşı olan bir centilmene lüks bir akşam yemeği verdiğinden söz eder. Mısır Sultanı'nın Fransa Kralı VII. Charles'a 50 kg. şeker armağan ettiği tarihlere yazılmıştır.

Kayaşekeri olarak da bilinen kütle şeker, koni şekline sokulmuş sert ve çok beyaz rafine şekerdi. Ancak, bu şekerin eczacılar tarafından verilen pek çok adı vardı. Kolayca kırılan bir şeker olan casson, Fransızca'da aynı zamanda crac (kırılmış şeker) olarak adlandırılıyordu. Bu tip şekerin en iyisi Kıbrıs, Rodos ve Babil'den gelmekteydi. Ayrıca Suriye'de, Ölü Deniz kıyılarından gelen bir crac çeşidi daha vardı.

Muscarrat, ilk bakışta adından da anlaşılacağı gibi, misk kokulu değildi, ancak şekerlerin en iyisiydi. Babil Sultanı'nın özel tüketimi için Mısır'da yapıldığına inanıldığından, bu şeker neredeyse mitolojik bir özellik kazanmıştı. Onu Italya'ya kaçıran Venedikli, mucchera'nın (Italyanca adı) iki kez rafine edildiğini ifade ediyordu.

Artıklardan veya tam olarak rafine edilmemiş şekerden yapılan chypre veya kırmızı şeker adlı şeker, genellikle lavmanlarda kullanılırdı. Ancak, kimi sahtekâr eczacılar bunu ilaçlara da koyarlardı, fiyatı düşük olduğundan daha yüksek kâr marjına sahipti. Candy adı verilen çeşit, iri kristalli şekerdi. Eczacıların stoklarında meyve ve çiçek özlerinden yapılan doğal aromalı beş çeşidi vardı: Normal, gül, menekşe, limon veya frenküzümü aromalı candy.

Türkler ve Tatlı

Türkler ekmek ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Davkı denilen Anili'ye benzer bir darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca davkıdan bir parça içine atarlar, evde et varsa onu lime lime edip tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Yemek olunca herkesin hissesini bir tabağa koyup verirler ve tabaklardaki yemek üzerine yoğurt döküp içerler. Yemeğin üzerine ise kısrak sütünden yapılan kımız adındaki içkiyi alırlar. Türkler iyi karakterli, kuvvet ve şiddet sahibi insanlardır. Bazı vakitlerde ise borani/burhani denilen yemeği yerler. Bu yemek küçük küçük kesilmiş hamur parçaları olup, ortalarından birer delik açılarak bunlar tencereye oturtulur, pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülüp içilir. Ayrıca bir çeşit şıraları vardır ki, sözü edilen davkı tanelerinden çekilmektedir. Tatlı şeyler yemek onların katında ayıp karşılanır. Ramazanda bir gün Sultan Özbeğ'in huzurunda bulunuyordum. Çoğunlukla yenmekte olan kısrak veya koyun eti ile riște/erişte denilen şa'riyeye benzer bir şeyden yapılmış ve piştikten sonra sütle içilen bir yemek hazırlanıp getirildi.

O gece ben de arkadaşlarımın yaptıkları tatlıdan bir tabak almış ve getirip Sultana sunmuştum. Sultan sadece bir kere parmağı ile dokunup tatmakla yetindi, bir daha da elini sürmedi. Tülügtimur, bir tarihte sultanın ve çocuklarının kırkı bulan kapıkullarından birine "Şu tatlıyı ye, yoksa cümlenizi yok ederim" dediği halde bu adamın "Beni öldürsen de yemem" cevabını verdiğini bana anlatmıştı.

(İbni Batuta Seyahatnamesi'nden)



Şekerpancarı

Son olarak, Barbary şekeri Kuzey Afrika'dan geliyordu. Ayrıca, tozşekerlerin en iyisi olan bir de Panelle vardı. Fransız kayıtlarında blanc officinal olarak adı geçen beyaz şeker, o görkemli şeker ve baharat devrinin bir tanığı olarak hâlâ Fransız ilaç kodeksinin bir parçasıdır.

İspanya, Sicilya ve İtalya'da yapılan şekerkamışı yetiştirme deneyleri başarısızlıkla sonuçlandı. Sadece Balear Adaları'nda Araplar'dan kalma birkaç şekerkamışı tarlası vardı. Şekerkamışı, verimli ve nemli toprağı sevdiği kadar, sıcak ve düzenli rüzgâr isteyen bir bitkiydi.

Yeni keşfedilen Madeira Adaları bu iş için biçilmiş kaftandı. Artık şekerkamışı, Kanarya Adaları'na yollanıyordu.

Kristof Kolomb'un keşfinden kısa bir süre sonra, 1506'da, şekerkamışı Yeni Dünya'ya götürüldü. Şekerkamışı orada o kadar iyi yetişti ki, İmparator'un yaptırdığı Madrid ve Toledo kraliyet sarayları, şekerden elde edilen gelirle finanse edildi.

Ancak, bir süre sonra, Karayipler'den şekerkamışı taşımanın çok anlamsız olduğu görüşü ortaya çıktı. Pazarı iyi incelemiş olan Venedikliler, ilk gerçek endüstriyel şeker rafinerisinin açılışını yaptılar. İlkel sistemlerle çalışan Türk fabrikalarını incelemiş ve orada gördükleri sistemi daha da geliştirmişlerdi. Pazarın dışında kalmak istemeyen Hollandalılar da Karayip bölgelerinde ele geçirmeyi başardıkları yerlerde şekerkamışı üretimini artırdılar. Ayrıca Güney Çin'den ve Formosa'dan şeker ihracatına başladılar. Rıhtımlarda oldukça ucuza satılan Hollanda şekeri, ambalajda kullanılan palmiye yaprakları nedeniyle 'palmiye şekeri' olarak anılıyordu. Menekşelerin lezzetli kokusuna sahip olan bu şeker, üstün nitelikliydi.

Sonuçta, üretimin artması ve rekabetten dolayı şeker ucuzladı, tüketimi de hızla arttı. 1572 yılında coğrafyacı Ortelius şöyle yazıyordu: "Sadece eczanelerde ilaç olarak kullanılan şeker, artık gündelik yiyeceğimiz haline geldi."

1640 yılında Fransa da Karayipler'de şekerkamışı yetiştirmeye başladı. Karayipler'den Fransa'ya yollanan şeker miktarı gün geçtikçe artıyor, rafineriler çoğalıyor ve daha önce şekeri yabancılardan almak zorunda kalan krallık, artık onlara şeker satabiliyordu. Fransız İhtilali öncesinde, Avrupa'nın tükettiği şekerin beşte biri, Bordeaux'daki 26 rafineriden sağlanıyordu. Marsilya, Rouen, La Rochelle ve Nantes da, onu yakından izliyordu. Nitekim, onsekizinci yüzyılda kahve ve çikolata ile birlikte, evlerdeki şeker tüketimi de hızla arttı. Toplum ve ahlak gibi, bu ürünler de demokratikleşiyordu. Şekerpancarı şekeri, ondokuzuncu yüzyılın getirdiği büyük değişikliklerle ön plana çıktı.

1745 yılında Alman kimyager Magraff, şekerpancarından şeker elde edip, izole etmeyi başaran ilk kişiydi. Bir Fransız mülteci olan öğrencisi Archard, 1786 yılında Silesia'da, bir endüstriyel rafineri kurdu. Bir adada yaşadıklarını hatırlayan İngilizler, kimyageri, bu besin maddesini üretmesi için ikna etmeye çalıştılar. Kendisine büyük paralar önerdikleri halde, Archard kabul etmedi. Başka bir Fransız kimyager olan Liebig, Avrupa'da şeker üretmeyi "Saçma olmasının yanı sıra, politikaya da çok aykırı" diye tanımlıyordu.

Sonunda Napoléon Bonaparte, Fransız ekonomisini sömürgelerden yapılan ithalata muhtaç etmemek için 32.000 hektarlık bir arazinin şekerpancarı üretimine ayrılmasını emretmişti. 1813 yılında ilk şeker rafinerisi kurulduğunda, on tondan fazla şeker üreten her üretici, dört yıl boyunca vergiden bağışık tutuluyordu. Şekerin tarihinde bir dönem böylece kapanıyordu. Şekerpancarı, daha pahalı olan şekerkamışına dayalı ekonomilere büyük bir darbe vurdu. Şekerkamışı şekerinin fiyatının düşmesi, tüm ekonomik sistemin yeniden planlanmasını gerektirdi.

Doğuda Tatlıcılık

İstanbul Tatlıcılar Loncası

Türk tatlıcılığının uğraşı alanı yalnızca lokmalarla sınırlı değildir. Buna, Türk yemeklerinin önemli bir bölümünü oluşturan birçok tatlı da girer.

Müslümanların tatlıya karşı gösterdikleri özel ilgi, biraz da dinseldir. Kur'an'ın iki ayetinin buna işaret etmesi, işin önemini artırmıştır. Buna göre lokmayı Peygamber mührünün simgesi sayan Müslümanlar, aynı zamanda şekerlemeye ve helvaya da önem verir.

İstanbul dışında başka hiçbir yerde loncalar bu kadar mükemmel ve disiplinli biçimde gelişmemiştir. Tatlıcılar (şekerlemeciler) loncasının bir sürü alt bölümü vardır. Öyle ki, bunlardan her biri ayrı araştırmanın konusu olabilir. Tatlıcılık sanatının bu denli gelişmiş olması şeker tüketiminin hangi noktaya ulaştığını da göstermektedir. Ayrıca seyyar tatlıcılar da vardır. Bu konuda J.V.Hammer'in ***İstanbul ve Boğaz*** *(1822) adlı eseri beni aydınlattı. Söz konusu, eser loncaların düzeni ve kuruluşunu anlatır.*



Şeker Devri sadece 200 yıl sürdü. Iki yüzyıl boyunca şeker adına milyonlarca insan feda edildi. Bu sayı, altın için hayatını yitiren insan sayısından fazladır. Çünkü şekerkamışı şurubu neredeyse uluslararası bir para birimi haline gelmişti. Şeker yetiştiricileri ve tüccarlarının tutkusu öyle boyutlara ulaşmıştı ki, şeker için her şey feda ediliyordu. Böyle bir endüstri, kârlılığını sürdürmek için maaş ödememeliydi. Kızılderililer şeker üretiminde çalışmaya zorlandılar.

Bu durum yasadışı ilan edilinceye kadar Kızılderililer'in büyük bir çoğunluğu çoktan ölmüştü. Buna yol açanlar, sonradan çok pişman oldular. Çünkü, Avrupa'dan kendi istekleriyle gelen sömürgeciler, evlerinden ayrılmalarına değecek miktarda aylık istiyorlardı. Ama hiçbiri uzun süre dayanamadı. Ağır çalışma koşulları, iklim, salgın hastalıklar, yetersiz beslenme, alkol ve kavgalar sonucu çoğu yaşamını yitirdi.

Yatırımlarının karşılığını almayı bekleyen devletlerin toprak verdiği sömürgeciler, kendi kaynaklarına muhtaç kalınca, kendilerinden beklenen sağlayamamaya başladılar. Yeni Dünya'nın her köşesinde durum aynıydı. Sömürgecilerin elinde, yiyecek ve hayvan yetiştirecek insan kalmamıştı. Sömürgeciler böylece pek çok gemi kaptanını zengin ettiler. Abbé Raynal, 1775 yılında şöyle yakınıyordu: "Bir Amerikan sömürgesini beslemek için Avrupa'daki bir vilayetin tümünü ekmek gerekir".

Böylece, sömürgelerin kâr etmesi için geriye bir fikir kalıyordu: Köleler. Bu yüzden Afrika kıyılarından milyonlarca köle getirildi. Irklar yok edildi. Kıtalar dolusu insan yok edildi. Bernardin de Saint-Pierre de aynı görüşleri savunuyordu: "Kahve ve şekerin Avrupa'nın mutluluğuna katkısını bilemiyorum ama o iki bitkinin dünyanın her iki yakasına da felaket getirdiğini biliyorum." Gerçekten de şeker, yüzyıllar boyunca süren savaşlardan daha çok yıkıma neden oldu. Şeker için o kadar çok gözyaşı döküldü ki, aslında tatlılığını çoktan yitirmiş olması gerekirdi.

Akçaağaç şekeri ve meyve şekerleri de önemlidir. Akçaağaç, Kanada'nın simgesidir ve suyu kaynatılarak elde edilen şurubunun folklorik önemi vardır. Nişasta veya fruktoz açısından zengin olan başka bitkilerden de şeker elde edilebilir. Hurma ve incir, uzun süreden beri meyve şekeri üretiminde kullanılıyordu. 1808 yılında ortaya atılan üzümden şeker elde etme fikri, Ikinci Dünya Savaşı'nda zorunluluktan dolayı tekrar ele alınıncaya kadar unutuldu.

1979 yılından bu yana, dünyada, tüketilenden fazla şeker üretiliyor. Fazla üretilen şekerin alkole dönüştürülmesi de, başta şeker fiyatlarının düşmesi gibi başka problemler doğurdu. Petrol krizinden dolayı şekerin yakıta dönüştürülmesiyle yeni bir çağ açıldı. Bazı Latin Amerika ülkelerinde arabalar, şekerkamışı alkolüyle çalışmaya başladılar. Bir devlet başkanının limuzininde şöyle bir çıkartma vardı: "Ben alkolle çalışıyorum, ya siz?"

Şeker ve Beslenme

Yemek için mi yaşamalı, yoksa yaşamak için mi yemeli? Soru, ünlü Fransız tiyatro yazarı, Molière'e ait. Oyunlarından birindeki kahramanı aracılığı ile sorar bu soruyu Molière. Oyunu okuyan ya da izleyen herkes soruyu hatırlar da cevaplandırmak çoğu kişinin işine gelmez. Zaten açık seçik bir cevabı da yoktur bu sorunun. Cimriliği bir yaşam tarzına dönüştürmüş olanlar, elbette açlıktan ölmeyecek ölçüde yemekten yanadırlar. Oysa hayata daha başka bir açıdan bakıldığında, farklı bir cevaba yönelmek işten bile değildir. İnsanların çoğu yemek için yaşamasa bile, yalnızca yaşamak için yemez, ayrıca yemekten keyif de alır.

İnsanlık tarihinin her alanında sorular da, çoğu kez, cevaplar kadar önemli sayılmış. Yukarıda anılan soru, kesin bir cevaptan çok yorum gerektiriyor. Çünkü yaşamak mutlak biçimde yemeye ve içmeye bağlı. Bütün canlılar yaşamak için kaçınılmaz olarak beslenmek zorunda. Ancak insan, canlılar içinde beslenme zorunluluğunu sanata dönüştüren biricik tür. Öyleyse insan olarak hem yaşamak için yiyoruz, hem de yemeği bir keyif aracına dönüştürüyoruz. Buna göre, aynı zamanda yemek için de yaşadığımızı söyleyebilir miyiz?

Yiyeceklerimizden biri olan şeker, beslenme ile keyif arasındaki bağlantıyı tek başına temsil edebilir. Neredeyse bütün dillerde sevgi, sevecenlik, mutluluk gibi olumlu duygular hep şekerle bağlantılı olarak ifade edilir. Örneğin "tatlım", "şekerim" gibi hitap sözcükleri yalnızca bize özgü değil. Yani bu sözcükler başka bir dile çevrildiğinde de çok yakın, hatta özdeş anlamlar taşır. Tatlı, her şeyin bize güzel görünen, işin keyifle ilgili kısmı. Şeker, beslenmemizin de temel taşlarından biri.

Loncaların ortaya çıkışı Osmanlı Imparatorluğu'ndan daha eskidir.
O zamanlar her sanat dalının bir koruyucusu varmış. Geçen yüzyılın bir Türk tarihçisinin verdiği rakamlara göre, İstanbul'un 600 loncası 46 dizi halinde üç gün boyunca imparatorluk sarayı önünde yürüyüş yapmıştır.
Dördüncü dizide şerbetçiler varmış.
Ardında gülabcılar (gülsuyu yapanlar) yerlerini almışlar. Bunlar gülsuyu, bal suyu ve esanstan başka çok sevilen ünlü gülyağını da üretirlermiş.
Ekmekçiler loncasının çeşitli alt bölümleri arasında (simitçiler, börekçiler, çörekçiler, halkacılar) kadayıfçılar bulunuyormuş. Bunların da ilk ustalarının adı Raşit'tir.
Şerbetçiler, Lokmacılar, Gözlemeciler, Güladşenciler (kökeni Iran olan bir hamur işini yaparlarmış), Tuzlacılar, Hoşafçılar (hoşaf, meyve suyu ile karıştırılmış her türlü tatlı su demektir.) Doğu'da sofra olarak kullanılan tahtalar üzerinde kaşıkla içilir. Bunun için yararlanılan meyveler şunlardır: Buhara kayısısı, İzmir üzümü, Mardia eriği, Arapgir çileği, Rodos kirazı, İstanbul şeftalisi, Şam'ın koruk üzümü.



Ünlü beslenme uzmanımız Prof. Dr. Ayşe Baysal, *Beslenme* adlı kitabında "Özellikle ekonomik yönden gelişmiş toplumlarda şeker, enerji sağlayan önemli kaynaklardan biri olmuştur" diyor. Bu, hemen bütün beslenme uzmanlarının üzerinde anlaştığı bir yargı. Daha doğrusu, bir yargıdan çok bir gerçeğin saptanması. Geleneksel yemek kültüründe yüzyıllar boyunca şekeri geri plana iten Çin ve Japonya gibi bazı Uzakdoğu toplumları dışarda tutulursa, şekerin bütün dünya için doğruluğu sınanmış işlevinden söz ediyoruz.

Şekeri bunca değerli kılan özellik nedir? Yetişkin bir insan, günlük enerjisinin yaklaşık üçte ikisini karbonhidratlardan sağlar. Karbonhidratlar içinde en büyük grubu şeker oluşturur. Bir başka biçimde söyleyecek olursak, şeker hayat demektir! Yaşamak için yiyorsak, mutlaka şekere ihtiyacımız var.

Zaten beslenmenin tanımı da büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunmasıı değil mi? Prof. Baysal'ın deyişiyle, "İklim koşulları uygun oduğu zaman konutsuz ve giysisiz yaşanabilir, fakat beslenmeden yaşam olanaksızdır." Şeker ise beslenmenin en önemli yapıtaşlarından biri olarak, yaşamın başta gelen desteklerindendir.

Yaşamın sürdürülmesi açısından şekerin önemi, yalnızca değerli bir enerji kaynağı olmasıyla sınırlı değil. Ağır fiziksel hareketler için karbonhidratlar, dolayısıyla şeker vazgeçilmez enerji kaynakları.



Tahıllar

Ayrıca şeker, uygarlığın temelini oluşturan zihinsel faaliyetler için de olmazsa olmaz bir besin. Bu nedenle beslenme uzmanları, beyin dokusu için gerekli enerjinin karbonhidratlardan sağlandığına dikkati çekiyorlar. Buradan, şekerin yalnızca yaşamak için değil uygarlık için de vazgeçilmez bir besin kaynağı olduğu ortaya çıkıyor.

Bu kitabın konusu elbette beslenmenin teknik ayrıntıları değil. Yine de karbonhidratların -dolayısıyla şekerin- bazı önemli işlevlerine değinmeden geçemeyiz. Uzmanlar, yeterince karbonhidrat alınmadığında vücutta gereğinden fazla keton oluşacağını söylerler. Keton ise, aseton gibi, fazlası vücut sıvılarında asidi artıran ve kanın dengesini bozan bir maddedir. Hekimler kanın alkalitesinin çok azalması durumunda, hastanın komaya girebileceğini söylerler.

Karbonhidratların bir başka görevi de proteine duyulan ihtiyacı azaltması. Protein ette ve sütte gördüğümüz çok önemli bir besin öğesi. Ondan bütünüyle vazgeçmemiz asla söz konusu olamaz. İnsan vücudunun bu değerli yapıtaşı, vücuda aynı zamanda enerji de sağlamaktadır. Enerjiyi büyük ölçüde -daha doğrusu gereğinden fazla miktarda- proteinli ürünlerden almak, ne gerekli ne de yararlıdır. Üstelik pahalı bir çözümdür. Hatta bazı durumlarda, örneğin aşırı et yiyerek beslenme durumunda, protein fazlası vücutta gut gibi ciddi hastalıklara yol açabilir.

Sonuç olarak, karbonhidratlar, su ve elektrolitlerin vücutta tutulmasını, sodyumun emilmesini sağlar, sindirimi kolaylaştırır ve daha birçok önemli fizyolojik işlevi yerine getirirler.

Buraya kadar anlatılanlar, insanı okul sıralarına döndürecek bilimsel açıklamalar olsa da, şekerin yaşamımızı sürdürmek açısından önemini vurgulamaya yeter. Elbette, böylesine ayrıntılara dalmadan da, şekerin önemini kavrayabilmek, şekersiz bir hayatın mümkün olamayacağını bilmek pekâlâ mümkündür.

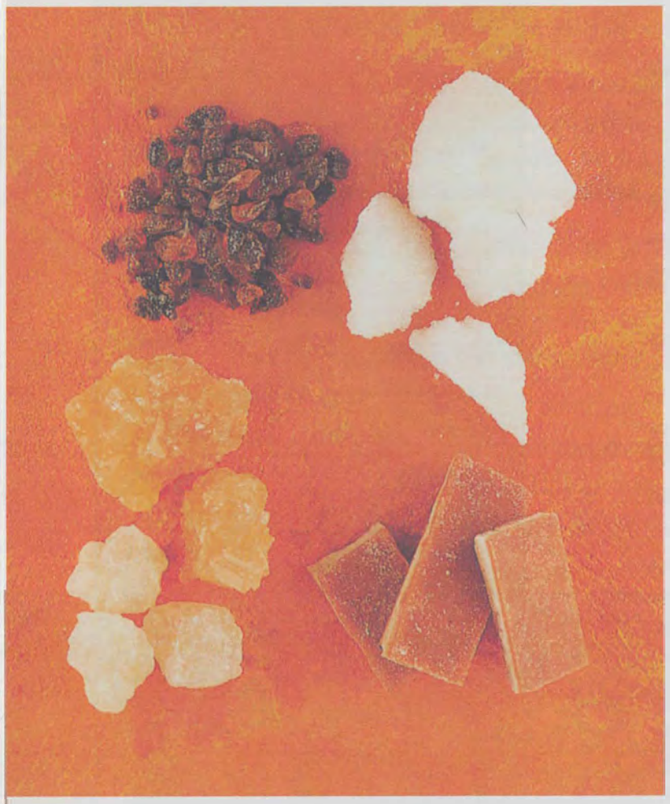
Hoşafçılar resmi geçit törenlerinde yanlarında taşıdıkları porselen ve madeni kaplarda hoşaf ikram ederlermiş. Bademciler, Paludeciler (porselen veya fayans kaplarda sıcak palude satanlar), Sıcak şerbet satanlar, Bademli pasta satıcıları, Salepçiler, Muhallebiciler, Hurma konservecileri, Saray şekercileri (bunlar dış görünüş açısından diğerlerinden ayrılıyorlar. Başlarında keçe başlıklar bulunur).

Dükkân helvacıları (bunlarda her türlü helva ve tatlı bulunur). Seyyar helvacılar (çeşitli gülleri taşırlar. İçinde fındık, çamfıstığı, susam helvası bulunan tepsilerini başları üzerinde taşırlar). Gül şekercileri (gül şekerinden bir çeşit sert pasta yapılır). Galat şekercileri. (kavanozlarda şeker haline getirilmiş meyve satarlar, geçit törenlerinde şekerini yaptıkları meyvelerin ağaçlarını taşırlar).

Tören alayının en sonunda da birliklerin yöneticileri, yani sarayın ve kentin en üst düzeydeki şekercileri geliyor.

(Friedrich Unger'in Doğu'da Tatlıcılık Kitabından)

Şeker Denen Doğa Harikası



Kristal şekerler

Bizim gündelik hayatta kısaca "şeker" dediğimiz şey, büyük karbonhidrat ailesinin önemli bir üyesi. Sözü edilen aileye, beslenme biliminde, "karbonhidratlar" adı verilir. Şekerler, nişastalar ve lifler bu ailenin başlıca üç grubunu oluşturur. Bunların her biri, ayrı ayrı, beslenmemizin çok önemli ve gerekli temel taşlarıdır.

Karbonhidrat ailesini tanımlayan bilim adamları bunları "basit" ve "karmaşık" olmak üzere ikiye ayırır. Aslında tümü, karbon, oksijen ve hidrojenden oluşan organik bileşiklerdir. Ancak bu üç elementin bir araya gelişi her zaman aynı biçimde olmaz.

Karbonhidratlar içinde şekerler, çeşit zenginliğiyle birlikte tat zenginliğini de getirir. Bunlardan "üzüm şekeri" tipik bir basit şekerdir. Kanımızda bulunan, "şekerim düştü" ya da "şekerim çıktı" dediğimizde kastedilen şeker budur. Şekerlemelere tat katan bu saf glikozun, diğer adı üzüm şekeridir.

Tatlı olan yalnızca üzüm mü? İncir de, dut da ve daha nice meyve de pekâlâ tatlı. Çoğu meyvenin içinde az ya da çok oranlarda şeker bulunur. Meyveleri bizim için çekici kılan da içerdiği şeker tadıdır. Bunlar, "meyve şekeri" adıyla ve başlı başına bir şeker türü oluşturur.

Öte yandan, her türlü süt az miktarda da olsa, şeker içerir. Bu şeker ilk bakışta üzümdeki ya da diğer meyvelerdeki kadar kolayca algılanamaz. Yine de kendine özgü bir tadı vardır. Buna, "süt şekeri" denir. Herkes yaşama ilk adımını attığı andan başlayarak anne sütünde bulunan bu şekerle tanışır ve onunla beslenir.

Üzüm şekeri, meyve şekeri ve süt şekeri doğada doğrudan bulunur. Bunları tatmak için üzüm, incir, dut, şeftali, kavun, karpuz gibi meyveleri yemek, bildiğimiz sütü içmek ya da çeşitli biçimlerde pişirip yemek yeterlidir.

Bilim dünyasında "monosakarit" olarak tanımlanan şekerler de, doğanın bize bir tatlı armağanıdır. Ancak, burada ölçüyü doğa koyar. Elbette meyvelerin olgunluğunun bunda rolü vardır. Koruktaki şekerle olgun üzümdeki şeker miktarı aynı değildir. Ama, alt ve üst sınırları belirleyen de yine doğanın kendisidir.

Bir başka gruba geçtiğimizde durum birden değişir. Kimyada "disakarit" adı verilen farklı bir şeker türü daha söz konusudur. Bunlardan laktoz, anne sütünde ve bütün sütlerde bulunur. Bu sınıf içinde maltoz adı verilen şeker türü ise, tahıl ve baklagillerde bulunmaktadır.

Primadonna'yı, yani operadaki yıldızı bilerek sona bıraktık. Çünkü en güzel ve etkileyici şarkıyı söyleyecek olan odur. Bizim grubun yıldızı, yeryüzünde en yaygın olan, hepimizin yakından tanıdığı ve çok sevdiği, kısaca "şeker" olarak andığımız, bilimsel adı "sakaroz" olan bu doğa harikası, üzüm şekeri ve meyve şekerinin birbirine bağlanmasıyla oluşur. Şeker, işte bu mutlu ve rastlantısal evliliğin çocuğudur.

Sakaroz, doğada başlıca iki üründe görülür. Bunlardan biri şekerpancarı, diğeri ise şekerkamışıdır. Bu ürünlerin yapısında şeker o kadar baskındır ki, adlarının başına birer şeker sözcüğü eklenmeden geçilememiştir.
Her iki üründeki şekeri ortaya çıkarmak ise, yine şekerle beslenen insan zekâsını gerektirmiştir. Şekerkamışı, sıcak tropik iklimlerde yetişen bir bitki. Türkiye'de şeker neredeyse bütünüyle şekerpancarından elde edilir. Şekerpancarında erimiş olarak bulunan şekeri ortaya çıkarmak için bir dizi işleme başvurulur. Kısaca özetlersek, şekerpancarının önce preslenerek suyu alınır, elde edilen su ısıtılır, bu su soğutularak şekerin kristaller halinde oluşması sağlanır. Böylece, doğanın şekerpancarının içine gizlediği tat, saf şeker kristalleri halinde sofralarımıza taşınır.

Şekerin bu türünün yaygın olarak sevilmesi boşuna değil. Çünkü bizim şeker olarak adlandırdığımız sakaroz, tatlı olmanın ötesinde bazı özellikler taşır. Bunların en önemlisi, dilediğimiz kadar tatlılık sağlamasıdır. Ne kadar çok şeker kullanırsak, yiyeceklerimiz o kadar tatlı olur. Üstelik şeker suda kolayca eridiği için çay gibi içeceklere de eşlik edebilir.

Sözü bağlarken, karbonhidrat ailesinin üçüncü üyesinin "polisakaritler" olduğunu söyleyelim. Mutfaklarımızda sık kullandığımız her cins nişasta, hemen her tür sebze ve meyvede bulunan selüloz, elma ve ayva çekirdeklerinin jöle yapıcı elemanı olarak tanıdığımız pektin, polisakaritlerin örneği sayılabilir. Ancak, bunlar şeker tadı taşımadığı için konumuzun dışında kalmaktadır.

Türk Tatlıcıları

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, dükkânını 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), irmik, 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.

(Friedrich Unger'in Doğu'da Tatlıcılık Kitabından)

Bal, Pekmez ve Diğerleri

Dünyada tat ve şeker kavramları aşağı yukarı özdeş sayılmakta. Buna şaşmamak gerekir. Çünkü, günümüzde artık tatlı olarak aklımıza gelen hemen her şeyi şekerle yapmaktayız. Biz, yiyeceğin içindeki şekeri görmesek bile, tatlandırma işleminin ya doğrudan şeker eklenerek ya da şeker şurubu katılarak yapıldığını düşünmeye koşullandırılmış bulunuyoruz. Oysa, tatlılık yalnızca şekerle elde edilmiyor. Doğa bize farklı yöntemlerle de tatlılık sağlıyor.

Doğal olarak tatlı olan yiyeceklerin başında bal gelir. Arıların doğada bal yaptığı ilk zamanlardan beri bilinmekte. Şekerin insan eliyle üretilmeye başlamasına kadar geçen milyonlarca yıl boyunca atalarımızın başlıca tat kaynağının bal olduğunu biliyoruz.

Efsaneler, eski çağlarda balın tanrıların yiyeceği olarak görüldüğünü söylüyor. Balın böyle kabul edilmesinde tadı kadar yüksek ve çabuk enerji sağlaması da rol oynamış olmalı. Tanrılara ait olanı tanrılara vermek eski bir kural olduğundan, tapınaklardaki sunaklardan bal eksik edilmezmiş. Tabii tanrılara ait olan bir yiyecek, aynı zamanda zenginliği de simgelemekte. Tatlılığı ise, balın bir mutluluk simgesi olarak algılanmasına da yol açmış o dönemlerde.

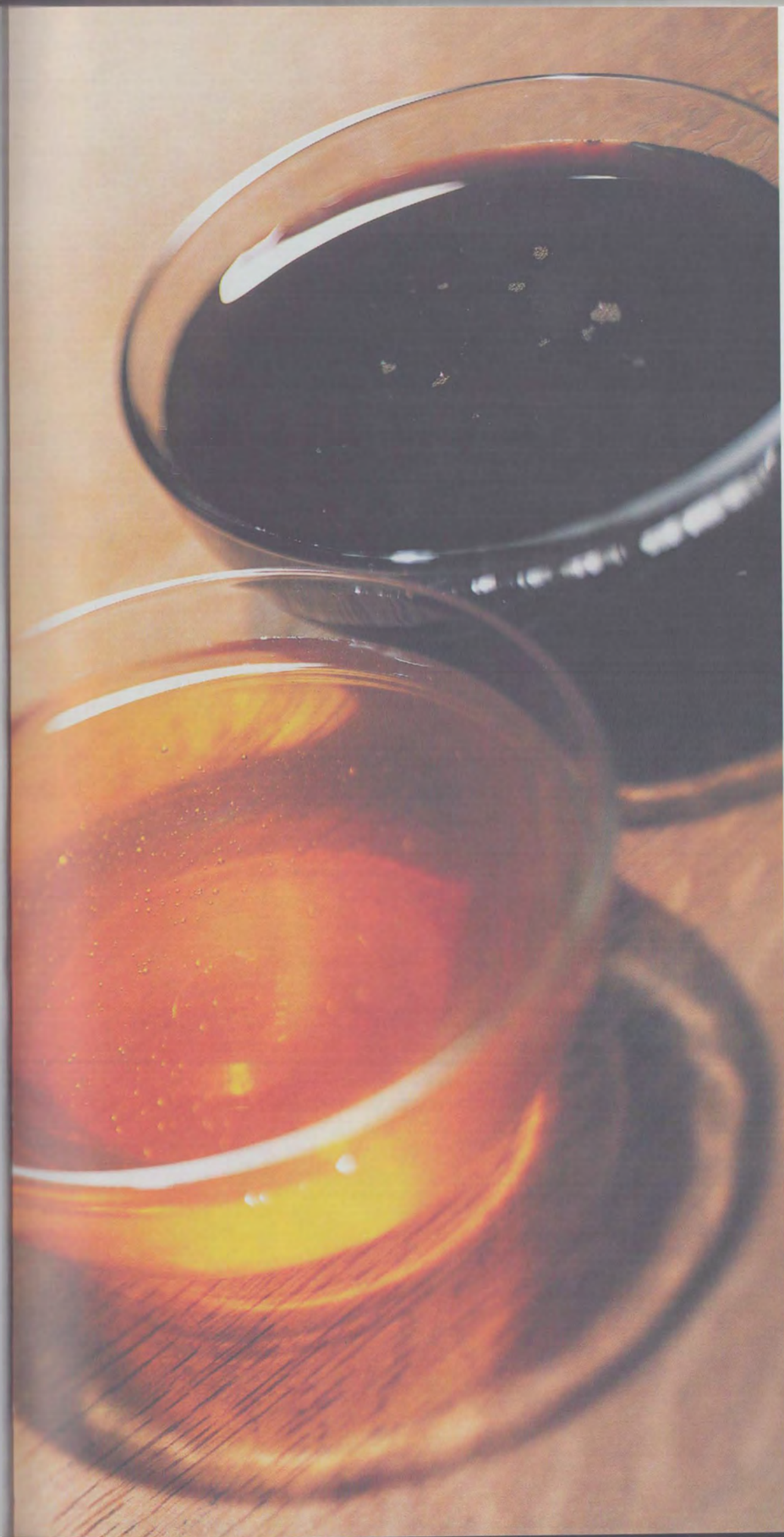
Kutsal kitaplarda zengin ülkeler, özellikle Akdeniz havzasında, dağlarından ve ovalarından zeytinyağı ve bal akan yerler olarak tanımlanmış hep. Tevrat'ta, Vaadedilmiş Topraklar sütün ve balın bolluğu ile çekici kılınmaya çalışılmış.

Eski Yunan ve Roma'da bal, zenginlerin yiyeceklerini tatlandırmak için sıkça kullandıkları bir ürün olarak göze çarpar. Zamanın pastalarının neredeyse her zaman balla tatlandırıldığını, bize ulaşabilen tariflerden biliyoruz. Bal, ekmeklere katılmış, şekerleme yapımında kullanılmış. Hatta bazı et yemekleri bile balla lezzetlendirilmiş. Bugün Avrupa ve Amerika'da sevilerek yenen kaburga kızartmasının balla hazırlanması o zamanlardan kalma bir gelenek olsa gerek. Çin mutfağının ünlü ballı ördeği de benzer bir uygulamanın günümüze kadar gelen bir başka örneği sayılabilir. Özellikle Kuzey Afrika ülkelerinde bugün bile birçok av ve kümes hayvanının pişirilirken balla tatlandırılması da ilkçağlardan kalma bir diğer uygulama.

Ortaçağda bal, hâlâ bir zenginlik göstergesi olmayı sürdürmüş. Tatlı ve yemeklerde kullanıldığı gibi ilaç olarak da bazı hastalıkların tedavisinde reçetelere yazılmış. Aslında, balı zenginler keyif için tüketirken, yoksullar ilaç olarak kullanmış.

Günümüzde balın, birçok bisküvinin ve tatlının geleneksel tarifine uygun olarak üretiminde kullanılması sürdürülüyor. Bunun yanı sıra, günümüzün ünlü aşçıları, balı yemeklerde egzotik bir lezzet katıcı olarak kullanmakta.

Balın çeşitlerine gelince, bunun hiç de az olmadığı ilk bakışta bile kolayca görülebilir. Doğrusunu söylemek gerekirse, bizde, en sık ve çok görülen çeşit süzme çam balıdır. Ama bu, Türkiye'de bal üretiminin bununla sınırlı olduğu anlamına gelmez.



Pekmez ve bal

Dünyada binlerce çeşit bal, yöresine veya balı yapan arıların gezdikleri çiçeklere göre sınıflandırılır. Yöre adıyla anılan balların özelliği, birden fazla bitkinin balın tadını bir anlamda dengelemesinden gelir.

Arılar genellikle bir yöre içindeki farklı çiçekleri gezerek, onlardan aldıkları aromaları ballarına yansıtırlar. Burada bir kokudan çok, kokular armonisi söz konusudur. Oysa belli çiçeklerin hâkim olduğu ballarda, bu çiçeklerin kokusu hemen duyulur. Macarlar'ın ünlü akasya balı, Fransa'nın Akdeniz kıyılarına komşu Provence bölgesinin ünlü lavanta çiçeği balı, bunlara sadece iki örnek oluşturur. Bu türden en çok bilinen ballar arasında mollalimonu çiçeği balı, portakal çiçeği balı, biberiye balı, kekik balı ilk anda akla gelenlerdir.

Bal çeşitlerinden söz etmişken, çok bilinen bir noktaya da kısaca değinmek gerekir. Dünyanın her yerinde ballar, giderek daha çok süzme bal olarak satılmakta. Buna karşılık, bal meraklıları petekli balın daha lezzetli olduğunu söylerler.

Beslenme bilimi açısından bala baktığımızdaysa, yapısının üzüm şekeri, meyve şekeri ve su bileşiğinden oluştuğunu görürüz. Her iki şekerin bal içindeki oranı eşittir. Yüzde 82 oranındaki şekerin yanında su oranı yüzde 17 kadardır. Geriye kalan yüzde biri ise protein, kül, bazı B vitaminleri, mineral tuzlar, doğal renk ve lezzet vericiler oluşturur. Baldaki mineral tuzlar ciddi bir çeşit zenginliği gösterir. Bunların içindeki kalsiyum, potasyum, mağnezyum ve fosfor özellikle anılmaya değer. Her türlü balda ayrıca bir miktar polen ve balmumu bulunur.

Yeri gelmişken hemen belirtelim ki, iyi bir bal, birkaç ay gibi kısa bir sürede şekerlenmez ve sulanmaz. Ancak çok uzun süre bekletilen iyi ballarda kristalleşme görülmesi ise normaldir. Balın sindirilmesi gerekmez. Baldan alınan şeker doğrudan kana geçer. Böylece enerji çok çabuk alınır. Sporcular, aşırı aktif çocuklar, zayıf ve iştahsız kişiler için bal ideal bir besin olarak gösterilir.

Çok değerli bir başka tatlı yiyecek de pekmezdir. Sanayileşmenin giderek artmasıyla yurdumuzda üretimi ve talebi düşen bu yiyecek, aslında şeker oranı yüksek meyvelerin suyunun kaynatılması ile elde edilir. Üzüm pekmezi dışında en çok tanınan türü dut pekmezidir.

Türkiye, dünyanın önde gelen ilk beş üzüm üreticisi arasında yer alıyor. Ne var ki, diğer önemli üzüm üreticileri gibi üzümümüzü büyük ölçüde şarap olarak işlemiyoruz. Yakın zamana kadar, belli cins ve kalitenin üzerindeki üzümler sofralık yaş üzüm olarak satılır veya kurutulup kuru üzüm olarak değerlendirilir, her iki kategoride yer alamayacaklar da pekmez olarak işlenirdi. Son yıllarda pekmez üretiminde azımsanamayacak bir düşüş görülmekte. Bu duruma en çok üzülenlerin beslenmeciler olduğunu hemen söyleyelim. Onlar, pekmezin de bal gibi büyük ölçüde üzüm şekeri, meyve şekeri ve sudan oluştuğunu bilirler. Zaten pekmez de bu nitelikleriyle bala çok yakındır. Beslenmecilerin bildiği pekmezin bir başka özelliği, demir ve kalsiyum açısından da çok zengin olduğu. Ayrıca pekmez, çok olmasa da karoten ve B vitamini içerir. Ucuz ama çok yararlı bir besindir. Beslenmeciler, özellikle çocukların beslenmesinde, pekmezin ayrıcalıklı bir yeri olmalıdır diye düşünürler. Hele bizim gibi üzümün bol ve nispeten ucuz olduğu bir ülkede!



Pekmez ürünleri

Beslenme uzmanlarının bu görüşlerine karşılık, günümüzde pekmezin tek başına bir tatlı olarak değerlendirilmesi üzüm yetiştirilen kırsal bölgelerle sınırlı görünüyor. Oralarda bile pek fazla tüketildiği söylenemez. Pekmez ayrıca, "pestil" ve "sucuk" adı verilen tatlılara dönüştürülür. Büyük kentlerde ise pekmez az da olsa, soğuk günlerde tahin ile karıştırılarak "tahin-pekmez" olarak yenir.

Yazının başlığında yer alan "diğerleri" sözcüğüne gelince... Bunlar, bizde pek yaygın olmasa da, başka ülkelerde rastlanabilecek çeşitler. Şekerin dünyadaki temel kaynaklarının şekerkamışı ve şekerpancarı olduğu doğrudur da, bu tespit aynı zamanda başka şeker kaynakları bulunmadığı anlamına gelmez.

Kanada başta olmak üzere Amerika Birleşik Devletleri'nin birçok eyaletinde akçaağaçtan elde edilen bir şeker, çok bilinir ve sevilir. Kuzey Amerika'ya özgü bir tür olan akçaağacın özünde yoğun ölçüde şeker bulunur. Amerika yerlilerinin "tatlısu" dediği bu özün elde edilişini "beyaz adam" yerlilerden öğrenmiş ve bunu şekere dönüştürmeyi başarmıştır. Yapılan işlem, ana hatlarıyla, ağaçtan elde edilen şekerli özsuyun kaynatılarak suyunun uçurulması işlemiyle şekere dönüştürülmesinden başka bir şey değil.

Ancak, bu işlem sırasında birkaç ara aşama önem taşır. Suyun bir miktar uçmasından sonra elde edilen sıvıya "akçaağaç şurubu" adı verilir. Akçaağaç şurubu, bu yörelerde sabah kahvaltılarında yaygın olarak yenilen tatlı kayganaların üzerine dökülür. Suyun biraz daha uçurulmasıyla "akçaağaç balı" adı verilen koyu şurup yapılır. Bunun daha ileriki aşaması ise "akçaağaç kreması" veya "akçaağaç yağı" denilen, ekmek üzerine sürülerek yenen bir tatlıdır. En son aşamada su neredeyse tamamen uçurularak "akçaağaç şekeri"ne ulaşılır. Bu şeker, pancar ve kamıştan elde edilenlere göre iki kat daha tatlıdır.

Batılılar şekerkamışı ya da şekerpancarı üretiminin yan ürünlerini de, çok yaygın biçimde olmamakla birlikte, kullanmakta. Bunlardan biri, kıvam ve renk olarak bizim pekmeze benzer. "Melas" denilen bu yan ürün, şekerkamışı veya şekerpancarından şeker rafine edilirken ortaya çıkar. Şeker üretiminde şekerpancarı ve şekerkamışının preslendiğini, elde edilen suyun şeker kristalleri oluşuncaya kadar kaynatıldığını hatırlatalım. İşte bu işlemden sonra geriye kalan koyu kahverengi sıvı, melas adını alır. Kaynatma işleminin, üretim sırasında üç kez tekrarlandığını belirtmeliyiz. İlk kaynatmadan sonra elde edilen melas açık renkli ve hafif aromalıdır. Bu daha çok kaygana tipi kreplerin tatlandırılması için şurup olarak satılır. İkinci kaynatmadan sonra ortaya çıkan melas ise, birincisine oranla daha koyu renkli ve kıvamlıdır. Aromasından kaynaklanan tadının güçlü olmasına karşılık, şeker derecesi düşüktür. Üçüncü kaynatma sonrası elde edilen melas çok koyu kıvamda ve siyaha çalan bir renkte ortaya çıkar. Tadı, acıya yakındır. Sağlık meraklıları bu üçüncü türü tercih etse de, gerçekte bunun özel bir besin değeri bulunmaz.

Avrupa ve Amerika'da satılan melaslar şekerkamışından yapılan üretimden elde edilir. Çok az sayıdaki bazı geleneksel tatlı, pasta türü yiyecek, mutlaka bunlarla yapılır. Geri kalan kısmı, biraz keyfe keder bir kullanımı içerir. Bu arada şekercilik endüstrisi de büyük ölçüde bu melaslardan yararlanır. Şekerpancarından elde edilen melas, gıda endüstrisinde yalnızca kabartma tozu üretiminde değerlendirilir. Alkol üretimi dışında en büyük kullanım alanı ise hayvan yemi sanayiidir.

Son olarak, yapay tatlandırıcıları anarak bu konuyu noktalayalım. Şeker gibi harika bir yiyecek varken, yapay tatlandırıcılara neden gerek duyulduğu akla gelebilir. Cevabı basit: Yeryüzünde milyonlarca kişi diyabet hastalığından ve tıp dilinde "obezite" olarak adlandırılan aşırı şişmanlıktan dolayı, şeker yiyemez. Oysa, insanda vazgeçilmez damak alışkanlıklarından biri de tatlı bir yiyeceğe duyulan istektir. Şekerden yoksun yaşayan, ama yine de şekerin tadını arayan ve onsuz yapamayanlar için laboratuvarlarda bazı yapay şekerler üretilmiş. Bugün en yaygın olarak kullanılan yapay tatlandırıcılar aspartam, asesulfam-k ve sakarinden oluşan bir grup.

Yapay tatlandırıcılar genellikle soğuk veya sıcak olarak kullanılabilir biçimlerde üretilip piyasaya verilir. Şekerden 200 ile 2.000 kez arasında daha tatlıdırlar. Bu yüzden çok küçük miktarlarda kullanılır. Ancak fazla miktarda tüketildiklerinde ağızda çoğu kez acı ve metalimsi bir tat bırakırlar ve doğal şekerin yerini asla tam anlamıyla dolduramazlar!

Eski Saray Pastaneleri

Başkentteki dükkânları gezip gördükten sonra, bu defa da ünlülerini gezmek istiyordum. Oysa bu güç bir iş olacaktı. Şayet Sultan Beşiktaş'taki kışlık sarayında oturmuş olsaydı, bu güçlük ortadan kalkacaktı. Ne var ki İstanbul'a varışımdan kısa bir süre önce Beylerbeyi'ndeki yazlığa çekilmişti. Böylece ne bahşiş, ne de döktüğüm diller oralara girmeme yardım edemedi. Valide Sultan'ın ikamet ettiği eski saraydaki pastane mutfağını görmekle yetinmek durumunda kaldım.

Gerek rehberimin becerikliliği, gerek verdiğim bol bahşişler sayesinde her yabancının girmeyi başaramadığı saraya girdim.

Divan salonunun karşısında bulunan ve eskiden ecnebi elçilerin resmî kabul gördükleri bu üçüncü avluda dokuz çeşit mutfak vardır. Bunların da hemen bitişiğinde şarabın hiçbir türünün içinde muhafaza edilmediği bir kiler vardır. Mutfağın karşısında mahzen duruyor. Divan salonunun yan tarafındaki üstü kubbeli yerler dikkat çekiyor. Şekercilerin ve şerbetçilerin içinde çalıştıkları bu yerler özellikle ilgimi çekiyor.

İlkönce mutfakları gezdim. Buralar üstleri kubbeli, içlerinde iki veya üç kocaman soba bulunan yerlerdir. Her mutfağın yan tarafında kömür ocağı bulunuyor. Kömür ocaklarının üzerinde sabit kazanlar bulunmaktadır. Bunların dışında odunla yakılan irili ufaklı ocaklar ve kazanlar bulunuyor.

Türlü Çeşitli Şeker!



Tozşekerler

Bizde kullanılan şekerler, "pudraşekeri", "tozşeker" ve "kesmeşeker" olarak üç çeşitle sınırlı. Bunlara son zamanlarda piyasalarda toz ve kesme biçiminde görülen kahverengi şekerler de katıldı. Bütün dünyada en çok kullanılan türler bunlar. Ancak hemen belirtelim ki, şeker meraklıları asla bu çeşitlerle yetinmez. Onlar, şekerin bize yabancı olan daha birçok türüne mutfaklarında yer verirler.

Şeker çeşitlerine girmeden önce biraz "rafine şeker"den söz etmek gerekir. Rafine şeker bildiğimiz pudra, toz veya kesmeşekerin aslını oluşturur. Kaynağı ister şekerkamışı isterse şekerpancarı olsun, yüzde 99.7 oranında sükroz içerir. Bu, öngörülen alt sınırdır ve genellikle saflık oranı yüzde 99.9'u bulur. Rafine edilmiş şekerin geri kalan kısmı ise büyük ölçüde içinde kalan nemden oluşur.

Tozşeker, bütün şeker türleri içinde en yaygın biçimde kullanılanı. Doğrudan şurubun kaynatılması ile elde edilir. Kaynatma sırasında, şurup içinde bildiğimiz irilikte şeker kristalleri oluştukça, bunlar oradan alınır ve paketlenerek piyasaya verilir.

Pudraşekeri, tozşekerin çok ince eleklerden geçirilmesiyle elde edilir. Bir başka elde edilme yöntemi de, şurubun daha ileri aşamada kaynatılmasıdır. Kullanım alanı çok geniş olmakla birlikte, daha çok pasta ve kek süslemelerinde görülür. Pudraşekerinin içine bazen yüzde 3'ü geçmeyen küçük oranlarda nişasta veya kalsiyum fosfat gibi katkı maddeleri eklenir.

Küpşeker, tozşekerin daha sıcakken preslenmiş halidir. Kuruma sırasında şeker kristalleri birbirine yapışır ve ortaya kesmeşeker çıkar. Kesmeşeker oldukça yeni sayılabilecek bir buluş. 1854 yılında Eugène François adında bir Fransız şeker toptancısı tarafından keşfedilmiş. Kesmeşeker değişik büyüklüklerde, genellikle düzgün küpler halindedir. Ancak bazı ülkelerde biçimsiz küp şekerler de üretilmekte. Islak kaşığa yapışmadıkları ve kolayca paketlenebildikleri için kahve, çay servisi yapılan yerlerde bu biçim tercih edilir. Bazen küpşeker limon ya da portakal kabuğuna sürtülerek aroma kazandırıldıktan sonra tatlılarda kullanılır.

Lüks şeker denilen türü genellikle Fransa'da kullanılan özel bir şekerdir. Sadece çok saf şuruplardan elde edilen iri ve parlak şeker küplerinden yapılır. Elmas görünümündeki bu küpler, sonra parçalanarak rasgele boyutlarda daha küçük hale getirilir. Görünümü gerçekten göz alıcı güzelliktedir.

Reçel şekeri, ev kadınlarına büyük bir kolaylık sağlamak üzere hazırlanmış bir şeker olarak bilinir. Özelliği, şeker kristallerinin iri olmasıdır. İri kristaller çabuk eridiğinden kaynatma sırasında istenmeyen köpüğün oluşması engellenmiş olur.

Reçel şekerinin yanı sıra bir de özel reçel şekerleri vardır. Bunlar reçel yapımında kullanılan ve genellikle elma, ayva gibi meyvelerin çekirdeklerinde bulunan pektin adlı madde ile limon asidinin, şekerle bileşiminden oluşur. Bazen limon asidi yerine tartarik asit de kullanılır. Her durumda ana madde yine de tozşekerdir. Ancak bu bileşim reçel ve marmelatların parlak ve berrak olmalarını sağlar, pişirme süresini de azaltır. Böylece meyvelerin özgün tatları daha çok korunmuş olur.

Vanilyalı şeker, ev kadınlarının yabancısı olmadığı bir çeşit sayılır. Burada şeker, yaklaşık yüzde 10 oranında doğal vanilya esansı ya da doğal vanilya tozu ile karıştırılır. Yapay esansla hazırlanmış vanilyalı şekerler, bu türün ikinci sınıf olanlarıdır.

Fondan ise, daha çok profesyonel pastacılık dünyasında kullanılır. Bunun elde edilmesi için, şeker şurubu ılınınca bir miktar glikoz şurubu veya krem tartar ile karıştırılır. Fondan, pasta ve şekerlemelerin kaplamalarında koku ve lezzet vermek için kullanılır. Pastacılıkta sık başvurulan bir süsleme malzemesidir. Fondan, evlerde şeker şurubu, tozşeker, yumurta akı ve glikoz şurubu ile hazırlanır. Daha kolay bir çözüm, piyasada satılan hazır fondanın alınıp bir miktar su eklenerek istenen kıvama getirilmesidir.

Bütün bu şeker türevlerinin dışında, pastacılık dünyasında saf şekerkamışı şurubundan elde edilmiş ve invert şeker yardımıyla hazırlanmış özel şeker şurupları, sıvı karameller, nişasta ve/veya jelatin ile hazırlanmış, pastiyaj adı verilen özel şekerler mevcut.

Kömür ocaklarının üzerinde sabit kazanlar bulunmaktadır. Bunların dışında odunla yakılan irili ufaklı ocaklar ve kazanlar bulunuyor. Sultan'ın eski sarayı terk etmesinden sonra, orada oturanların sayısı da azalmış ve sonuçta dokuz mutfaktan sadece iki veya üç tanesi kullanılmaya devam etmiştir. Yeniçerilerin eskiden şenliklerde pilavlarını aldıkları bu mutfaklardan sonra pastaneleri gezdim. Bunlar mutfaklardan çok az farklıdır. Kömürle yanan ocaklara buralarda da rastlanır. Duvarlara gömülmüş helva kazanları, etrafı çevrili kadayıf ocakları ve susam değirmenleri dikkati çekiyor. Bütün bu malzemeler düzensiz bir biçimde şuraya buraya serpiştirilmişlerdi.

Sarayın ikinci ve üçüncü avlularında birçok kişi hizmetçiler için susam helvası hazırlamakla meşguldü.

(Friedrich Unger'in Doğu'da Tatlıcılık Kitabından)

Şeker ve Sağlığımız

Bir Çin atasözü, "sıkıntılı zamanında çayını tatlandır" der. Bu söz, Çin'deki çay içme alışkanlıklarına tümüyle aykırıdır. Çünkü, Çinliler ve hemen bütün Uzakdoğulular çaya asla şeker katmazlar. Buna rağmen şeker öneriliyorsa, artık gerisini siz düşünün...

Şekere yüklenen tedavi edici özellikler arasında başlıcası, kaygılı ve endişeli ruh hallerine iyi gelmesi. "Tatlı yeyip, tatlı konuşmak" atasözümüz de bunun bir başka kanıtı değil mi? Bu niteliklerine bakarak şekerin bir tür sakinleştirici olduğunu pekâlâ söyleyebiliriz. Sakinleştirici etkisine bağlı olarak, şeker fazla alındığında insanı gevşetir ve uykusunu getirir. Bazı bilim adamları, şekerin depresyona karşı olumlu etkileri bulunduğunu söylemekte.

Bilim adamlarından Dr. Judith Wurtman'ın bir önerisi var: "Günde iki buçuk çorba kaşığı şeker yiyin" diyor. Böylece birçok insanın sakinleşeceğini, rahatlayacağını ileri sürüyor ve şöyle ekliyor: "Kendinizi zihnen iyi hissedip hissetmemeniz, kanınızdaki şekerden çok beyin kimyanızla ilgilidir. Şekerli gıdalar almanız, insanı enerjik kılmaktan çok sakinleştirir."

Böyle bir açıklama, fazla şekerin özellikle çocukları hiperaktif bir hale getirdiği -ki biz buna halk dilinde "azdırmak" diyoruz- yolundaki teoriyle taban tabana karşıt. Ama, tıptaki anlayışın da hep aynı kaldığını söyleyebilmek zaten çok zor.

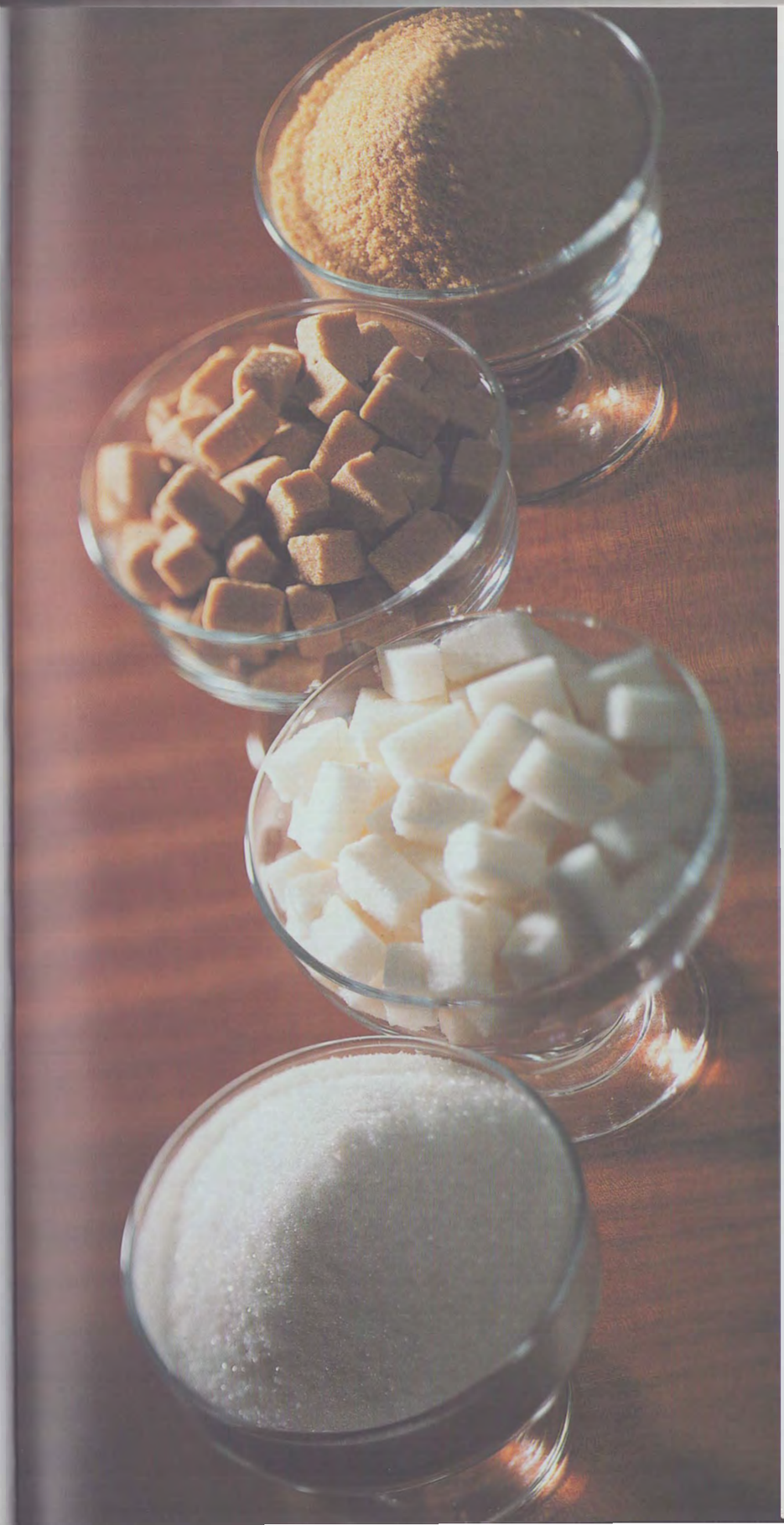
Bu arada çelişik gibi görünen bir duruma da dikkat çekelim. Uyku getiren şeker, bazı insanlarda konsantrasyonu artırıyor. İnsanı daha dikkatli hale getiriyor, ilginin bir noktada odaklanmasını sağlıyor.

Bunların yanı sıra şeker, bakterilerin öldürülmesine ve yaraların çabuk iyileşmesine de yardımcı olmakta. İnsan vücudundaki bütün hücreler yiyeceklerden elde edilen enerjiye gereksinim duyarlar. Kaslarımız ve özellikle beynimiz için gerekli enerjiyi, büyük ölçüde şekerden alırız. İnsanın sindirim sistemi, yiyeceği çok küçük parçalara bölecek enzimler içerir. Enzimler yiyecekleri o kadar küçük parçalara böler ki, bunlar doğrudan kana karışır ve kan yolu ile hücrelere taşınır.

Şeker birçok yiyecekte bulunur. Rafine şeker ise, saf bir karbonhidrat olarak, 100 gramı ile vücudumuza 375 kilokalori enerji verir. Daha pratik bir hesapla, bir çay kaşığı rafine şekerin 16 kilokalori enerji içerdiğini söyleyebiliriz.

Büroda çalışan bir erişkin insanın ortalama günlük enerji gereksiniminin 2.500 kilokalori dolayında olduğu düşünülürse, şekerin yüksek enerji değeri hemen anlaşılır.

Şeker, sindirilmesi sonucunda glikoza dönüşür ve bu da enerji vermek üzere kan yoluyla hücrelere ulaşır.



Kesmeşeker ve tozşeker türleri

Bu arada, sağlıklı bir insanda, kandaki glikoz miktarı litrede 100 ml. dolayında olmalıdır. 110-140 ml. arası hâlâ normal sınırlar içinde kabul edilirse de, daha fazlası kesin olarak halk arasında "şeker hastalığı" diye bilinen diyabetin belirtisidir. Kan şekerinin düşük olması da yine hastalık işaretidir.

Günlük şeker tüketiminin ne kadar olması gerektiği sorulduğunda, salık verilecek kesin bir miktar yok. Sağlıklı insanlar, şişmanlama sorunları da bulunmuyorsa, diledikleri ölçüde şeker tüketebilirler. Yine de öngörülen miktarlar genellikle 7-8 çay kaşığı şeker ile 50-60 gram çikolata veya şekerlemedir. Bu da toplam 30 gram saf karbonhidrata denk düşer. Sıkıntı ve üzüntüyü def etmeye bu kadar şekerin yettiğini söylüyor uzmanlar.

Sağlık için şeker tüketimi ile ilgili bazı ipuçlarını da yeri gelmişken verelim. Bazı hekimlerin önerisi, sakinleştirici bir etki elde edebilmek için şekerin saf olarak alınması, yanında protein içeren yiyecekler olmaması. Yağınsa mümkün olan en az miktarda bulunmasıdır. Hekimler, protein ile yağın, beyinin serotonin salgılamasını bloke ettiğini söylemektedir. Üzülerek belirtilen bir nokta da, meyvelerden alınan şekerin beyinde böyle bir sakinleştirici etkisi olmadığı.

Bazıları, neredeyse yer yemez şekerin olumlu etkilerini hissettiğini söylese de, bu pek geçerli değil. Çünkü etki, genellikle sindirimden yaklaşık 20 dakika sonra görülür. Eğer aksine bir durum söz konusu ise, yani etki bu süre içinde görülmüyorsa, önerilen şey kafeinsiz bir kahve veya çay içilmesi. Tabii, şekerle yeterince tatlandırıldıktan sonra!

Uykusuzluk çekenlere bir tavsiye de, yatmadan önce 30 gram kadar şekerli bir tatlı yemeleri. Hekimler bunun hiçbir yan etkisi olmadığına dikkat çekiyor ve sabahleyin dinç kalkmak için her türlü ilaçtan daha yararlı olacağını söylüyorlar.

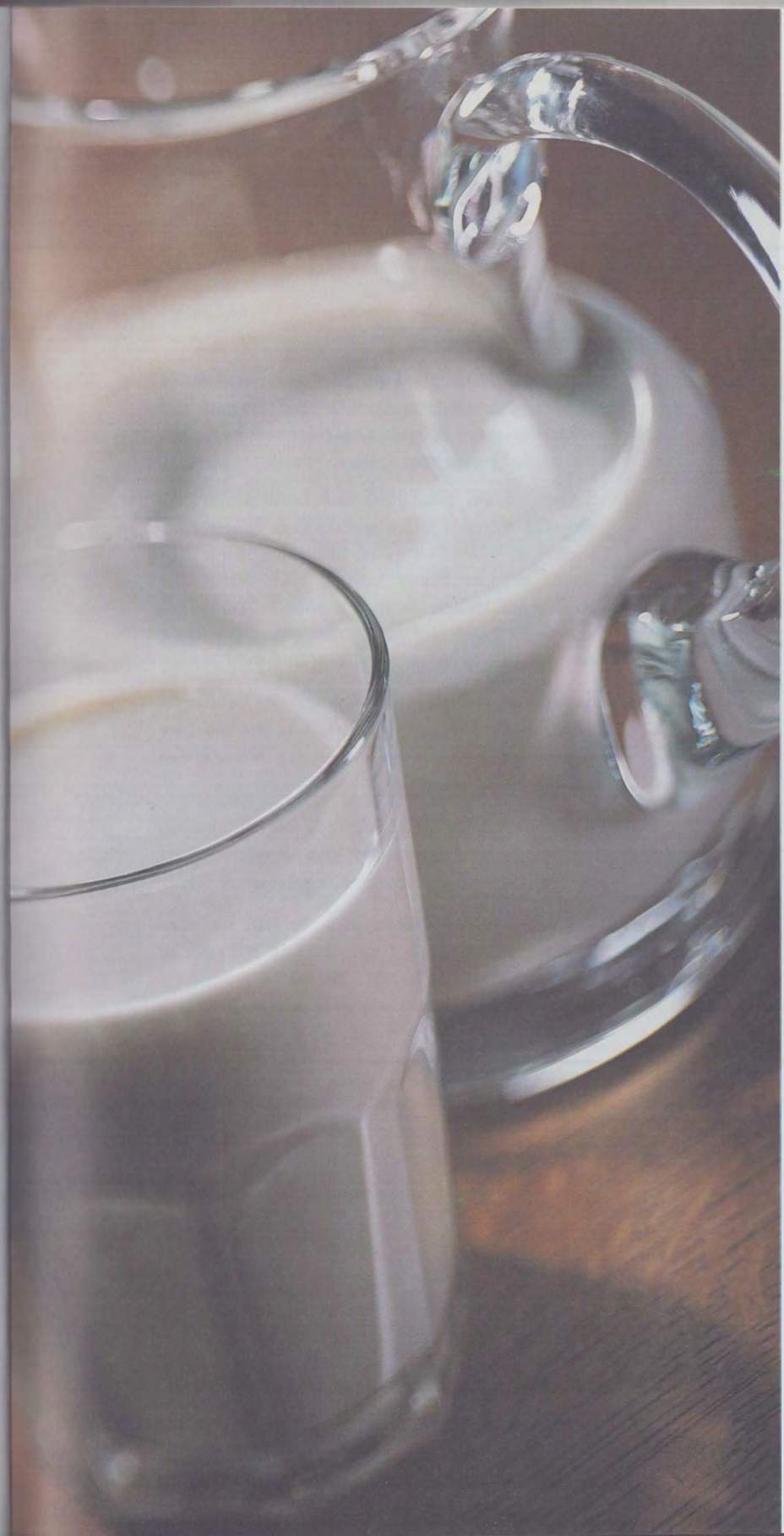
Şekerin bunca yararına değindikten sonra, birkaç uyarıya daha kulak vermek lazım. Bunların başında şekerin besleyici gücü geliyor. Şeker, enerji vermesi dışında bir besin değeri taşımaz. O yüzden aşırı şeker tüketimi kolayca şişmanlığa yol açar. Daha kötüsü ise, aşırı şeker tüketiminin çocuklarda gerekli besinlerin alınmasını engellemesi. Çocuk, yeterli enerjiyi şekerden alınca, diğer yararlı ve gerekli besinleri görmezden gelir ve bunu bir alışkanlık haline getirebilir. Aman dikkat!

Şeker fazlası, diş çürümesine yol açar.

Aşırı miktarlarda şeker, kan şekerinin hızla yükselmesine yol açar ve bu zaman zaman tehlikeli sonuçlar doğurur. Özellikle, kan şekeri zaten yüksek olanlar buna çok dikkat etmelidir.

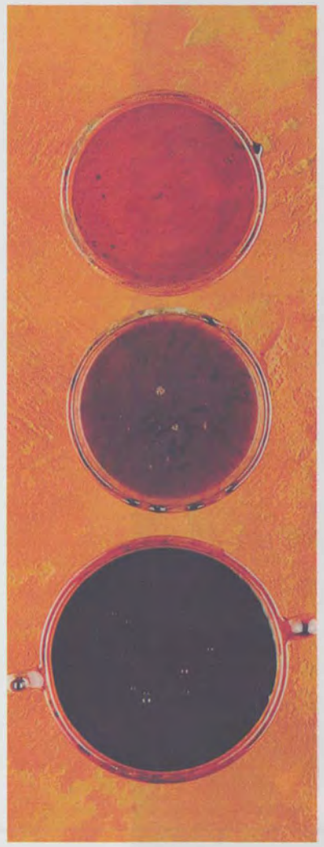
Şekerin yaralara iyi gelmesi, ilaç kullanımını engellememelidir. Yaralarınızı şekerle tedavi etmeye kalkışmayın ve mutlaka bir hekime başvurun.

Bütün bunlara rağmen şekerin yararına inanan hekimler, onun durduk yerde insanı hiperaktif yapmadığını, insanı azdırarak suça teşvik etmediğini, şeker hastalığına ve kalp hastalıklarına yol açmadığını, yüzde sivilcelerin çıkmasına neden olmadığını ve şişmanlığın tek başına nedeni sayılamayacağını belirtiyorlar.



Sütşekerinin kaynağı süt

Şekeri Pişirmek



Pişmiş şeker

Şekeri mutfaklarımızda doğru olarak kullanmak, belirli kuralları bilmeye bağlıdır. Özellikle şekeri pişirmek bilgi ve beceri gerektirir. Beceri zamanla elde edilmekle birlikte, bazı bilgileri burada hemen aktarabiliriz.

Şekeri pişirmeye kalkışanlara ilkin sabırlı olmayı salık veriyoruz. Ellerinin altında mutlaka kalın tabanlı -hatta tercihen çift tabanlı- bir tencere bulundurmalıdırlar. Bazı yemek kitapları bunun kalaysız bakır bir tencere olabileceğini söylerse de, pek aldırmayın. Profesyonel kullanımlar dışında, böyle maceralara girmemekte sayısız yarar var. En iyisi paslanmaz çelik bir tenceredir.

Şekeri pişirmeye başlamadan, yapılacak son bir denetim daha var. Tencere, kullanılmadan önce mutlaka iyice yıkanıp kurulanmalı. İçinde asla yağ bulunmaması gerektiği hiç unutulmamalı.

Kullanılacak şekerin cinsinin çok önemli olmadığı söylenir. Pudraşekeri, tozşeker veya küpşeker kolayca eritilebilir. Yeter ki iyi kalitede rafine şeker olsun.

Şeker az suyla eritileceğinden şu miktara özen göstermelidir: Genellikle 1 kg. şeker için 300 gram su yeterli sayılır. Bu da büyükçe bir bardak suyun biraz fazlası demektir. Aşırı klorlu veya kireçli suyun tadı bozacağı düşünülürse, herhalde kaynak suyu kullanmak daha yerinde bir seçim olur.

Şeker gerçekten yüzde yüz bir saflıkta ise pişirmede bir sorun çıkmaz. Ancak, az da olsa, saf şeker dışındaki maddeler tadı ve özellikle görüntüyü bozar. Berraklık yok olur. Şeker kullanılamaz hale gelir. Bir önlem olmak üzere, birçok profesyonel bu aşamada şekere glikoz ekler. 1 kg. şekere, toz veya sıvı halde 50-100 gr. arası glikoz eklenmesi yeterlidir. Böylece kristalleşme riski bütünüyle ortadan kalkar.

Şeker pişirilirken yapılabilecek en büyük yanlışlardan biri -ki, aksi yönde bilgilendirilmemişse çoğu amatör aşçı bu tuzağa kolayca düşer- şekeri karıştırmaktır. Unutmayın, şeker tek başına pişirilirken asla, ama asla karıştırılmaz. Buna karşılık tencere ateşten alınıp çalkalanabilir. Tabii, gerekirse.

Pişirme işlemi daima ağır ateşte başlar ve şeker tümüyle eriyinceye kadar ağır ateşte devam eder. Ancak şekerin erimesi tamamlandıktan sonra ateş artırılabilir. Yalnız her aşamada dikkat, en az sabır kadar gereklidir. Çünkü şekerin pişmesinin her evresini ancak saniyeler ayırır. İstenen kıvam elde edilince, tencereyi hemen ateşten almak gerekir. Şurubun pişme derecesini sabit tutabilmek için birkaç damla su eklenebilir.

İçine daldırılan bir kaşığa hafifçe bulanan bal kıvamındaki şekerden koyu karamelaya kadar, her türlü şeker karamelizasyonu aynı yöntemle yapılır.

Türk Tatlıcılar ve Şekerlemeciler

Tabak Şekercileri

Bunlar mallarını başları üzerinde taşıdıkları tepsilerde sokakları dolaşarak satarlar. Bunlardan, ürünleri köşe başlarında küçük tezgâhların üzerinde satanlar da var. Tezgâhlarının yanlarını fayanslarla veya camlarla süslerler. Ayrıca tatlı hamur işleri, tereyağı ve un gibi şeyleri de satarlar.

Salep Satıcıları

Çalışan insanların kahvaltıda çoğunlukla salebi tercih etmeleri, salepçilerin gün ağarmasıyla ortaya çıkmalarını gerektiriyor. Salepçilerin salebi sıcak tutmak için kor kömürü içinde taşımaya elverişli çift tabanlı saçtan ibrikleri, bellerinde ise deriden yapılmış enli bir kuşakları var. Bu kuşağa iliştirilmiş olan hilâl şeklindeki çantanın içinde fincanlar ve kutular bulunur. Öğle saatlerinden sonra bağırmaları çok az duyulur. Bu işi çoğunlukla Arnavutlar yapıyorlar. Yunan şehirlerinde de bunlara rastlanır. Çünkü, bütün Doğu'da salep sağlıklı, özellikle gözlerin görme gücünü artırıcı bir içecek olarak kabul edilir.

Susamhelvası Satıcıları

Diğer helva çeşitlerini de satan bu satıcılar, çoğunlukla 12-14 yaşlarındaki gençlerdir. Bunlar da Arnavut'tur. Başları üstünde taşıdıkları tahtalar üzerinde, sattıkları helva ile küçük bir terazi bulunur. Gün boyunca sesleri kesilmez.



Hoş Kokulu Şekerler

Değişik tatlıların yapımında şeker, her zaman saf haliyle kullanılmaz. Özellikle bisküvi ve pastacılıkta "pöti fur" denilen küçük pastalarda bu güzel kokulu şekerlerin kullanımı oldukça yaygın.

Hoş kokulu şekerler grubu, ortaçağdan bu yana bilinen ve çok kullanılan çeşitler içerir. Bunun için genellikle hoş kokulu meyveler kullanılır. Hoş kokulu şeker elde etmek için saf rafine şeker, dövülmüş güzel kokulu bitkilerle bir araya getirilip elenir ve bir süre aynı kap içinde tutulur. Turunçgiller söz konusu olduğunda ise bunların kabukları ince rendelenip şekere katılır. Hangi tür şeker için ne kadar hoş kokulu bitki kullanılması gerektiği aşağıda tabloda gösterilmekte.

Hoş kokulu şeker yapımında dikkat edilmesi gereken bir başka nokta, elde edilen bileşimin daima kapağı sıkıca kapatılmış bir kapta, kuru bir yerde saklanmasıdır.

Hoş kokulu şekerlerin en ünlüleri portakallı, limonlu, yeşil molla limonlu, greyfurtlu, mandalinalı, tarçınlı, anasonlu, karanfilli, zencefilli, portakal çiçekli, limon çiçekli, menekşeli, güllü ve kekikli olanlardır. Hoş kokulu şekerleri yapmak için aşağıdaki ölçüler uygulanmalıdır:

500 gr. anasonlu şeker için fırında kurutulup havanda dövülmüş 50 gr. anason.
500 gr. tarçınlı şeker için 1 küçük tarçın çubuğu.
500 gr. karanfilli şeker için havanda dövülmüş 50 gr. karanfil.
500 gr. zencefilli şeker için havanda dövülmüş 30 gr. taze zencefil.
500 gr. portakallı şeker için 1 iri portakal kabuğu rendesi.

Hoş kokulu şekerler



Tatlı ve Tatlıcılık

XIX. yüzyılın ilk yarısında Yunan Kralı'nın aşçılığını yapan Friedrich Unger, *Doğu'da Tatlıcılık* adlı yapıtında, "Doğu âleminin tatlıları hakkında daima ilginç ve iç açıcı şeyler duymuşsunuzdur. Peri masallarını anlatanların sınırsız hayal güçlerine dayanarak, Doğu ülkelerinin tatlıcı ve şekerlemecilerinin şöhretleriyle ilgili olarak anlattıkları, o ülkelere geziye çıkan turistlerin sözleriyle, yazılarıyla da doğrulanmıştır." diye söze giriyor.

Aradan yüz elli yıl geçtikten sonra Unger'in deneyini tekrarlamaya kalkışan bir Batılı'nın bu girişimi, büyük bir ihtimalle, sonuçsuz kalacaktır. Çünkü, önce Unger gerçek bir profesyoneldir ve konuya büyük ölçüde mesleki merak açısından yaklaşmaktadır. Ama daha önemlisi, yüz elli yıl önce Doğu ile Batı'nın "tatlı" kavramı arasında bugünkü gibi bir uçurumun bulunmamasıdır. Aradan geçen zaman içinde Batı'da, tatlılar giderek daha az şekerli ve dolayısıyla hafif olurken, Doğu'da "tatlı" hâlâ eskisi gibi tatlıdır.



Şerbetçi

Çeşitli Hamur İşleri Satıcıları

Salepçi ve helvacılardan başka cadde ve meydanlarda aynı tepsilerde çoğunlukla yağda hazırlanmış lokma, börek, ceviz ve fındık içinden yapılmış çeşitli türde tatlı satanlara rastlanır. Bağırarak mallarını sattıkları az görülür. Yerlerini sık sık değiştirirler. Görünüşleri pek ilgi çekici değil.

Buz ve Buzlu Su Satıcıları

Yaz aylarında soğuk suya büyük bir ihtiyaç duyulur. Bunun için buzla soğutulmuş içecekler çok aranır. İstanbul'un kar ihtiyacı dağlardan getirilen karla karşılanır. Dondurmacılıkla daha çok kahveciler uğraşır. Buzlu su sokaklarda dolaşan satıcılar tarafından halka sunulur.

Şerbet gibi serinletici içeceklerse gene halka açık yerlerde, ama diğerlerinden farklı olarak küçük masalar üstünde satılır. Masanın üzerine yerleştirilen bir kaba alttan eklenen başka bir kaptan akan su, satılan suyu tekrar tamamlıyor. Soğuk suyun yanında üzüm şurubu da satılıyor.

Masanın kenarına dizilmiş bir sürü şişenin içinde üzüm ve gül şurubu bulunur.

(Friedrich Unger'in Doğu'da Tatlıcılık Kitabından)

Doğu ile Batı arasındaki fark, elbette bu önemli ama küçük ayrıntıdan ibaret değil. Nihayet bu, tatlılardaki şeker bir miktar azaltılarak giderilebilir. Asıl önemlisi, tatlıların geleneksel Türk yaşamındaki vazgeçilmez yeri. Ne kadar Batılı bir görünüm almış olursa olsun, sıradan bir Türk, bugün bile, her yıl en az yirmi-otuz kez herhangi bir nedenle tatlı yemek durumunda kalır. Çoğu zaman bundan kaçınmak mümkün değildir ve zaten böyle bir davranış hemen hiçbir çevrede hoş karşılanmaz.

Araştırmacı Zümrüt Nahya, Türk kültüründe tatlının yer almadığı çok az öğenin bulunduğunu belirtiyor. Yine de bayramlar -tabii dini olanlar- tatlı ikramının en çok ve yaygın yapıldığı günlerdir.

Bayram ziyaretine gidilen evlerde, yemeğe kalmasalar bile, konuklara mutlaka tatlı sunulur. Zaten konuklar da ziyarete giderken küçük de olsa bir tatlı paketini ellerinden eksik etmezler. Paketin içinde büyük bir olasılıkla kaymaklı, cevizli, fıstıklı baklava ya da aynı aileden sarığburma, şöbiyet gibi bir tatlı bulunur. Evlerde sunulanlar da bunlardır. Eskiden bu sonuncular evde yapılırken, zamanla bunları yapacak usta ev kadını sayısı iyiden iyiye azalınca, ev işi baklavaların yerini çarşı işi olanlar aldı.

Nişan ve düğünlerde de baklava yine baş köşededir. Nahya, Anadolu'da yaygın bir gelenek olarak, gerdek gecesi güveyi ile birlikte yemek için, gelinin oğlan evine gelirken yanında bir tepsi baklava ve bir tavuk getirdiğini söylüyor.

Baklavanın neşeli günlerin tatlısı olmasına karşılık, lokma ve helva, hem dini yanı ağır basan, hem de acılı zamanların tatlısı olarak göze çarpar. Hali vakti yerinde olan herkes bir yakını öldüğünde helva -ki tercihen irmik helvası- yaptırır veya lokma döktürüp bütün tanıdıklara ve çevredeki yoksullara dağıtır. Ancak helvanın ille de böyle bir anlamı olması gerekmez. Rüya yorumcuları da helvacıyı "tatlı ve faydalı sözlü adam, sevimli ve latif bir zat", helvayı ise "nimet, sevinç, felah (kurtuluş) ve seferden dönmek" olarak yorumlarlar. Yeni bir eve taşınıldığında ilk gün evin ocağında helva pişirmek ve ilk yemekte bunu yemekle, o evde ağız tadıyla yaşama isteğinin gerçekleşeceğine inanılır. Hatta bazen bayramlarda, herhangi bir nedenle baklava yapılmamışsa, konuklara lokma veya helva sunulur. Zümrüt Nahya, *Geleneksel Türk Kültürü*'ndeki "Tatlı" makalesinde, yılbaşlarında, sıra gecelerinde "helva çekme" denilen bir tür törensel geleneğe değiniyor. Helva çekilirken maniler söyleniyor, oyunlar oynanıyor ve daha sonra hep birlikte bu helva yeniliyor.

Yazarın belirttiği bir başka ilginç tören, yağmur duası. Yağmur uzun süre yağmadığı zaman, bunun ürün üzerindeki etkisini kırabilmek için tarım alanlarında yaşayan köylüler, kökleri İslam öncesi geleneklere dayanan ve din adamlarının başı çektiği özel törenler yaparlar. Anadolu'da modern tarım sulamacılığının ulaşamadığı bölgelerde bu törenler hâlâ yapılır. Bu törenlerde, evlerden toplanan un, yağ ve şekerle helva yapılıp dağıtılır. Aynı şekilde kandillerde de helva veya lokma yapılıp dağıtılır.

İslam ülkelerinde, Peygamber'in torunu İmam Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilişini anmak üzere Muharrem ayının 10'uncu günü mutlaka bakliyat ve kuru meyvelerle hazırlanan aşureyi pişirip dağıtma geleneği yaygındır. Aşurenin, Nuh'un gemisinde son günlerde elde kalan yiyeceklerin tek tek geminin bütün yolcularını doyuracak bir yemek yapmaya yetmemesi üzerine bir araya getirilip pişirilmesi sonucu keşfedilmiş bir yemek olduğu söylentisi de vardır.

Evlerde doğum, ölüm ve başka nedenlerle okutulan mevlitlerde lohusa şerbeti dağıtılması ve bunların yenilip içilmesinin sevap olduğu yolundaki düşünce, çeşitli törenlerle yiyecekler arasındaki bağı gösteren başka örrneklerdir. Nahya, benzer âdetler arasında kırsal alanda yeni doğmuş bebeğin beslenmesinde ana sütünün yanı sıra tülbente sarılmış lokumun bir tür emzik gibi çocuğun ağzına verilmesini, çocuğa muhallebi yedirilmesini, sıkça görülen olaylar olarak niteliyor. Evlenme törenlerinde olduğu gibi söz kesme ve nişanda yemeklerin yanı sıra özel amaçla tatlı ikram etmenin ve tatlı yemenin de önemli bir unsur olduğuna işaret ediyor Nahya. Böyle tatlı başlanıp tatlı bitirilen törenin evliliği etkileyeceği, her şeyin yolunda gideceği ve evliliğin mutlu süreceği yolunda bir inanç bulunduğunu belirtiyor. Nitekim söz kesildiğinde de bir törenle şerbet içiliyor. Nişan ve düğün yemeklerinde baklavanın yanı sıra, ayrıca çeşitli hoşaflar keşkekle birlikte konuklara sunulur.



Aşurelik



Bursa ve İzmir'deki Türk Tatlıcılar

Şark tatlıcılık sanatının bütün ürünleri burada mevcuttur. Bunun sebebi, müslümanların tatlıya olan ilgileridir. Gerek Osmanlı Imparatorluğu'nun eski başkenti Bursa, gerek dünyaca tanınmış İzmir, tatlıcılık alanında fazla gelişmemişlerdir.

(Friedrich Unger'in Doğu'da Tatlıcılık Kitabından)

Gündelik hayatla bu kadar iç içe olan Türk tatlıları bunlardan mı ibaret? Doğrusunu söylemek gerekirse baklava, lokma, helva, aşure ve muhallebi hemen hemen bütün tatlı türlerinden birer örnek görmemiz için neredeyse yeterli sayılabilir. Ama, sadece birer örnek! Modern bir Türk tatlı kitabı üç yüze yakın reçete içerir. Bunun yüze yakını kek, bisküvi, marmelat, dondurma, komposto ve krema olmak üzere çeşitli Batı kitaplarında da bulunabilir. Geriye kalanlar ise orijinal Türk tatlılarıdır. Tabii, Türk tatlısı derken, bu tatlıların sadece Türkiye'de bulunduğunu söylemiyoruz. Türk tatlılarının tümü, bir iki yerel tür dışında, Ortadoğu ve Balkanlar'da hâlâ mevcut bir ortak mirasın ürünleri sayılır. Avusturya sınırını doğu yönünde aşar aşmaz Türk tatlıları ile karşılaşmaya başlarsınız ve bu durum Arap ülkelerini terk edinceye kadar devam eder. Arada nüanslar yok mu? Özellikle bir tatlının hafif veya ağır olmasını etkileyen şeker şurubunun yoğunluğu bakımından var elbette. Türk tatlıları Balkanlar'da oldukça hafiftir. Türkiye'de biraz ağırlaşır ama, özellikle Suriye ve diğer Arap ülkelerine geçtikçe bu ağırlık daha da artar. Lübnan, bu ağır tatlı geleneğinin ortasında bir serap kadar inanılmaz biricik vahadır. Ağırlık, hafiflik sorununu bir kenara bırakacak olursak, tatlıların tümünün yapım, görünüm ve lezzet açısından bibirlerine çok benzediği kolayca fark edilebilir.

Mevcut yemek kitaplarında kullanılmamakla birlikte, bir beslenme uzmanının, Hacettepe Üniversitesi'nden Prof. Dr. Ayşe Baysal'ın, Türk tatlıları üzerine düzenlenmiş bir sepozyumda önerdiği mükemmel bir sınıflandırma modeli var. Baysal'ın sınıflandırması üzerinde bir iki küçük değişiklik yapıldığında ortaya hamur işi tatlılar, taze meyve veya kuruyemiş ve sebzelerle yapılan tatlılar ile sütlü tatlıların gruplandırılması çıkıyor. Bu sınıflandırmanın içermediği Türk tatlısı pek az. Lokum, akideşekeri ve bazı çörekleri içeren bir "bakiyyet-ül seyf" yani kılıç artıkları sınıfı açmak, sınıflandırma tekniği açısından pek şık sayılmasa da, her zaman mümkün.

İster Türk ister yabancı olsun, Türk tatlısı deyince hemen herkesin ilk aklına gelen hamur işi tatlılardır. Bunların içinde baklava belki de en tanınmış olanıdır.

Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlıyoruz. Süheyl Ünver, XVIII. yüzyılda bu tatlının çok çeşitlendiğini kaydediyor. Nitekim, Fahriye Nedim'de on beş çeşit baklava tarifi var. Yine de bütün bunların tek bir ana tariften türetildiğini söylemek gerek. Bu da eskilerin deyimiyle "adi baklava". Baklavayı çeşitlendiren, içine konan ve her zaman bir tür kuruyemiş olan harcı ile baklavanın tepside kesiliş biçimi.

Baklavanın hangi çeşidi söz konusu olursa olsun, marifetin yufkada olduğunu bilmeyen yoktur. Aşçının ustalığı, açtığı baklava yufkasının inceliği ile eşdeğer görülür. Necip Ertürk, *Türk Tatlı Sanatı*'nda "sigara kâğıdı" inceliğinden söz ediyor. Burhan Oğuz ise, "Baklava yufkası en fazla bir milimetre kalınlıkta açılır ve bundan ortalama elli ile altmış tanesi bir tepside üst üste konur." diye yazıyor.

Baklava yufkasının açılışı, baklava bilindiğinden bu yana en az değişmiş tariflerden biridir. Bir kilo en iyi kalite baklavalık un elenip havuz biçimde açılır. Havuzun ortasına dört beş yumurta kırılır. İçinde bir çorba kaşığı tuz eritilmiş bir bardak su ve iki çorba kaşığı çiçekyağı konur. Eski tariflere baktığımızda çiçekyağı veya onun o zamanki karşılığı olan zeytinyağı yerine, eritilmiş tereyağının kullanıldığını görüyoruz. Dilerseniz bugün de tereyağı kullanabilirsiniz elbette, ama çiçekyağı ile yoğrulmuş hamurun daha iyi sonuç verdiğini profesyoneller iyi bildiklerinden, bu sonuncusu her zaman tercih edilir.



Tatlıcı

Yufkanın malzemesi böylece hazırlandıktan sonra, malzemenin tümü karıştırılarak bir hamur tutulur. Bu hamur iki kez yoğrulup dinlendirilir. Sonra uzunlamasına açılır. Hamurlar önce merdaneyle, sonra oklava ile aralarına nişasta serpiştirilerek sigara kâğıdı inceliğinde açılır. Necip Ertürk, "Üst üste sekizden yirmi yufkaya kadar açabilirsiniz, yalnız dikkat isteyeceği gibi, yeter derecede pratik ve çabuk olmak gerekir. Zira fazla nişasta, rüzgâr, ağır hareket hamuru kurutur ve yırtar." diye uyarıyor baklava amartörlerini.

Yufka bir defa açıldıktan sonra yağlanmış tepsiye en az beş kat olmak üzere, araları çok hafif yağlanarak dizilir. Sonra istenilen harç konulur ve tekrar araları yağlanan aynı sayıda yufka harcın üzerine dizilir. Baklava, orta sıcaklıktaki fırından çıkartılır. İki ölçü şekere bir ölçü su hesabıyla kestirilen şurubu verilir. Soğuyunca servis yapılır.

Baklavanın pişirilişinde, görüldüğü gibi, çok büyük bir el hünerine gerek yok. Gerçi pişmenin tam kıvamını kestirebilmek, şurubu zamanda yedirmek küçümsenecek işler değil ama bunlar yufkayı açmanın yanında âdeta birer çocuk oyuncağı. Eskiler bu yüzden, aşçı alırken pilavın yanı sıra bir de baklava yaptırırmış. Aşçının usta olanı pazıları öyle kesermiş ki, açıldığında hem çok ince hem de tepsinin içine girecek boyutlarda olurmuş; ne fazla ne de eksik. Burhan Oğuz'un anlattığına göre eski İstanbul konaklarında yapılan baklavalarda aşçının bir tepsiye en az yüz yufka sığdırması istenirmiş.



Temel Tarifler

Yemek dünyasında ayrıntılı ve ölçülü tarifler vermek, sanıldığı kadar eski bir gelenek değil. Bütün zenaatkârlar gibi aşçılar da, yüzyıllar boyunca meslekleriyle ilgili kimi bilgileri sır olarak saklamakta oldukça titiz davranmışlar. Aslında, okuma yazmanın iyice dar bir grupla sınırlı olduğu çağlarda, yemek ustalarının bilgilerini yazıya dökmeleri pek söz konusu olmamış. Sırlar, ustalardan kalfalara, onlardan da çıraklara aktarılarak kuşaktan kuşağa iletilmiş. Bazen de, bir ustanın ölümüyle birlikte sırları da sonsuza kadar yok olmuş.

Ortaçağın sonuna kadar yazılan belli sayıdaki yemek kitabının gerçek yayıncıları, zengin yemek meraklıları olmuştur. Bunlar, o güzel yemeklerin keyfini bir ömür boyu yaşayabilmek için, aşçıları yemek tariflerini yazmaya zorlamışlar. Bazen de bir ülkenin gelenek yaratma hevesinden kaynaklanmış tarif yazımı. Örneğin, Avrupa'nın ilk ulus-devletlerinden birini yaratmaya kararlı Fransız kralları, ulusal Fransız mutfağını yaratmayı düşündüklerinde, sarayın şeflerini yemek kitapları yazmakla görevlendirmişler. Sonra da bu kitapları ülkenin dört bir yanına göndermişler.

Bu evrimin öyle sancısız ve kusursuz bir biçimde olmadığını, mutfak tarihi bize gösteriyor. Uzunca bir süre, neredeyse yirminci yüzyılın başına kadar, yazılan yemek kitaplarının çoğunda, yemeğin yapımı, tarifleri, daha çok profesyonellere yönelik kalmış. Kısa ve öz açıklamalarla, işi zaten iyi bilenlerin anlayabileceği bir anlatım kullanılmış. Çıraklık ve kalfalık döneminde öğrenilmesi zorunlu olan ve dolayısıyla her ustanın bildiği varsayılan pişirme tekniklerinin ayrıntılarına bu tariflerde girilmemiş. Metinlerde teknik deyimler ısrarla korunmuş. Sanki meslekten olmayanlar anlamasın diye yazılmış bu yemek tarifleri.

Bu kitaplarda bugünün insanına garip görünecek uygulamaların başında, kullanılacak malzemenin yalnızca adının anılması, miktarının ise söylenmeyişi gelir. Hatta çoğu zaman malzeme, ayrı bir liste halinde bile sunulmaz. Metin içinde yeri geldikçe anılır, o kadar.



Bir başka uygulama da, bazı körinançların ısrarla savunulması. Örneğin, aşçılar mutfakta kullanılan yumurtaların kabuklarının iyice ezilmesi gerektiğini, yoksa, uğursuzluk getireceğini söylemişler. Daha ilginci, bütün Avrupa'da bu yaygın bir körinanç olarak kabul görmüş. Bugünün mutfak tarihçileri, bu inancı ustanın yemekte kaç yumurta kullandığının başkası tarafından anlaşılmasını istememesine bağlıyor. Belki de bu görüşlerinde haklılar!

Kitabın toplumun geniş kesimlerine ulaşması, insanların evlerinde daha güzel ve ilginç yemekler yapmaya duydukları istek, yiyeceklerin ve mutfak aletlerinin orta sınıf için kolay elde edilir olması, yemek kitaplarının bu yazgısını değiştirmiş Böylece profesyonel yemek kitaplarından ev kadınına yönelik olanlara geçilmiş.

16. yüzyılda Osmanlı ordusunda yiyecek-içecek satıcıları.
Nusretnâme adlı eserden minyatür. y. 93a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Ev kadınlarına ya da yemeğe meraklı olanlara yönelik kitapların ilk özelliği, malzemelerin miktarlarının açık seçik yazılmalarıdır. İkinci özellik ise, açıklamaların herkesin anlayacağı bir dille yapılması. İki özellik de, bir yemek kitabının başarısı için vazgeçilmez önşart sayılır.

Bunları söyledikten sonra, bizim kitabımızın da bu çağdaş anlayışa uygun bir biçimde hazırlandığını belirtelim. Kesinlik ve anlaşılırlık, *Tatlı Kitap*'ın temel kurallarındandır.

Bu bölümde ele aldığımız temel tarifler de bu çerçevede hazırlandı. Yalnız, temel tariflerin kitabımızın diğer bölümlerinden önemli bir farkı var. Kitabın diğer bölümlerinde yer alan tariflerin hemen hepsi bir tatlıcı ustasının imzasını taşıyor. Onların tatlıcılık ve pastacılık anlayışları, ağız tatları, deneyimleri, ustalarından bize aktarmaya çalıştıkları gelenek, bu tariflerde belirleyici rol oynuyor. Her yiğidin bir yoğurt yeyişi olduğu gibi, her tatlıcı ve pastacının da bir tatlı ve pasta yapma usulü vardır. İlk bakışta birbirinin aynı gibi görünen bir tatlının birden fazla tarifi olmasını buna bağlayabiliriz. En basit tatlılarda bile bu çeşitlilik görülür. Yalnız bizde değil, dünyanın her yerinde.

Garip görünen bu çeşitlilik, aslında bir zenginliğin müjdecisi. İnsanoğlunun yaratıcı gücü, bu zenginliğin en büyük destekçisi. Eğer geleneğe takılıp kalsaydık, binlerce yıl hep aynı yemekleri, aynı tatlıları yer dururduk. İyi ki öyle olmamış. Bizim alanımızda tatlı tariflerinin büyük bir çeşitlilik göstermesi, temel bazı tariflerin yokluğu anlamına gelmiyor. Çeşitlilik, her zaman temel tariflerin üzerine kurulmuştur.

Örnek olarak hamurları ele alalım. Pastacılıkta kullanılan hamurlar yüzyıllardır bilinir ve yapılagelir. Profiterollerin esasını oluşturan şu hamuru; tart hamuru, pat brize ve pat sükre; Cenovalılar'dan galat pastaların vazgeçilemeyen jenuazı veya bizde daha yerleşik İspanyolca kökenli pandispanyası, yani İspanyol ekmeği; pastacılık kadar yemeklerde de kullanılan, Türkçe'ye "bin yaprak" diye çevirebileceğimiz o şiirsel adlı milföy, yüzyıllardır hep aynı hamurlardır.

Üstelik hamur işi sayılan temel tarifler bunlarla da sınırlı değil. Babatatlısının hamuru da bir temel tarif sayılır. Kayganalar da bir çeşit sulu hamurla yapılır ve kaygana tipi bütün tatlılarda kullanılan bu sulu hamurun tarifi aynıdır. Tatlıcı ustaları bunların üzerini değişik kremalarla, meyvelerle ve başka süsleme malzemeleriyle kaplayıp kendi pastalarını, tartlarını, tatlılarını yaparlar.

Temel tarifler, yalnız hamurları içermez. Bazı kremalar da klasik tatlıcılık kitaplarında temel tarifler içinde yer alır. Hem sos olarak kullanılan hem de bazen başka amaçlarla tatlılarda yer alan İngiliz kreması, bunun iyi bir örneğini oluşturur. Krem muslin bir başka temel kremadır. Krem Saint-Honoré de öyle. Bu son ikisi profesyonel pastacılıkta ustalar tarafından bilinen ve daha az kullanılan tarifler.

Oysa, Türkçe'ye pastacı kreması olarak çevirebileceğimiz krem patisyer, ev kadınlarının da sık yaptığı kremlerden biri. Yine klasik bir temel tarif, bir tür tereyağlı krema olan ve adını da bu özelliğinden alan kremobör, yalnız profesyonellerin değil, pastacılığa merak salmış amatörlerin de bildiği bir başka tarif olarak göze çarpar.

Soslar içinde ise pastacılıkta en yaygın kullanılan kayısı sosu başı çeker. Bunu en az onun kadar sık kullanılan çikolata sosu izler. Amatörlerce daha az bilinen vanilya sosu restoranların standart reçeteleri arasında görülür. Melba sos ise Batı'da çok yaygın olan bir başka temel tariftir.

Temel tarifler bunlarla da bitmez. Fondan'lar, bir tür kaplama malzemesi olan glazür'ler ve yoruma bağlı olarak acıbadem kurabiyesinden badem ezmesine kadar daha birçok tarif de temel tarifler arasında sayılır.

Tatlı Kitap profesyonel pastacılar ve tatlıcılar için hazırlanmadığından, bu bölümde klasik temel tariflerin tümünün bulunması düşünülmedi. Zaten ilerdeki bölümlerde yer alan tariflerin çoğunda her usta kendi tatlısını veya pastasını anlatırken temel tariflerle ilgili yorumunu da tarifine ekledi. Yine de tatlıya ve pastaya meraklı amatörlerin yararlanabileceği bütün temel tarifler bu bölümde anlatıldı. Bölümde tarifler klasik reçetelerden yola çıkılarak hazırlandı.

Bu arada yeri gelmişken küçük bir hatırlatma yapalım. Özellikle pastacılık ve genel olarak tatlıcılıkta ölçülerle oynamaya gelmez. Ancak bir tatlı veya pastayı defalarca yaptıktan ve onunla nerdeyse bir dostluk ve yakınlık kurduktan sonra, ölçülerde ufak tefek değişiklikler yapılabilir. Temel tariflerde bu durum daha da önem kazanır. O yüzden, hassas davranmak isteyenlerin ağırlık ölçülerini kullanmalarını özellikle öneririm. Bardak ve kaşık gibi hacim ölçüleri ne de olsa bazı yuvarlamaları içerir ve genellikle yaklaşık ölçüler verir. Bardak ve kaşıkların da bildiklerimizden farklı, Anglo-Sakson kökenli standart birer ölçü olduğunu, bu vesileyle bir kez daha hatırlatalım. Sözgelimi, bizim evlerimizde kullandığımız rasgele bir su bardağı genellikle 200 mililitrenin altında bir hacme sahipken, bu kitapta kullanılan standart bardak 250 mililitredir. Yani bir litrenin dörtte biridir.

Öte yandan bu tariflerin çoğunun un, tereyağı, yumurta, şeker gibi temel maddeler içerdiğini hatırlatmak isterim. Bunların hiçbiri standart sanayi ürünü değil. Unun özlüsü ile özsüzü elbette farklı. Kimi unun randımanı yüksek, kimininki düşüktür. Bu özellik un paketlerinin üzerinde ne yazık ki yazmaz. Ancak işin ehli bir usta, unu eline aldığında yaklaşık bir fikir edinebilir. Tereyağının halisi ile halis olmayanı, suyu az veya çok olanı vardır. Standart yumurta 60 gram olmakla birlikte piyasada bunun çok altında ağırlıkta yumurtalar da satılıyor. Belki bu ürünler içinde, standarta en yakın olanı şeker. Ama baklavacı ustalarına sorarsanız, onlar da her fabrikanın şekerinin aynı özellikleri taşımadığını ısrarla iddia ederler.

Sonuç olarak, temel tariflerde ve diğerlerinde, ölçüye sıkı sıkı uymanızı ilke olarak belirtmekle birlikte, elinizdeki malzemenin, tarifi veren ustanın kullandığı temel malzemelerden ufak tefek farkı olabileceğini de söylemeliyiz. O yüzden, sabırla birkaç deneme daha yapmanız gerekebilir. Akıl, sağduyu ve sabır, harika tatlılar ve pastalar yapmanızda size yol gösterecektir. Atalarımızın dediği gibi, sabırla koruk bile helva olurmuş!

Kayısı Sosu

(1 litre)

Malzemesi:
- *1 kg. kayısı marmelatı*
- *200 ml. su (⅘ su bardağı)*

Yapılışı:
1. Kayısı marmelatını ve suyu bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
2. Hazırladığınız sosu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürerek kullanın.



Çikolata Sosu

(1 litre)

Malzemesi:
- *500 gr. bitter çikolata*
- *700 ml. su (2 ⅘ su bardağı)*
- *125 gr. tozşeker (½ su bardağı)*
- *100 ml. çiğ krema*

Yapılışı:
1. Çikolatayı rendeleyip, su ve şekerle birlikte bir tencereye koyun. Tencereyi ateşe oturtarak içindekileri bir taşım kaynatın.
2. Ateşi kısın, ara sıra karıştırarak sosu 20 dakika pişirin. Sosu ateşten alıp, kremayı katarak karıştırın. Çikolata sosunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürerek kullanın.



İngiliz Sosu

(1 litre)

Malzemesi:
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *birkaç damla vanilya esansı*
- *125 gr. tozşeker (½ su bardağı)*
- *9 adet yumurta sarısı*

Yapılışı:
1. Sütü tencereye koyup, vanilya esansı ile birlikte bir taşım kaynatın.
2. Başka bir tencerede yumurta sarıları ile şekeri çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Hazırladığınız bu karışıma, çırpmayı sürdürerek sıcak sütü ekleyin. Tencereyi ateşe oturtun. Tahta bir kaşık ile sürekli karıştırarak, koyu bir kıvam alıp kaşığın arkasından yavaşça akmaya başlayıncaya kadar sosu pişirin. Sosun kesilmemesi için kaynatmamaya özen gösterin.
3. Hazır olan sosunuzu ince bir süzgeçten geçirerek temiz bir kaba süzdürün. Bir benmaride ılık tutarak kullanın.

Şurup

(1 litre)

Malzemesi:
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *750 gr. tozşeker (3 su bardağı)*

Yapılışı:
Bir tencerede 1 litre su ile şekeri kaynatmaya başlayın. Şekerin iyice erimesi için ara sıra karıştırın. Bir taşım kaynatarak şurubu kullanın.

Milföy Hamuru

(650 gr.)

Malzemesi:
- *250 gr. un (2 su bardağı)*
- *2 gr. tuz (1/3 çay kaşığı)*
- *150 ml. soğuk su (3/5 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu*
- *250 gr. margarin*

Yapılışı:
1. Unu, tuzla birlikte hamuru yoğuracağınız kaba koyun. Ortasını havuz biçiminde açarak suyu ve limon suyunu katıp hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurma işlemini sürdürün. Hazırladığınız hamuru, bir streç filme sararak ya da üzerine temiz bir bez örterek, serin bir yerde 30 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Büyük, yuvarlak bir topak biçimindeki hamurunuzun ortasına bıçakla, derince bir artı (+) çizin. Bu artının her bir ucunu, çekerek biraz esnetin. Hamurun ortasına hiç dokunmayıp kalın bırakarak, çekip esnettiğiniz dört kolu bir merdane ile açıp inceltin. Açtığınız kolların inceliği, ortadaki kalın kısmın 1/4'ü kadar olmalıdır.
3. Margarini ezerek hamur yumuşaklığına getirin ve kalın bıraktığınız kısmın üzerine koyun. Hamurun incelttiğiniz dört kolunu, yağ hiç görünmeyecek biçimde, teker teker yağın üzerine kapatın. Hamuru oval bir şekilde yaklaşık 60 cm. x 20 cm. boyutlarında sürekli tek bir yönde (çevirmeden) açın.
4. Açtığınız oval hamurun iki ucunu ortada birleştirin ve elde ettiğiniz dikdörtgen hamurun bir ucunu diğerinin üzerine getirerek ikiye katlayın. Üzerine temiz bir bez örterek serin bir yerde 20 dakika dinlenmeye bırakın.
5. Dinlenen hamuru bu sefer aksi yöne doğru (yine çevirmeden) oval bir şekilde yaklaşık 60 cm. x 20 cm. boyutlarında açın. Açılan oval hamuru 4. aşamada anlatılan biçimde tekrar katlayıp, örterek bir 20 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Son kezden sonra 30 dakika dinlendirerek hamurunuzu kullanın.

Şu Hamuru

(1 litre)

Malzemesi:
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *200 gr. margarin*
- *2 gr. tuz (1/3 çay kaşığı)*
- *15 gr. tozşeker (1 çorba kaşığı)*
- *275 gr. un (2 1/5 su bardağı)*
- *8-9 adet yumurta*

Yapılışı:
1. Derince bir tencereye suyu, margarini, tuzu ve şekeri koyarak, yağın tamamen erimesi için, bir taşım kaynatın.
2. Unu eleyin. Tencereyi ateşten alın, tahta bir kaşık veya spatula ile sürekli karıştırarak unu ekleyin. Kısık ateşe oturtup, karışım yumuşayıp tencerenin kenarlarına yapışmadan kolayca çevrilinceye kadar karıştırmayı sürdürün. Ateşten indirip soğumaya bırakın.
3. Sürekli çırparak, soğumuş karışıma teker teker yumurtaları ekleyin. Yumurtaları hamura iyice yedirinceye kadar çırpmayı sürdürerek şu hamurunu tamamlayın.



Tart Hamuru

(850 gr.)

Malzemesi:

- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *2 gr. tuz (1/3 çay kaşığı)*
- *250 gr. margarin*
- *100 ml. soğuk su (2/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Unu tuzla birlikte hamuru yoğuracağınız kaba koyun. Margarini parçalara bölerek ekleyin. Parmak uçlarınızla unu yağa yedirerek kumlu (çekilmiş ceviz yapısında) bir doku elde edin. Ortasını havuz biçiminde açın.

2. Suyu, açtığınız havuza azar azar dökerek hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmayı sürdürün.

3. Hamuru topak haline getirip üzerini örtün. 30 dakika dinlendirdikten sonra kullanın.



Pandispanya

(1 adet)

Malzemesi:

- *150 gr. un (1 1/5 su bardağı)*
- *60 ml. eritilmiş margarin (4 çorba kş.)*
- *5 adet yumurta*
- *150 gr. tozşeker (3/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Unu eleyin. 25 cm. çapında bir pasta kalıbını margarin ile yağlayın. İçerisine biraz un koyarak kalıbı sallayıp, unun yağlı kalıbın çeperini tümüyle kaplamasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip silkeleyerek fazla ununu atın. Fırınınızı 195°C'ye getirip, ısıtın.

2. Birbirinin üzerine oturabilecek iki tencere alın. Büyük olanına yarıya kadar su koyarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Diğer tencereyi veya çırpma kabını üzerine oturtarak bir benmari kurun. Yumurtaları benmarinin üzerindeki diğer kaba kırıp şekeri ekleyin. Bir çırpma teli veya mikser ile kremamsı kıvam alıncaya kadar çırpın. Karışım bu kıvama gelince kabı benmarinin üzerinden alın. Sürekli çırparak soğutun.

3. Elenmiş unu azar azar katarak yumurtalara yedirin. Karıştırmayı sürdürürken yağı da ekleyin. Hazırladığınız pandispanya hamurunu, daha önce yağlanıp unlanmış kalıba dökün. Üstünün dümdüz olmasına özen gösterin. Kalıbı sıcak fırına sürerek pandispanyanızı yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

4. Pişen pandispanyayı soğuduktan sonra kalıbından çıkartarak kullanın.

Not: Aynı tarifi kullanarak kakaolu pandispanya hazırlamak için, unla beraber 2 çorba kaşığı kakao kullanın.



Bisküvi Hamuru

(12 adet)

Malzemesi:
- *150 gr. un (1 1/5 su bardağı)*
- *1 tutam tuz*
- *100 gr. margarin*
- *50 gr. tozşeker (1/5 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Fırınınızı 180-190°C'ye getirip ısıtın. Unu tuzla birlikte hamuru yoğuracağınız kaba koyun. Margarini parçalara bölerek ekleyin. Şekeri de katarak yumuşak ve pürüzsüz dokulu bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
2. Hamurunuzu unlanmuş bir tezgâha yerleştirin. Bir merdane ile 1/2 cm. kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açın.
3. Açtığınız hamuru bir fırın kâğıdına (yağlı kâğıt) yerleştirin. Hamuru bir bıçakla derince çizerek kesmek istediğiniz biçimi ve boyutu belirleyin. Bisküvi hamurunuzun üzerini eşit aralıklarla çatalla delin.
4. Hamuru sıcak fırına sürüp yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra soğumaya bırakın. Bisküvileri belirlediğiniz yerlerden ayırarak kullanın.

Krem O Bör

(1 litre)

Malzemesi:
- *10 adet yumurta sarısı*
- *350 gr. tozşeker (1 2/5 su bardağı)*
- *100 ml. su (2/5 su bardağı)*
- *500 gr. margarin*

Yapılışı:
1. Birbirinin üzerine oturabilecek iki tencere alın. Büyük olanına yarıya kadar su koyarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Diğerine yumurta sarılarını, şekeri ve suyu koyarak iyice çırpın. Yumurta-şeker-su karışımını ocaktaki tencerenin üzerine oturtun; karışım biraz koyulaşıp, kremamsı kıvam alıncaya kadar çırpma teli veya mikser ile çırpın. Karışım bu kıvama gelince kabı benmarinin üzerinden alın. Sürekli çırparak tamamen soğutun.
2. Margarini ayrı bir kapta çırparak krema kıvamına getirin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yağı azar azar yumurta-şeker-su karışımına katın. Krem o bör'ünüzü buzdolabında saklayın.



Krem Şantiyi

(1 litre)

Malzemesi:
- *1 lt. çiğ krema*
- *60 gr. tozşeker (4 çorba kaşığı)*
- *birkaç damla vanilya esansı*

Yapılışı:
1. Bir çırpma kabını buzlukta soğutun. İçine kremayı, şekeri ve vanilya esansını koyarak çırpma teli veya mikser ile koyu ve kabarık bir kıvam alıncaya kadar sürekli çırparak krem şantiyi'yi hazırlayın.
2. Krem şantiyi'yi buzdolabında saklayın.

Pastacı Kreması

(1 litre)

Malzemesi:
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *8 adet yumurta sarısı*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *birkaç damla vanilya esansı*

Yapılışı:
1. Sütü bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Başka bir tencerede yumurta sarıları, şeker ve unu birlikte çırparak kremamsı bir kıvama getirin. İçine vanilya esansını da ekleyip karıştırın.
2. Hazırladığınız bu karışıma, çırpmayı sürdürerek sütü ekleyin. Tencereyi ateşe oturtup sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısarak kremayı 2 dakika pişirin.
3. Hazırladığınız pastacı kremasını hemen kullanın. Eğer daha sonra kullanacaksanız çelik bir kaba aktarın. Üzerini yağlı kâğıt ile örterek soğutup, buzdolabında saklayın.



Elma Marmelatı

(650 gr.)

Malzemesi:
- *750 gr. kırmızı elma*
- *50 ml. su (1/5 su bardağı)*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:
1. Elmaları soyup, ortalarındaki çekirdekli koçan kısmını çıkartın. Dilimleyerek bir tencereye koyun.
2. Şekeri, suyu ve limon suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, elmalar iyice yumuşayıp püremsi bir hal alıncaya kadar pişirin. Dibini tutmamasına dikkat edin.
3. Pişen elmaları ince bir süzgeçten veya robottan geçirerek temiz bir kaba aktarıp kullanın.

Eritilmiş Çikolata

Malzemesi:
- *İstenilen miktarda çikolata*

Yapılışı:
Temelde çok basit olan çikolata eritmek, aslında büyük dikkatle ve sabırla yapılması gereken bir iştir. Çikolatayı iki yöntemle eritebilirsiniz: Bunlardan biri benmari usulü, diğeri ise mikrodalga fırında.
Benmari usulünü kullanıyorsanız, önce benmarinizi kurun. Bunun için, bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurarak suyu bir taşım kaynatın. Su dolu tencerenin ağzına oturabilecek başka bir kaba eritmek istediğiniz çikolatayı parçalar halinde koyun. Bu kabı kaynar su dolu tencerenin üzerine -kap hiçbir şekilde tenceredeki su ile temas etmeyecek şekilde- oturtun. Ocağı söndürerek çikolata parçalarını erimeye bırakın. Düzenli erimeleri için ara sıra karıştırın. Çikolata iyice yumuşayıncaya kadar benmaride tutun. Çikolataların eritildiği kabın içine su girmemesine dikkat edin.
Eğer mikrodalga fırında eritecekseniz, ısıya dayanıklı bir cam kabın içine çikolataları kırarak koyun. Bitter çikolataları %50 güç ile 2 dakika, beyaz çikolataları %30 güç ile 2 dakika ısıtarak eritin. Fırından çıkınca iyice karıştırarak kullanın.



İtalyan Merengi

(2 litre)

Malzemesi:
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *200 ml. su (2/5 su bardağı)*
- *8 adet yumurta akı*

Yapılışı:
1. Şekeri ve suyu bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Tencerenin kenarlarını ıslatılmış bir fırça ile sürekli temizleyerek karışımı 140°C'ye kadar ısıtın.
2. Yumurta aklarını bir çırpma teli veya mikser ile çırparak kar haline getirin. Şekerli karışım 140°C'ye geldiğinde yumurta aklarını çırpmayı sürdürerek yavaş yavaş yumurta karına ekleyin. Karışımı tamamen soğutuncaya kadar çırpmayı sürdürün. Soğuyunca merenginizi kullanın.

* Şekerin sıcaklığını, ölçü aygıtları satan dükkânlardan alabileceğiniz bir şeker termometresini kaynayan şekerli karışıma batırarak ölçümleyebilirsiniz.

Marzipan

(1 kg.)

Malzemesi:
- *100 ml. su (2/5 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *50 gr. glikoz*
- *350 gr. çekilmiş badem*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *pudraşekeri*

Yapılışı:
1. Su, şeker ve glikozu bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Karıştırarak şeker 115°C'ye ulaşıncaya kadar pişirip ateşten alın.
2. Çekilmiş bademleri tencereye katıp karıştırın. Sürekli karıştırmaya devam ederek yumurta sarılarını ekleyin.
3. Bu harcı bir mermer tezgâha dökün, alabildiği kadar pudraşekeri ekleyip yoğurarak hamur haline getirin. Elde ettiğiniz marzipan hamurunu bir streç film ile sarıp dilediğiniz zaman kullanın.

* Şekerin sıcaklığını, ölçü aygıtları satan dükkânlardan alabileceğiniz bir şeker termometresini kaynayan şekerli karışıma batırarak ölçümleyebilirsiniz.





Meyve ve Sebze Tatlıları

Meyveler, tatlıcılıkta belki de en çok kullanılan ana malzemeler arasındadır. Zaten meyveler mutfak dünyasında başlı başına bir kategori oluşturur. Bir başka deyişle, meyvenin kendisi bir tür tatlı. Kitabın giriş kısmında şekerden söz ederken, meyvelerin doğal birer şeker deposu olduğunu söylemiştik. Doğadan gelen bu tat, meyveleri bir tatlı saymamıza yeter.

Ancak tatlıcı ustaları, çoğu kez kendinden tatlı olan meyvelerin tadını ayrıca şeker veya şeker şurubu ile güçlendirerek daha lezzetli yiyecekler elde etmeyi sağlamışlar. Meyve ve sebze tatlılarının temelini bu teknik oluşturuyor.

Bizim bu başlık altında inceleyeceğimiz tatlılar, bu genel tarifin içinde küçük bir sınıf sayılır. Çünkü her türlü komposto, hoşaf, süsleme malzemesi olarak çeşitli tatlılara -sözgelimi tartlara ve tartöletlere- eklenen taze meyveler, hatta bazı keklerde ve pastalarda kullanılan meyve şekerlemeleri de genel çizgileriyle yukarıdaki tarife uyarlar. Oysa meyve ve sebze tatlıları deyince, tatlıcılıkta çok daha özel bir kategori anlaşılır. Burada oyunun asıl kahramanını meyve oluşturur. Şeker onu tamamlar. Hamur veya bir başka malzeme, yalnız süsleme amacıyla ve az miktarlarda bu oyunda rol alır.

Batı mutfağında sebzelerden yapılan tatlı hemen hemen yok. Bu kategori içinde genellikle bilinen meyveler görülür. Bunların en tanınanı ve en çok kullanılanıysa her çeşit elmadır. Elmayı, armut ve onu da tatlı portakal çeşitleri izler.

Elbette bütün bunlar, diğer meyvelerin de tatlılarının yapılamayacağı anlamına gelmez. Hurma buna iyi bir örnek oluşturur. Hurmalı tatlılar Batıda da bilinir ve beğenilerek yenir. Bir egzotik meyve olan ananas da meyveli tatlı yapımında Batı'da çok kullanılır. Tereyağında pişirilip şurupla lezzetlendirilen muz ise çok bilinen Batılı meyve tatlısı örneği sayılır. Örnekleri çoğaltabiliriz, ancak bunun bir sınırının olmadığı da açıkça görülmekte. Ahmet Rasim'in mezeler için söylediği "ne kadar insan varsa, o kadar da meze vardır" sözünü meyveli tatlılara uygulayacak olursak, "ne kadar meyve varsa, o kadar da meyve tatlısı vardır" diyebiliriz. Yeter ki elimizde meyve ve şeker bulunsun!

Söze klasik tatlıcılık kitaplarında nedense pek yer verilmeyen bazı meyve tatlılarından girelim. Bunların başında yapımı çok kolay gratine meyveler gelir. Bu tatlıda hangi meyvelerin yer alacağı mevsime ve tatlıyı yapanın ağız tadına kalmıştır. Belki de tek kural, tabaktaki meyvelerin birbiriyle uyumu.

Meyveler tabağa dizildikten sonra üzerlerine biraz İngiliz kreması gezdirilir. Sonra tabak üstten ısıtılmış bir fırına sürülerek sosun kızarması sağlanır. İngiliz kremasının standart tariflerinde 1 litre süt için 10 yumurta sarısı ve 400 gram şeker bulunduğu düşünülürse, hem yumurta sarısı hem de şekerin kızarmada ne kadar etkili oldukları hemen görülür. Tabii yumurta ve şekerin beyazlaşıncaya kadar telle çırpılması ve sıcak sütün bu karışıma yedirilmesinden sonra ağır ateşte pişirilmesiyle hazırlanan krema, bir tülbentten süzülür süzülmez taze olarak meyvelerin üzerine gezdirilirse lezzet bir kat daha artar.



16. yüzyılda meyveciler.
***Surnâme-i Hümâyun** Nakkaş Osman'ın minyatüründen.*
y.168a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Aynı ölçüde basit olmasa da, meyve kızartmaları kitaplarda pek yer almayan lezzetli meyve tatlıları arasındadır. Muz ve ananas, meyveler içinde en çok kızartılanlar. Muzun ekmeksi tadı, bu işe çok uygun. Ananasta böyle bir özellik olmamasına rağmen ısırıldığında ağızda bıraktığı tat, kızgın hamurla mükemmel bir uyum sağlar.

Burada ilk aşama, meyvelerin soyulup doğrandıktan sonra en az birkaç saat süreyle bir marinat içinde bekletilmesi. Bu marinatta çoğu kez alkollü bir içki, bir likör bulunur. Şeker içkiye mutlaka eşlik eder. İçkinin tatlılığı ne kadar düşükse, şeker de onu dengelemek için o kadar fazla konur. Bir fikir vermek için mesela elma kızartmasında çeyrek bardak vişne şnapsına -ki şekeri hemen hiç yoktur- 150 gram şeker katılır. Eğer şnaps yerine vişne likörü kullansaydık, şeker miktarı 50 grama kadar düşerdi. Ayrıca bu aşamada tarçın başta olmak üzere her çeşit baharat marinata eklenir.

İkinci aşama kızartma hamurunun hazırlanması. Bu hamur, midye kızartırken kullandığımıza benzer, sulu ve gevşek bir hamurdur. Ancak hamur, meyve batırıldığında üzerinden kolayca akıp gidecek kadar da ince olmamalı. 100 gram una 5 çorba kaşığı bira, 5 çorba kaşığı su, 1 tatlı kaşığı sıvı yağ, 1 yumurta, biraz tuz ve biraz da şeker katılır. Tabii bu, tariflerden sadece biri. Ancak tarifler ne kadar değişirse değişsin, oranlar bu civarda kalır. Olsa olsa tariften bazı malzemeler çıkartılır ve bazıları eklenir. Mesela bira her zaman bu tariflerde yer almaz. Yumurta, genellikle fazladan eklenen yumurta akıyla desteklenir. Bazen hintcevizi -muskat- gibi baharlar tarife katılır. Ancak kızartma hamuru nasıl hazırlanırsa hazırlansın, bir süre dinlendirilmeli ve ancak tekrar telle çırpıldıktan sonra kullanılmalıdır.

Son olarak, hamura bulanmış meyveler kızgın yağda kızartılır. Burada dikkat edilmesi gereken, nispeten kokusuz bir sıvı yağ kullanılması. Yağ önceden iyice kızdırılmazsa, meyve yağ çeker ve sonuç berbat olur. Çok kızgın yağ ise hamuru kömüre çevirir. Demek ki, yağımız kızgın olmakla birlikte dumanı tüter olmayacak. Ayrıca istenen görünümün altın sarısı bir renk olduğunu hatırlatalım. Kızartma sırasında meyveler bir kez çevrilmelidir. Bu kural mutlaka hatırlanmalı.

Ayrıca servis çok çabuk yapılmalı. Soğumuş bir meyve kızartması beş para etmez. Sıcakken yanına özellikle bir top vanilyalı dondurma çok yakışır!

Meyve tatlılarının çeşitliliği, bazı temel ilkelere bağlanmasını zorlaştırır. Hemen her meyve tatlısı kendine özgü özellikler gösterir. Her meyve tatlısının tarifi bu yüzden farklıdır. Yine de tatlıcılıkta adı çok anılan ve sık yapılan bazı meyve tatlılarına kısaca bir göz atalım.

Batı'da bilinen en basit meyve tatlısına örnek olarak, "tereyağlı elma" tarifini verebiliriz. Bu tatlı, basitliği ve aynı oranda da lezzeti ile göz kamaştırır. İşin ruhunu çok iyi yansıtması açısından çok önemlidir. Okuyucunun bu pek bilinmeyen tatlıyı gözünde daha iyi canlandırabilmesi için önce kısa bir tarifle söze başlayalım.

Tereyağlı elma yapımının ilk aşamasını, elmaların yıkanıp göbekleri çıkartıldıktan sonra soyulması oluşturur. Sonra elmalar bütün olarak bol suda sertlikleri giderilinceye kadar haşlanır. Bu aşamada, meyveli tatlılarda sık göreceğimiz bir teknik uygulanarak, pişme suyuna elmaların kararmasını önlemek için bir miktar limon suyu eklenir. Bu uygulama elma, armut ve benzeri bütün meyveler için geçerlidir. Unutmayalım ki, hiç kimse tatlısında kararmış bir meyve görmekten hoşlanmaz!

Haşlanmış elmalar tencereden süzdürülerek çıkartılır ve önceden hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına yerleştirilir. Bu uygulama Batı'da fırında pişirilen bütün meyve tatlılarında yapılır. Meyve pişirilirken bunun tereyağı ile yapılması ve meyvenin tadının tereyağı ile tamamlanması âdeta bir kuraldır.

Nihayet gereken ekstra tatlılığın sağlanabilmesi için, çok standart bir işlem olan, meyvenin üzerine şeker serpilmesi aşamasına geçilir. Burada bilinmesi gereken küçük ipucunu hatırlatalım. Bu işlem her defasında şekerin üzerine biraz su serpilmesiyle tamamlanır.

Meyve tatlısı -bizim örneğimizde tereyağlı elma- kızgınca bir fırına sürülür. Meyve genellikle çabuk pişen nazik bir yiyecek olduğundan uzun bir pişme süresi gerektirmez. Öte yandan şekerin karamelize olması için fırın ısısının oldukça yüksek olması gerekir. Böylece kısa sürede hem meyvenin pişmesi, hem de şekerin karamelize olması sağlanır.

Söz tereyağlı elmadan açılmışken, bu tarifin çok şık bir benzerini anmakta yarar var. "Tuzlu tereyağı ve ballı elma" tatlısında tereyağının tuzlu tadı ile balın şekerli tadının zıtlığı birçok "gurme"ye ilginç görünür. Mutfak tarihinde bu tür tatlı-tuzlu karışımları zaten pek az. Olanlar da genellikle soylu saray mutfaklarına ya da çok soğuk iklimlerde yaşayanlara özgü. Bu karışımda soyluların değişik tatlara merakları, soğuk iklimde yaşayanların da herhalde mutlaka şekerle mümkün olan en yüksek enerjiyi sağlama amaçları baş rolü oynamakta.

Tuzlu ve tereyağlı ballı elma yapmak için elmaların kabukları soyulur, çekirdekli göbekleri çıkartılır. Sonra boylamasına iki eşit parçaya kesilirler. Bir fırın kabının dibine bolca bal sürülür. Meraklıları bunun mutlaka akasya balı olmasını ister. Ama başka bir bal da pekâlâ iş görür. Fırın kabındaki bal, harlı ateşte veya kızgın fırında yakılarak karamelize edilir. Elmalar göbekleri yukarı bakacak biçimde bu karamelanın üzerine yerleştirilir. Göbeklerinin içine birer fındık büyüklüğünde tereyağı konur ve çok kızgın fırında 10 dakika kadar pişirilip hemen servis yapılır.

Bu temel tarifleri öğrendikten sonra, Batı dünyasının belki de en çok yapılan ve yemek kitaplarında bir demirbaş olarak yer alan bir başka meyve tatlısı tarifine geçebiliriz. Bu tatlının adı, "elma bonfam"dır. "Bonfam" sözcüğü Fransızca'da "bonne femme" diye yazılır ve "iyi kadın" olarak çevrilebilir.

Burada elmaların kabukları, diğer tariflerin aksine, soyulmaz. Sert ve sulu elmaların yalnız göbeklerindeki çekirdekli kısım alınır. Bu boşluk şeker ve tereyağı karışımı ile doldurulur. Hafifçe tereyağlanmış bir fırın kabına, biraz su eklenerek, elmalar kızgın fırında yumuşayıncaya kadar pişirilip hemen servis yapılır.

Fırında elmanın bu temel tarifi hemen hiçbir zaman yukarıdaki haliyle uygulanmaz. Tatlıcı ustaları, mutfak zevklerine uygun olarak bu tarife her zaman bir şeyler eklerler. Örneğin şeker çoğu kez kuru üzümle birlikte görülür, yarım ölçü şeker ile yarım ölçü kuru üzüm bir arada kullanılır. Tarçın klasik bir elma tatlandırıcısı olarak bu tatlıda da yerini alır. Birçok tatlıcı ustası suyun yerini beyaz şarapla değiştirir. Ama bu şarabın sek mi, dömi-sek mi, yoksa tatlı bir beyaz şarap mı olacağı yine yemeği yapanın ağız tadına kalmıştır.

Fırında elmanın varyantları yukarıdaki değişikliklerle de bitmez. Tatlıcı ustasının biri, elmaların üzerine milföy hamuru döşeyerek tatlıyı bambaşka bir hale getirmiş. Adını da "kafeste elma" koymuş. Bazı ustalar, milföy hamurunun elmanın üzerini bir yorgan gibi örtmesini pek beğenmediklerinden olacak, hamuru elmaların üzerine şeritler halinde dizmiş. Bu sonuncu yorum, kafeste elma adına herhalde daha yakışmış olmalı.

Kafeste elmada milföy hamuru ile birlikte pastacı kreması, krem patisyer de bir lezzet katıcı olarak kullanılır. Gelenek, bu tatlının yanında mutlaka vanilya sosunun servis edilmesini emreder.

Bir kere işin içine hamur girmeye başladığında, meyve ne kadar ağırlıklı olursa olsun, ister istemez meyve tatlıları kategorisinin dışına taşmış oluruz. Avusturyalılar'ın ünlü elmalı ştrudel'leri buna iyi bir örnek oluşturur. Elmalı ştrudel için önce un, ılık su, yumurta, zeytinyağı ve tuzla bir hamur tutulur. (Meraklısı için bu hamurun 350 gram un, unun kaldıracağı kadar -yaklaşık yarım ile bir bardak arası- ılık su, 1 yumurta, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile tutulduğunu söyleyelim.) Sonra bu hamur bir saat dinlendirilir ve bir bez üzerinde olabilecek en ince biçimde açılır. Bu da yetmez! Altından bez çekilerek hamur iki elin parmakları ucuna alınır ve elde havaya atılıp çevrilerek daha da inceltilir. Sonunda ortaya baklava yufkası gibi bir hamur çıkar. Hamurun içi şeker, tarçın, kuru üzüm, çamfıstığı ve rom ile lezzetlendirilmiş elma dilimleri ile doldurulur ve fırında pişirilir. Bu bol harcın yanında aslında hamurun lafı bile olmaz. Ama yine de ştrudel bir meyve tatlısı sayılmaz.

Asıl meyve tatlıları, bizde görülen kabak tatlısı, ayva tatlısı ve kaymaklı kayısıdır. Kabak tatlısı, bu sınıfın yalnız meyve tatlıları olarak anılmasını önler ve ona bir de "sebze" nitelemesini eklemeyi gerektirir. Aslında neyin meyve, neyin sebze olduğu pek net bilinen bir konu değildir ya, neyse. Örneğin biz domatesi, patlıcanı sebze sayarız. Oysa botanikçilere göre her ikisi de meyvedir.

Kabak tatlısının tarifi kolay, buna karşın yapımı oldukça zordur. Her kabak tatlısı tarifi, kabakların kabuklarının soyulup kalınca ve muntazam dilimlendikten sonra bir tepsiye dizilmesini emreder sonra üzerlerine şeker şerpilip kapak örtülerek ağır ateşte pişirilmesini içerir. Bu tatlının tamamlayıcı tatlandırıcısı ise birkaç diş karanfilden ibarettir.

Ancak ustalık bu tarifin derinliklerinde gizli. Ateşin ayarlanması, kabakların iyice karamelize edilmesi, karanfilin derinlerde kalan kokusu, tencerenin ara sıra sallanması ve nihayet tatlının pişirildiği tepsinin kapağı açılmaksızın soğutulması, bu inceliklerden bazıları.

Kabak tatlısı, asla tek başına servis edilmez. Mutlaka üzerine biraz şurubundan gezdirilir. Böylece hem kabaklar parlatılır, hem de yeterli şeker tadı tatlıya eklenmiş olur. Ayrıca kabağın lezzeti tatlının üzerine cömertçe serpilen çekilmiş cevizle tamamlanır. Bazı tatlıcı ustaları bunu kaymakla pekiştirir.

Ayva tatlısı ise, yine bize özgü bir meyve tatlısıdır. Kabuğu soyulmuş ayvalara her zaman bir miktar da elma eşlik eder. Ancak elma burada yardımcı oyuncu rolünü oynar ve hâkim tat ayvaya aittir.

Tıpkı kabak tatlısında olduğu gibi, ayva tatlısında da tarif oldukça basittir. Ayvalar soyulup boylamasına ikiye kesildikten sonra bir tepsiye dizilir. Yine kabuğu soyulmuş elmaların rendesi bolca bu ayvaların üzerine konur. En üste şeker serpilir. Batılı meyve tatlılarını anlatırken sözünü ettiğimiz bir teknik burada da uygulanır ve şekerin üzerine limon suyu ile karıştırılmış su serpilir. Karanfil, Türk meyve tatlılarının klasik tatlandırıcısı kimliğiyle sahnede yerini alır. Tepsinin kapağı örtülerek tatlı ağır ateşte pişirilir ve soğuk olarak servis yapılır.

Ayva tatlısının yapımındaki incelikler, tariflerde her zaman görülmez. Burada da ağır ateş önemlidir. Karanfil tadı her zaman uzaklardan gelmeli ve bunun için yeterli karanfil miktarı ince bir ayar gerektirir. Pişme suyunun koyu kırmızı rengi ustalarca ayva çekirdekleriyle sağlanır. Çekirdeklerdeki pektin hem rengi koyulaştırır, hem de pişme suyuna kıvam verir. Ama daha koyu -ve elbette sahte- bir kırmızılık genellikle lohusa şekeri ile sağlanır. Pişme süresini, pişme suyunun kıvamı ve ayvaların yumuşaması belirler. Çoğu ayva tatlısı tarifi, "ayvalar yumuşayıp şurup koyulaşınca..." diye son bulur.

Nasıl kabak tatlısı cevizsiz olmazsa, ayva tatlısı da üzerinde cömert bir parça kaymak olmadan sofraya getirilmez. Yine kabak tatlısında olduğu gibi, pişme suyu -ya da başka bir deyişle şurubu- servis öncesinde mutlaka meyvenin üzerine gezdirilmelidir.

Türk mutfak repertuvarının bir başka tipik meyve tatlısı olan kaymaklı kayısı, geleneği bozmayarak basitliğini korur. Tatlının adına her ne kadar "kayısı" deniyorsa da, burada kastedilen aslında kuru kayısı. Ancak pişirmeden önce bu kuru kayısılar akşamdan suya konularak ıslatılır. Sonra suyu değiştirilip yıkanır ve süzdürülür. Ön hazırlık böylece yapıldıktan sonra, ıslatılmış ve süzdürülmüş kayısılar bir tencereye konur. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edilir. Ağır ateşte 15-20 dakika kadar haşlanır. Bu sürenin sonunda pişme suyunun dörtte üçü atılır. Kalan su ve kayısıların üzerine şeker eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ateş iyice kısılır ve kayısı tatlısı çok ağır ateşte yarım saate yakın pişirilir.

Kayısılar pişince tencereden alınır. İçleri açılarak iri kaymak parçaları konur. Üzerine biraz da şurubundan gezdirilerek soğuk olarak servis yapılır.

Kayısı tatlısının ilk bakışta pek fazla inceliği yok gibi görünse de, bu aldatıcı bir görüntü. İlk incelik, şekerle birlikte pişme sırasında, tencerenin mutlaka zaman zaman elle tutularak sallanmasındadır. Bu işlem şekerin erimesini kolaylaştırır. Ayrıca pişen tatlının kendi tenceresi içinde kapak açılmadan soğutulması kuralı burada da geçerli. Nihayet süslemede kaymak zorunlu bir malzeme olmakla birlikte, buna biraz antepfıstığının eşlik etmesi de düşünülebilir. Yaratıcı bir tatlıcı, antepfıstığını başka bir süsleme malzemesiyle de değiştirebilir. Öte yandan, kayısıların haşlanması sırasında pişme suyuna bir miktar kabuğu soyulmuş badem atılıp, bunların da haşlanması ve sonra kayısı tatlısının üzerine serpilmesi yüzyıllardır bilinen ve uygulanan klasik bir süsleme yöntemidir.

Meyve tatlılarının klasik tariflerinden bu giriş bölümünde uzun uzun söz ettik. Bunlardaki temel teknikler ve uygulamalar elbette çok önemli. Çünkü hepsi de yüzyılların süzgecinden geçerek bize ulaşmış. Bunlar bizi deneme ve yanılmalardan korur. Ama yeni tatlılar için insanlar yanılmalardan korkup yeni denemelere girişmeseler, tatlıcılık sanatı hiç bugünkü düzeyine ulaşır mıydı? Öyleyse her tatlı meraklısına düşen görev, ilginç denemeler yapmak olmalı. Son yıllarda tanıştığımız kiviler, ananaslar, papayalar ve daha nice egzotik meyveden biz niye yeni meyve tatlıları yapmayalım?

Taze Meyveli Elmasiye

6 kişilik

Malzemesi:

- *5 adet yaprak jelatin*
- *500 gr. elma (soyulup, çekirdek yatağı alınarak küçük küpler halinde doğranmış)*
- *500 gr. armut (soyulup, çekirdek yatağı alınarak küçük küpler halinde doğranmış)*
- *500 gr. portakal (soyulup, küçük küpler halinde doğranmış)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*
- *350 gr. çilek (ayıklanıp, yıkanarak iri doğranmış)*
- *350 gr. muz (iri doğranmış)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Jelatini buzlu suya koyarak gevşemeye bırakın. Elmaları, armutları ve portakalları bir çukur kaba koyup üzerlerine şeker serpin ve karıştırın. Çilek ile muzu ekleyip karıştırın.
2. Jelatini buzlu sudan çıkarıp tencereye koyun. Üzerine 2 su bardağı su ekleyerek bir taşım kaynatıp ateşten alın, karıştırarak soğutun.
3. Ilınmış jelatini meyvelerin üzerlerine boşaltın ve karıştırın. Elmasiyeyi porsiyonluk kaplara boşaltarak buzdolabında yaklaşık 15 dakika donmaya bırakın.
4. Elmasiyeyi eğer tabağa çevirecekseniz, kapları sıcak suda 30 saniye kadar bekletin. Kabın üzerine çevireceğiniz tabağı kapatarak tersyüz edin. Tabağa alınmış olan elmasiyeyi krem şantiyi ile süsleyerek servis yapın.

Not: Renkli olması arzu edilirse, jelatin, su yerine herhangi bir süzülmüş meyve suyunda kaynatılabilir.

Frenküzümü Peltesi

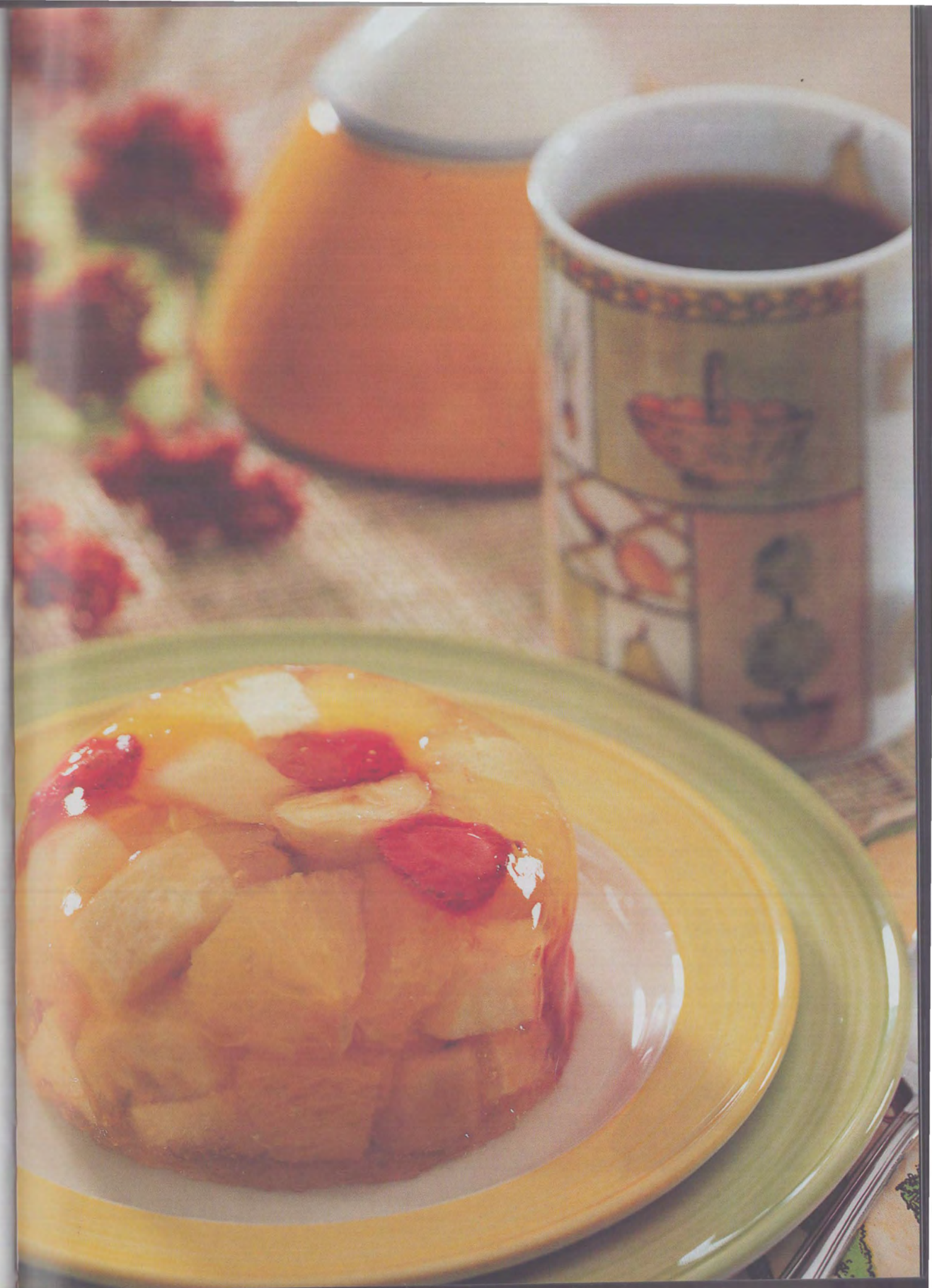
5-6 kişilik

Malzemesi:

- *750 gr. frenküzümü*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *2 çorba kş. buğday nişastası*
- *30 gr. margarin (2 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Frenküzümlerini yıkayıp, saplarını ayıklayın. Mutfak robotunuzun sıkıcısı ile veya bir kevgirden ezerek geçirip üzümlerin suyunu sıkın.
2. Üzüm suyunu bir tencereye aktarın. Su ve şekerle birlikte bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Üzerinde biriken köpüğü alın.
3. Nişastayı yeteri kadar su ile sulandırarak kısık ateşte kaynamakta olan üzüm suyuna ekleyin. Karıştırmayı sürdürerek pelte koyulaşıp, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.
4. Ateşten alın, üzeri kaymak bağlamaması için ara sıra karıştırarak ılınmaya bırakın. Margarini katarak, pelteye yedirin. Pelteyi porsiyonluk kâselere boşaltın. Soğutarak servis yapın.



Kabak Tatlısı

8 kişilik

Malzemesi:

- *2 kg. balkabağı*
- *5 adet karanfil*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*
- *½ su bardağı çekilmiş ceviz içi*

Yapılışı:

1. Kabağı doğrama tahtası üzerinde keskin bir bıçakla 2 cm. kalınlığında 6 cm. uzunluğunda dilimlere ayırın. Dilimlerin iç kısımlarındaki çekirdek boşluğunu keserek çıkarın. Dışlarındaki kabuğu ½ cm. kalınlığında soyun. Ayıklanmış kabakları bol suya koyup yıkayın.

2. Kabakları bir tencereye tercihen tek sıra, en fazla iki sıra halinde dizin. Üzerlerine karanfili serpiştirin. Suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika pişirin.

3. Bu süre sonunda tencerenin kapağını açıp, şekeri serpin. Kapağı kapatarak 10 dakika daha pişirin. Ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca kapağını açarak servis tabağına aktarın. Üzerine çekilmiş ceviz içi serpiştirerek servis yapın.

Kızartılmış Muz

8 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. un (1 ⅗ su bardağı)*
- *1 tutam tuz*
- *10 gr. yaş maya*
- *250 ml. su veya süt (1 su bardağı)*
- *8 adet muz*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *450 ml. ayçiçek yağı (2 su bardağı)*
- *¼ su bardağı pudraşekeri*
- *125 ml. sıcak kayısı sosu (½ su bardağı)*

Yapılışı:

1. Unu ve tuzu bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz biçiminde çukurlaştırın. Mayayı biraz ılık su ile sulandırın. Sulandırılmış mayayı unun ortasına koyup, 1-2 dakika kabarcıklanmaya bırakın.

2. Sütü azar azar ekleyip bir çırpma teli ile çırparak sulu hamuru hazırlayın. Üzerini bir streç film ile kapatarak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.

3. Muzları uzunlamasına ikiye bölün. Una bulayıp fazla unlarını silkeleyerek bir tabağa dizin. Ayçiçek yağını derin bir kızartma tavasında veya fritözde 185°C'ye kadar kızdırın. Muzları, hazırladığınız sulu hamura bulayarak yağa atın. Her iki yüzünü yaklaşık 5'er dakika kızartın. Bir kevgir ile süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Muzlar fazla yağlarını atınca ısıya dayanıklı bir tabağa aktarın ve üzerlerine pudraşekeri serpin.

4. Fırınınızın ızgarasını yakın. Muzları fırına sürüp pudraşekerini biraz yakın. Fırından çıkarıp, tabaklara alarak yanında sıcak kayısı sosu ile servis yapın.



Armut Tatlısı

10 kişilik

Malzemesi:

- *1500 gr. armut*
- *750 gr. tozşeker (3 su bardağı)*
- *550 ml. su (2 1/5 su bardağı)*
- *150 ml. krem şantiyi*
- *100 gr. file badem*

Yapılışı:

1. Armutları yıkayıp, ister bütün bırakın ister ikiye bölün. Bölerek kullanıyorsanız çekirdek yataklarını çıkararak tencereye tek sıra halinde dizin.

2. Tenceredeki armutların üzerine şekeri serpiştirin. Suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Armut tatlısını kısık ateşte 20-30 dakika pişirin. Ateşten alıp, kapağını açmadan tenceresinde soğumaya bırakın.

3. Soğuyan armut tatlısını üzerini krem şantiyi ve file bademlerle süsleyerek servis yapın.

Kızartılmış Elma Halkaları

8 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. un (1 3/5 su bardağı)*
- *1 tutam tuz*
- *10 gr. yaş maya*
- *250 ml. su veya süt (1 su bardağı)*
- *800 gr. kırmızı elma*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *450 ml. ayçiçek yağı (2 su bardağı)*
- *1/4 su bardağı pudraşekeri*
- *125 ml. sıcak kayısı sosu (1/2 su bardağı)*

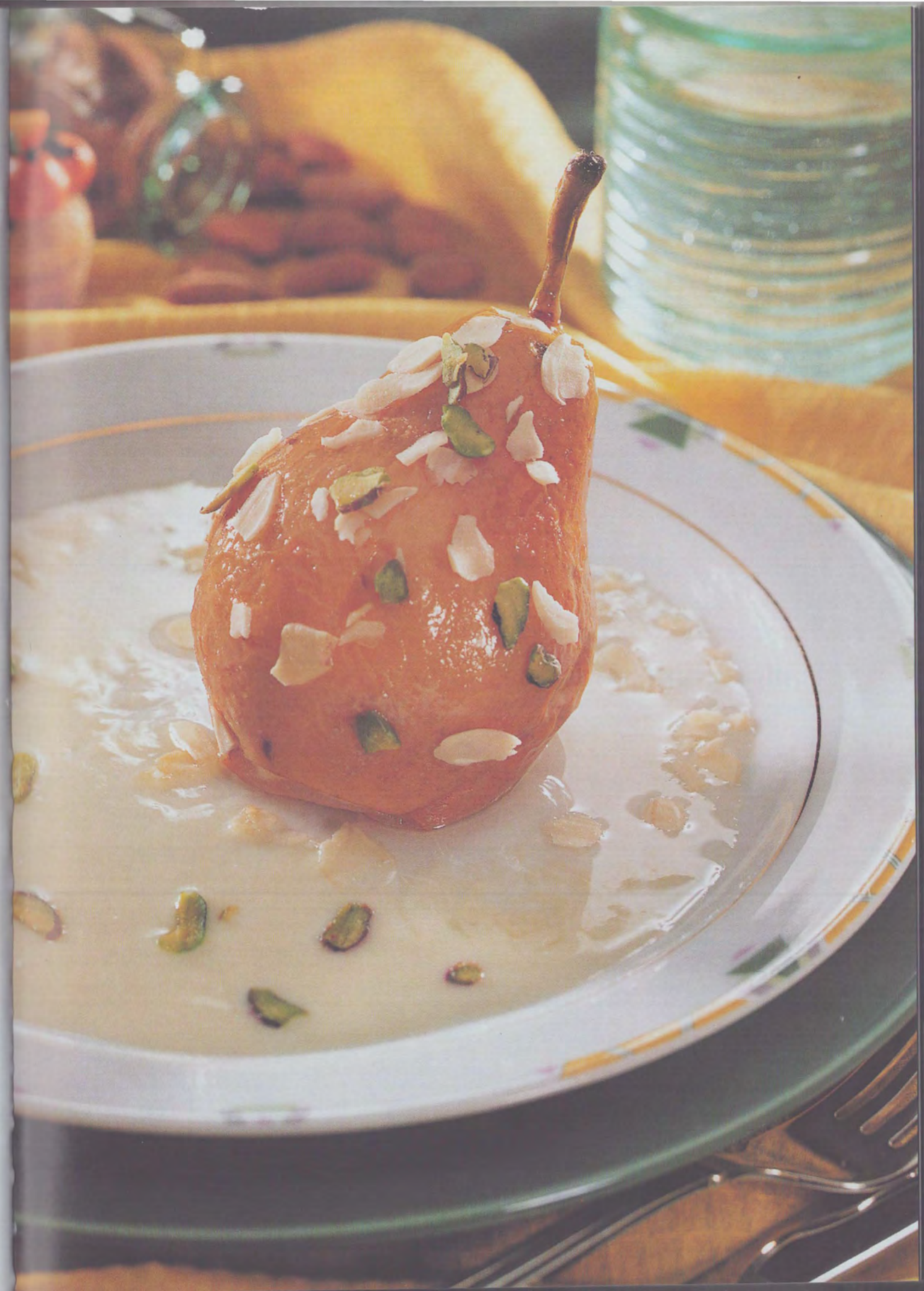
Yapılışı:

1. Unu ve tuzu bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz biçiminde çukurlaştırın. Mayayı biraz ılık su ile sulandırıp unun ortasına koyun, 1-2 dakika kabarcıklanmaya bırakın.

2. Sütü azar azar ekleyip bir çırpma teli ile çırparak sulu hamuru hazırlayın. Üzerini bir streç film ile kapatarak ılık ortamda 1 saat dinlenmeye bırakın.

3. Elmaların kabuklarını soyun. Bir koçan çıkarma aleti ile bütün elmanın ortasından koçan kısmını çıkarın. Elmaları 1/2 cm. kalınlığında halka halka kesin. Una bulayıp fazla unlarını silkeleyerek bir tabağa dizin. Ayçiçek yağını derin bir kızartma tavasında veya fritözde 185°C'ye kadar kızdırın. Elma halkalarını hazırladığınız sulu hamura bulayarak yağa atın. Her iki yüzünü yaklaşık 5'er dakika kızartın. Bir kevgir ile süzdürerek yağdan alıp, üzerine havlu kâğıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Elmalar fazla yağlarını atınca ısıya dayanıklı bir tabağa aktarın ve üzerlerine pudraşekeri serpin.

4. Fırınınızın ızgarasını yakın. Elma halkalarını fırına sürüp pudraşekerini biraz yakın. Fırından çıkarıp, tabaklara alarak yanında sıcak kayısı sosu ile servis yapın.



Ayva Tatlısı

10 kişilik

Malzemesi:

- *1500 gr. ayva*
- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *4 adet karanfil*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1/8 çay kş. kırmızı gıda boyası*
- *500 gr. elma*

Yapılışı:

1. Ayvaları yıkayıp boyuna üç veya dört dilime ayırın. Her birinin çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Ayva çekirdeklerini tatlıyı pişireceğiniz tencereye atın.

2. Şekeri, karanfilleri ve suyu, ayva çekirdeklerini attığınız tencereye koyup birlikte bir taşım kaynatın. Ayva dilimlerini kaynayan şurubun içine dizin. Gıda boyasını şuruba karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte ayvaları yumuşayıncaya kadar pişirin. Fırınınızı 170°C'ye ayarlayıp, ısıtın.

3. Bu arada elmaları soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Yumuşayan ayvaları bir fırın tepsisine dizin. Tencerenin içinde kalan şuruba rendelenmiş elmaları ekleyip ara sıra karıştırarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Hazırladığınız bu harcı ayva dilimlerinin ortalarına bölüştürün.

4. Tepsiyi fırına sürüp 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra yanında kaymak veya krem şantiyi ile servis yapın.

Ballı Elma Ezmesi

6 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. elma*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *250 gr. bal*

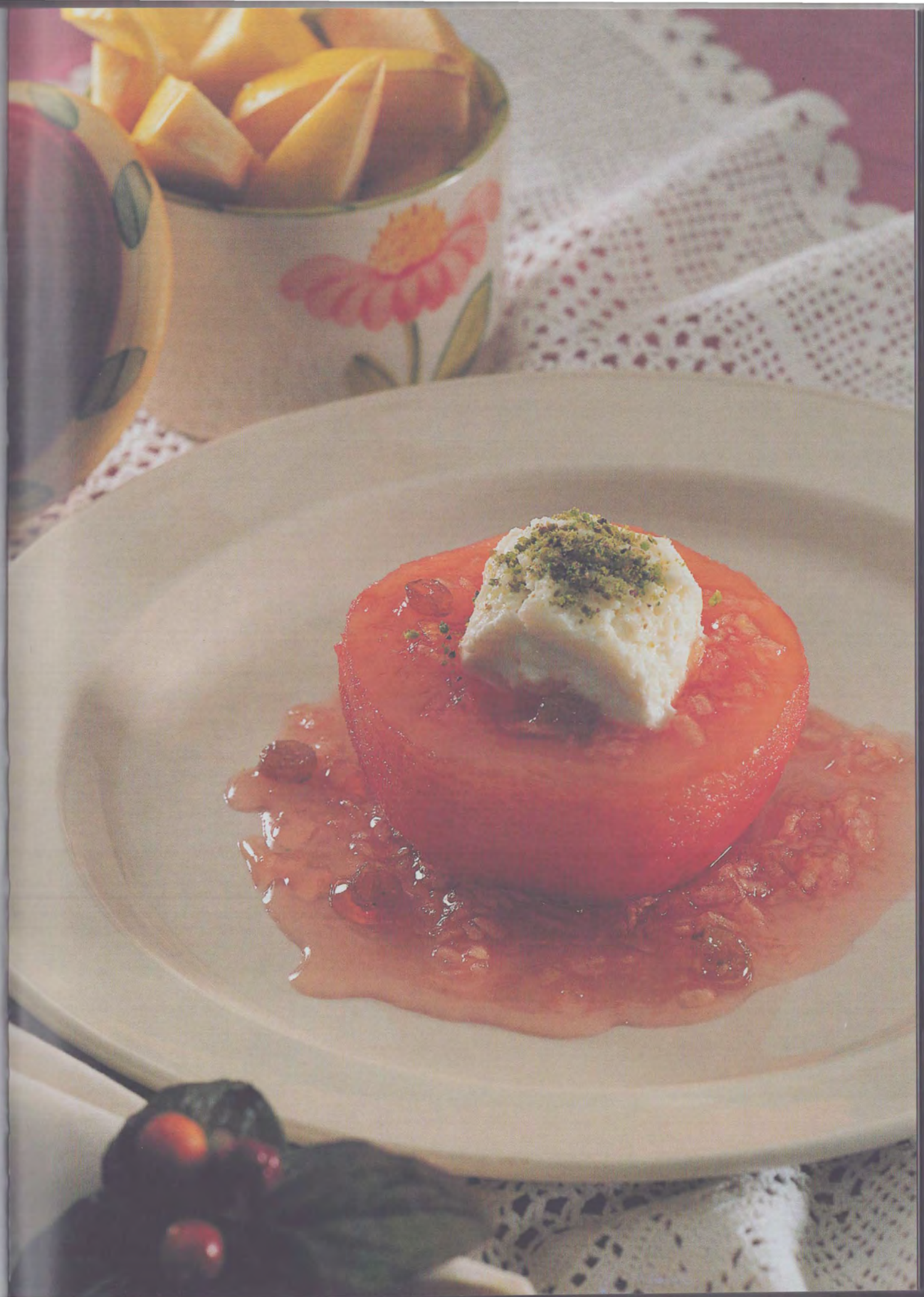
Yapılışı:

1. Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Ortadan ikiye bölerek çekirdek yataklarını çıkarın ve bir tencerenin içine koyun.

2. Üzerlerine suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatarak elmaları haşlayın.

3. Haşlanan elmaları suyuyla birlikte robotunuzun parçalayıcısına koyun. Üzerine balı ekleyerek robotu 1 dakika çalıştırın.

4. Ballı elma ezmesini bir kaba aktarıp soğutarak servis yapın.



Cevizli Kuru İncir Tatlısı

6 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kuru incir*
- *350 gr. tozşeker (1 2/5 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *300 gr. kaymak*
- *200 gr. ceviz içi*

Yapılışı:

1. Kuru incirlerin saplarını ayıklayın. Bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk suyun içinde 1 saat kadar bekletin ve süzdürün.

2. Tencerede şekeri ve suyu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp incirleri ekleyerek 3 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp, soğumaya bırakın.

3. Soğuyan incirleri tek tek sudan alın. Sapına doğru yarıp içlerine hafif dışa taşacak biçimde birer parça kaymak ve yarım ceviz içi yerleştirin. Bir oval tabağa dizerek servis yapın.

Sütlü Kuru İncir Ezmesi

6 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kuru incir*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *200 gr. çekilmiş antepfıstığı*

Yapılışı:

1. Kuru incirleri, saplarını ayıkladıktan sonra bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk suyun içinde 2 saat kadar bekletin.

2. İncirleri süzdürüp bir mutfak robotuna koyun. Üzerine sütü ekleyin, parçalama bıçağını kullanıp sütle inciri birlikte robottan geçirerek, muhallebi kıvamına getirin.

3. Tadını kontrol edip dilerseniz şeker ekleyin. Tatlıyı bir servis kabına aktarıp, üzerini çekilmiş antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



Kaymaklı Kayısı Tatlısı

6 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuru kayısı*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *600 gr. tozşeker (2 ⅖ su bardağı)*
- *300 gr. kaymak (kesmeşeker büyüklüğünde kesilmiş)*
- *100 gr. çekilmiş antepfıstığı*

Yapılışı:

1. Kayısıları bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk su içinde 3 saat kadar bekletin ve süzdürün.
2. Kayısıları tencereye aktarıp üzerlerine suyu ekleyin ve orta ateşte pişmeye bırakın. Pişmelerine yakın şekeri katıp karıştırın. Ateşi kısıp 5 dakika daha pişirerek bir kenarda soğumaya bırakın.
3. Soğuyan kayısıları süzgece çıkarın. Tek tek alarak ortalarını açıp, içlerine birer parça kaymak yerleştirin. Hazırladığınız kayısıların. Kaymaklı kısımlarını çekilmiş antepfıstığına batırın. Fıstıklı kısımları yukarı bakacak biçimde bir tabağa dizip servis yapın.

Gelin Hanım Tatlısı

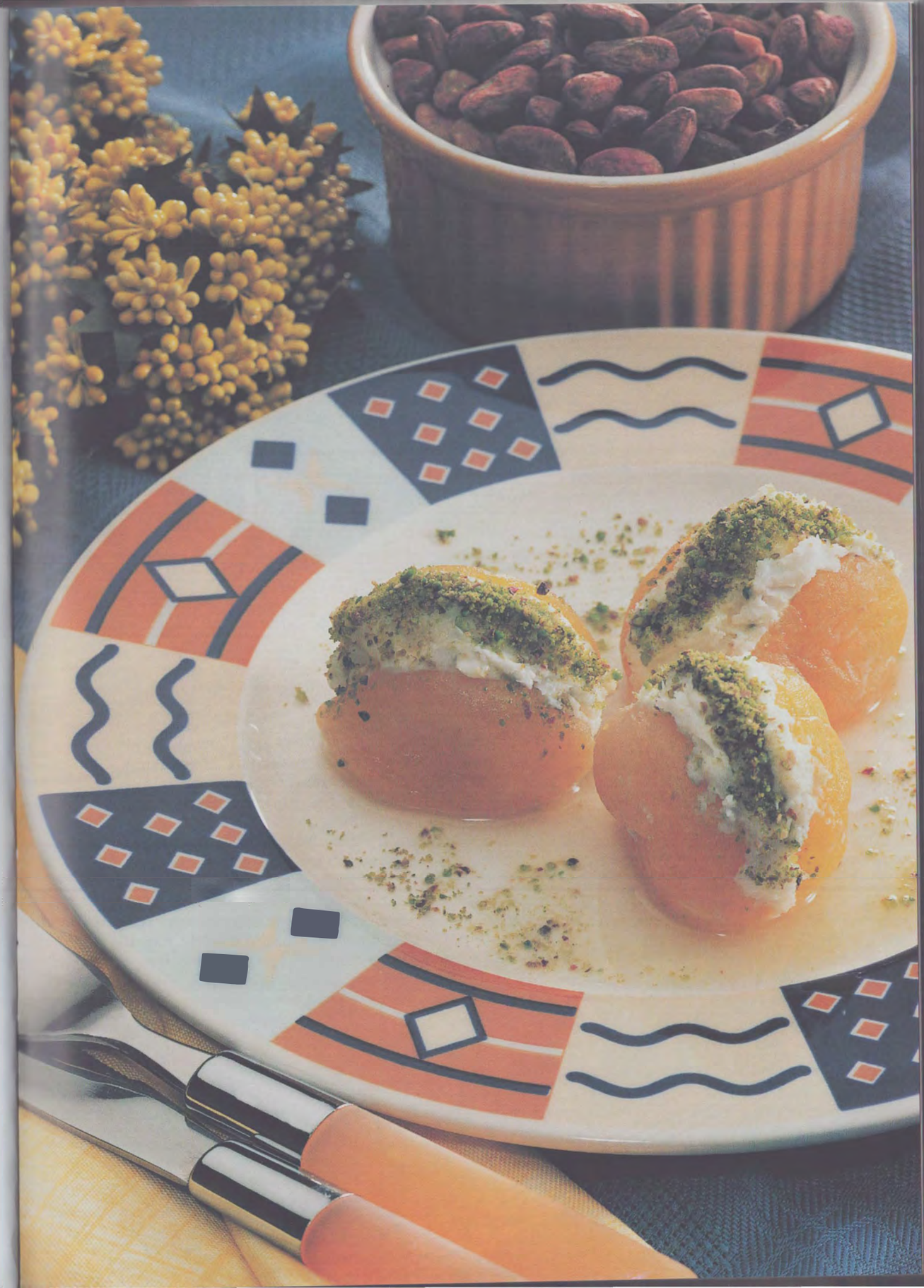
6 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. kuru kayısı*
- *200 gr. pirinç (1 su bardağından 1 parmak eksik)*
- *200 gr. havuç (3 orta boy)*
- *100 gr. ceviz içi (dövülmüş)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *10 adet karanfil (dövülmüş)*
- *200 gr. tozşeker.(⅘ su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kayısıları yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su ekleyerek 5 dakika haşlayın ve süzdürün. Pirinçleri de yıkayıp yumuşayıncaya kadar bol su ile haşlayın ve süzdürün. Havucu kazıyıp rendeleyin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.
2. Bir kaba haşlanmış pirinci, havucu, ceviz içini ve şekerin 1 çorba kaşığını koyarak fazla ezmeden elinizle yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak bir tabağa dizin.
3. Kayısıları bir kenarlarından yararak koparmadan açın. İçine hazırladığınız harçtan koyarak kapatıp bir fırın kabına dizin.
4. Suyu, karanfili ve kalan şekeri ufak bir tencerede bir taşım kaynatın. Fırın kabındaki kayısıların üzerine dökün. Fırına sürerek 10 dakika pişirin.
5. Soğuduktan sonra isterseniz üzerini krem şantiyi, dövülmüş ceviz içi ya da toz hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.



Badem Ezmesi

(yaklaşık 1 kg.)

Malzemesi:
- *600 gr. taze badem*
- *500 gr. pudraşekeri (4 su bardağı)*
- *125 ml. su (½ su bardağı)*

Yapılışı:
1. Bademleri kaynar suda birkaç dakika haşlayarak kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış bademleri bir bez arasında kurulayarak robottan geçirip, toz haline getirin.
2. Toz bademleri bir karıştırma kabına koyarak üzerlerine pudraşekerini ve suyu ekleyin. Elinizle yoğurarak şekeri bademlere yedirin. Yoğurmayı sürdürüp şekeri bademin içinde ezerek eritin.
3. Tümünü alabilecek bir tepsiye, hazırladığınız macun kıvamındaki badem ezmesini bir parmak kalınlığında, düzgün bir biçinde yayın. 1 saat serin bir yerde dinlendirip, 1 cm. x 4 cm.'lik dikdörtgen parçalar halinde keserek servis yapın.

Fıstık Ezmesi

(yaklaşık 1 kg.)

Malzemesi:
- *600 gr. antepfıstığı*
- *500 gr. pudraşekeri (4 su bardağı)*
- *125 ml. su (½ su bardağı)*

Yapılışı:
1. Antepfıstıklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayarak kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış antepfıstıklarını bir bez arasında kurulayarak robottan geçirip, toz haline getirin. Bir karıştırma kabına koyarak üzerlerine pudraşekerini ve suyu ekleyin. Elinizle yoğurarak şekeri fıstık tozuna yedirin. Yoğurmayı sürdürüp şekeri fıstığın içinde ezerek eritin.
2. Tümünü alabilecek bir tepsiye, hazırladığınız macun kıvamındaki fıstık ezmesini bir parmak, kalınlığında düzgün bir biçinde yayın. 1 saat serin bir yerde dinlendirip, 1 cm. x 4 cm.'lik dikdörtgen parçalar halinde keserek servis yapın.





Sütlü Tatlılar

Tatlılar içinde sütle yapılanlar, en çocuksu olanlardır. Bunun nedeni, belki de bebeklik döneminde tanıştığımız ilk yiyeceğin süt olması. Daha sonra, anne sütünün yerini doğrudan inek sütü alır. Zamanla süt, şekerle zenginleştirilerek sütlü tatlıların en ilkel biçimleri yapılır. Şeker bize hem o çocukluk günlerimizde çok gereksindiğimiz enerjiyi verir, hem de giderek tek başına yenilir yutulur olmaktan uzaklaşan sütü çekici kılar. Bazen bu konuda o kadar aşırıya kaçılır ki insana, sanki bütün yaşamı boyunca gereken sütü, çocukluk döneminde içip bitirmiş gibi gelir. O yüzden de hepimizin sütlü tatlılarla bir tür bilinçaltı bağı bulunur. Onları ya çok severiz, ya da nefret ederiz. Ama çoğu kez sevgi ağır basar.

Sütün tatlıyla ilişkisi, bildiğimiz ve sık rastladığımız sütlü tatlılarla sınırlandırılamaz. Dondurmalar büyük ölçüde sütle yapılır, kaygana tipi tatlıların sulu hamurunda önemli ölçüde süt bulunur, kızartma tatlılarda süt kullanılır, helvaların bazıları su yerine sütle pişirilir. Sütün tatlıcılıktaki değeri bunun çok üzerindedir. Çünkü tereyağı, her çeşit krema ve yoğurt da eninde sonunda birer süt ürünü. Ancak "sütlü tatlı" deyimi, sütün doğrudan tatlının ana maddesini oluşturduğu az sayıda tatlı için kullanılır.

Sütlü tatlıların ana kategorisini çeşitli kremler oluşturur. Bunların temel malzemeleri süt, şeker ve yumurta. Bazen bu malzemelere unun, tereyağının ya da taze kremanın eklendiği de görülür. Lezzet katıcı olarak ise çok çeşitli malzeme kullanılır. Çikolata bunlar içinde belki de en çok bilineni ve sevilenidir.

Sütlü tatlıların hemen hepsi açık ateşte ya da fırında pişirilerek hazırlanır. Tatlıcılık kitapları bunların sıcak veya soğuk olarak yeneceğini söylese bile, sıcak yenilen sütlü tatlı pek azdır, çoğu soğutulmuş olarak yenir, hatta şık bir servis için yanlarına bazen bir ya da birkaç top dondurma konur.

Sütlü tatlıların büyüsünü keşfeden gıda sanayii, bunların birçoğunu toz durumuna getirip paketleyerek satmakta. Elbette bunlar hiçbir zaman taze süt ve taze yumurtayla yapılan gerçek ev tatlılarının yerini tutmaz. Tek avantajları kolayca hazırlanmaları. Çoğunda yumurta yerine jöle tipi maddeler bağlayıcı olarak kullanılır. Yumurta kullanılsa bile -ki pek seyrek olarak görülür- bu taze yumurta olmaz. Bunun yerini pastörize edilmiş yumurta tozu alır. Pastörize edilebilmesi sayesinde, yumurta tozu her türlü tehlikeden uzaktır ve güvenle kullanır.



Tatlı yiyenler.
Surnâme-i Vebbi, 1712 Levni'nin minyatüründen. y.85b (Topkapı Sarayı Müzesi)

Yeri gelmişken, sütlü tatlılarda çok kullanılan yumurtanın tehlikelerine dikkat çekelim. Yumurta gıda zehirlenmelerinde adı sık geçen bir yiyecek. Bu yüzden taze olması çok önemli. Taze yumurtadan amaç, buzdolabı sıcaklığında en çok bir hafta bekletilmiş olanıdır. Üretim tarihi bir haftayı geçen yumurtaların sütlü tatlılarda kullanılmaması önerilir ve bu öneriye uymakta sayısız yararlar vardır. Üstü samanlı ya da kirli yumurtalar, tatlı yapımında kullanılmamalıdır.

Aynı tazelik süt için de geçerli. UHT adı verilen sistemle üretilen kutu sütlerinin ömrü, artık ayları buluyor ve bu süre içinde güvenle kullanılmaları mümkün. Pastörize sütlerdeyse bu süre birkaç günle sınırlı. Açık sütlere gelince, bunlar neredeyse günü gününe ve mutlaka bir taşım kaynatıldıktan sonra kullanılmalı. Ancak bunların kaynağı belli değilse, içinde su dahil ne oranda katkı maddesi bulunduğu bilinmediğinden, kaynatarak olsa bile, kullanılmaları salık verilmez. Sütlü tatlılarda kullanılan sütlerin tam yağlı olmaları ise lezzeti artıran önemli bir etken sayılır. Yalnızca diyet tatlılarda yarım yağlı ya da yağsız sütler tercih edilmelidir.

Standart profesyonel tatlıcılık kitaplarında, sütlü tatlıların atası olarak Fransızlar'ın "krem ranverse" dediği tatlı örnek gösterilir. "Ranverse" sözcüğü Fransızca'da "tepetaklak edilmiş" anlamına gelir. Tatlının bu adla anılmasının nedeni, bir kabın içinde pişirilip sonra bu kabın tepetaklak edilerek tatlının servis tabağına aktarılması. Krem karamel adıyla tanıdığımız tatlı, krem ranversenin bizde daha çok tanınan biçimidir.

Bir diğer tip, tatlının piştiği kabın içinde yapılması ile oluşan kremalardır. Sütlaçtan keşküle, krem şokoladan vanilyalı kremaya kadar hemen her çeşit sütlü tatlı bu kategoriye girer.

Sütlü tatlılarda bazen yumurta yerine nişasta kullanılır. Bu durumda yumurtanın tatlıya kattığı ekstra lezzetten ve kadifemsi dokudan vazgeçilmiş olunur. Ama unutulmamalı ki, sütlü tatlı yapımında temel olan, sütün katılaştırılıp şekerle tatlandırılması. Yumurta yalnızca, tatlıyı koyultmaya yarayan yardımcı bir öğe. Ayrıca lezzet katmasından vazgeçip geçmemek, tatlıyı yapanın isteğine kalmış. Bazen, fırın sütlaçta olduğu gibi, hem nişasta hem de yumurta birlikte kullanılabilir. Bu arada yumurtadan söz etmişken, asıl koyulaştırıcının yumurtanın sarısı olduğunu söyleyelim. Yumurtanın akı, tatlıcılık ve pastacılıkta daha çok kabartma amacıyla kullanılır. Ama bazı sütlü tatlılarda, yumurtanın sarısının yanı sıra akının da aynı anda kullanılması önerilir.

Kategorinin temel tariflerinden birincisi tatlıcılıkta "İngiliz kreması" diye adlandırılır. Bazen buna Fransızca adıyla, "krem anglez" de denir. Temel malzemeleri, yukarıda söylendiği gibi süt, yumurta sarısı ve şekerdir. Tatlandırıcı olarak genellikle vanilya kullanılır. Bazılarında vanilyanın yerini limon veya portakal kabuğu rendesi alır.

İngiliz kreması, tatlıcılıkta birçok alanda kullanılır. Bazen meyvelere sos olarak eşlik eder, bazen de bir pastanın sosu olur. Ancak, önemi bunun çok ötesindedir. Çünkü İngiliz kremasının yapımı, sütlü tatlıların hemen çoğunu ilgilendiren çok önemli ayrıntılara ışık tutar, bize işin inceliklerini öğretir. Bu nedenle söz konusu tatlının yapımına daha yakından bakmakta sayısız yarar var.

İngiliz kremasının aslı, sütün yumurta sarısı ile koyultulması -veya tatlıcılıkta kullanılan teknik deyimle- "bağlanması". Şeker tatlandırıcı, vanilya, limon ya da portakal kabuğu rendesi ise lezzet katıcı olarak görev yapar. Süte katılan yumurta sarısı miktarı, kremanın kıvamını belirler. 1 litre süt için önerilen yumurta sarısı adedi genellikle 16'dır. Ancak bu sayı, zaman zaman 18'e kadar çıkar. Şeker miktarına gelince, yine bir litre süt için bu miktar yarım kilo şeker olarak verilir.

Orta boy bir limon veya portakalın kabuğunun rendesi ise, yukarıdaki süt, yumurta ve şeker için yeterli sayılır.

Yapımın ilk aşamasını, yumurta sarılarının şekerle bir karıştırma kabında telle iyice çırpılması oluşturur. Çırpma işlemi güçlü bir biçimde yapılmalı ve karışım köpük köpük bir görünüm almalıdır. Yumurta-şeker karışımı, telin üzerinden kolayca akmayan koyu bir kıvama gelince, hazır demektir. Bu arada süt bir tencerede vanilya, limon ya da portakal kabuğu rendesi ile bir taşım kaynatılır. Kaynayan bu karışım, daha sonra çırpılmış yumurta-şeker karışımına çırpma işlemi sürdürülürken azar azar yedirilerek katılır.

Bu aşamada dikkat edilmesi gereken iki nokta var. Birincisi, sütün asla kaynar olmaması. Kaynar sütün sıcaklığı, ayrıca ateşe gerek kalmadan yumurtayı pişirir. Ortaya bir tür çırpılmış yumurta çıkar ki, böylesi, bir tatlıdan çok sabah kahvaltısı yiyeceğidir! Öte yandan, bağlama işleminin yapılabilmesi için sütün sıcak olması gerekir. Pratik yöntem, sütün yumurtalı karışıma katılmadan birkaç dakika önce, bir taşım kaynatılmış olması. Bu kadar sıcaklık, hatasız bir yapım için gerekli ve yeterlidir.

Dikkat gerektiren ikinci nokta, sütün eklenmesi sırasında yumurta-şeker karışımının ateş üzerinde tutulmasıdır. Yine yukarıda anılan, yani yumurtanın pişerek bir tür çırpılmış yumurta veya omlete dönüşmemesi için, bu ısının son derece düşük olması gerekir. Kendine çok güvenen birisi, yumurta sarısı-şeker karışımını doğrudan kısık ateşe koyabilir. Ama çoğu profesyonel tatlıcının da uyguladığı güvenli yöntem, benmaride pişirmektir. Bu da, karışımın bulunduğu kabı, içi yarıya kadar sıcak su dolu bir diğer kabın içine oturtmak ve içinde su bulunan tencereyi suyu kaynama derecesinin hemen altında tutacak bir ateşin üzerine yerleştirmek olarak anlatılabilir. Kaynama derecesinin altındaki su, en uygun pişme sıcaklığını oluşturur.

İngiliz kremasının yeterince pişip pişmediği, pişme sırasında karışımın koyulaşarak çırpma teline yoğun olarak yapışmasından anlaşılır. Birçok yemek kitabında bu kıvam, "bir kaşığı karışıma daldırıp çıkardığınızda, karışım kaşığa yapışıyorsa İngiliz kreması pişmiş demektir" cümlesiyle anlatılır.

Son aşamada kremanın süzülmesi gündeme gelir. Bu aşamadaki işlem, özellikle içinde yumurta bulunan karışımlar için neredeyse zorunludur. Unlu ve nişastalı, sütlü tatlılarda da aynı süzme işlemi gerekir. Bu yapılmadığında, bazen gözle bile görülemeyen topakların tatlıya karışması ve bunların tatlı yenirken ağızda bırakacağı kötü tat önlenemez.

Süzme işlemi için, özellikle eski tariflerde tülbent tipi bezlerden söz edilir. Günümüzde ise çok ince telli süzgeçler, tülbente gerek bırakmadan, süzme işlemini başarıyla yapmaya yarar.

İngiliz kreması sıcak olarak kullanılacaksa, birkaç saat bir benmaride saklanabilir. Soğuk olarak kullanılacaksa, ılınıncaya kadar kaşıkla sürekli karıştırmak gerekir. Ancak bundan sonra buzdolabına kaldırılmalıdır.

Son olarak, İngiliz kreması ve tabii onu örnek alan sütlü tatlılar için geçerli bir soruya yanıt verelim. Soru şu: İngiliz kremasını nasıl daha "hafif" yapabiliriz? Şeker oranını azaltmak elbette mümkün ve şekerle birlikte kalori de -bir başka deyimle enerji miktarı da- azalacağı için tatlı hafileşmiş olur. Ancak yukarıdaki oranlar, aşırı şekerli tatlardan hoşlanmayan Batı standartlarında kabul görmüş. Bizim gibi tatlıları daha şekerli sevenler için böyle bir azaltma doğru değil. Ayrıca hafiflik aslında tatla ilgili değildir. Asıl doğru yanıt, tatlının daha hafif olması için yumurta sayısını azaltmaktır. Bir litre süt için bu sayı, 5 yumurtaya kadar düşürülebilir. Ancak yumurta sayısının çok fazla azaltılması, sütlü tatlının bağlanmasını -yani koyulaştırılmasını- etkiler. Bu yüzden, yumurta sarısı böylesine azaltıldığında, sütlü tatlının istenen kıvamı almasını sağlayabilmek için, yukardaki oranlar çerçevesinde, içine bir çay kaşığı nişasta veya pirinç unu eklenmesi salık verilir. Bu arada biraz nişasta veya pirinç ununun, aşırı pişmeden ötürü meydana gelebilecek kesilmeyi de önleyeceğini kulaklara fısıldayalım.

Krem ranverse veya krem karamel gibi diğer bazı temel tariflere baktığımızda, yukarıda anlatılanların çoğunun burada da geçerli olduğunu hemen fark ederiz.

Klasik bir krem ranverse tarifinde 1 kilo süt için 4 adet bütün yumurta ile buna ek olarak 8 yumurta sarısı ve 250 gram şeker önerilir. Buna ayrıca tatlandırıcı olarak vanilya eklenir.

Yapımın ilk aşamasında süt, vanilya çubuğu içinde olarak, bir taşım kaynatılır. Çubuk içinden çıkartılıp temiz bir bezle silinip kaldırılır. Bu yöntem toz vanilya kullanımından daha güvenlidir. Vanilya çubuğu pişme sırasında süte yeterince vanilya tadı katar. Ayrıca toz vanilya gibi zamanla bayatlamaz. Az ya da çok kullanılıp kullanılmadığı kuşkusunu ortadan kaldırır. Bu oldukça önemli bir nokta, çünkü vanilyanın fazlası tatlıya bir anda hiç istenmeyen acı bir tat verir. Üstelik çubuk vanilya çok uzun süre kullanılmaya hazır olarak bir kenarda durur.

Bu arada bir başka temiz karıştırma kabında yumurtalar şekerle iyice çırpılır. Bu aşama yukarıda verilen İngiliz kreması tarifinin tıpatıp aynısıdır.

Vanilyalı süt bir taşım kaynatıldıktan hemen sonra içine yumurta-şeker karışımı eklenir ve hızlı bir biçimde telle çırpılır. Sütün kaynar olmaması, burada da yumurtaların pişmesini önlemek için çok önemli.

Aynı özen, krem ranverse veya krem karamelin pişirilmesinde de gösterilir. Nitekim pişme işlemi, bir tepsi benmaride gerçekleştirilir. Karışım, içi veya tabanı karamelle kaplanmış kaplara boşaltılır. Bu kaplar yarıya kadar kaynar suyla doldurulmuş bir tepsiye yerleştirilir. Tepsi önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve kaplardaki karışım koyulaşıp sertleşinceye kadar, yaklaşık yarım saat pişirilir.

Nihayet kaplar fırındaki tepsiden alınır. Keskin bir bıçakla kenarları sıyrılarak servis tabaklarına ters çevrilerek çıkartılır. Soğuk olarak servis yapılır.

Sütlü tatlılar için vereceğimiz son örnek ise "krem" adıyla anılan tatlılar. Bunların en ünlüsü de çok sevilen "krem şokola"dır. Klasik tariflerde önerilen malzeme 1 litre süt için 200 gram çikolata, 12 adet yumurta sarısı ve 200 gram şekerdir.

Burada da süt bir taşım kaynatılır. Tatlandırmak için benmaride eritilmiş çikolata ile karıştırılır. Yine şeker, yumurta sarısı ile çırpılır. Şeker-yumurta sarısı karışımı köpürüp beyazlaşınca, bir kenarda sıcak olarak bekletilen süt -veya krem şokola örneğinde çikolatalı süt- hızla çırpılarak karışıma yedirilir. Elde edilen bu karışım ısıya dayanıklı kaplara aktarılır. Benmaride yaklaşık yarım saat, karışım sertleşinceye kadar pişirilir.

Bütün temel tarifler, sütlü tatlıların birbirine benzerliğini sanırım yeterince vurgulamıştır. Bir hatırlatma yapmak üzere bu ilkelerin en önemlilerinin sütün asla kaynar olmaması, şekerin yumurta sarıları ile beyaz bir renk alıp köpürünceye kadar çırpılması, gerekli durumlarda karışımların ince tel süzgeçlerden geçirilmesi, ısının kontrollü olabilmesi için pişirmenin benmaride yapılması olduğunu tekrarlayalım.

Bu kategoriye giren Türk tatlılarında ise bazı farklı özellikler dikkat çekici. Önce bizde iyi bir tatlıcı ustasının, süt seçiminde bile daha titiz davrandığını söyleyelim. Alafranga sütlü tatlıların tamamında sadece inek sütü kullanılır. Oysa bizde tavukgöğsü, kazandibi ve kesme muhallebi için önerilen süt, manda sütüdür. Sütlaç, muhallebi, keşkül gibi diğer sütlü tatlılar ise, Batı örneğinde olduğu gibi, inek sütüyle yapılır.

Yine klasik Türk tatlıcılığının bir özelliği de, koyultma işleminin "sübye" adı verilen pirinç özüyle yapılması. Necip Usta, *Türk Tatlı Sanatı*'nda bunu şöyle anlatır: "Sübye akşamdan veya birkaç saat önce ıslatılan ve küçük taş değirmenlerde, değirmen yoksa kuvvetli mikserlerde öğütülen pirinç demektir. Buna pirinç sütü de diyebiliriz." Bu tarifin hemen ardından eklenen bir nokta çok önemli. O da, her pirinçten sübye olmayacağı. Özellikle taze pirinçler bu iş için asla uygun değildir. Pilavlık lüks pirinçlerin de yine uygun olmadığı aynı kaynakta özenle belirtilir. Bunlardan elbette bir tür sübye yapmak teknik olarak mümkün. Ancak bu sübye, Necip Usta'nın ısrarla belirttiği gibi, özsüz olur. Özsüz sübye ise önce tatlıyı koyultsa bile, pişme işleminin sonuna doğru sulanmaya yol açar.

Bugün neredeyse hiç kullanılmamakla birlikte, sübye klasik Türk tatlıcılığının temel taşlarından biri olduğu için yapımı hakkında biraz daha bilgi vermekte yarar var. Necip Usta, her ne kadar pirincin bu işlem için birkaç saat önceden ıslatılabileceğini söylese de, asıl istenen bir gece önceden ıslatılmış pirinçtir. Bunun için pirinç ayıklanıp birkaç kez yıkandıktan sonra bir kaba konur. Üzerine ılık su eklenir.

Su, pirinci birkaç parmak aşacak kadar olmalı. Ertesi sabah pirincin üzerindeki fazla su, pirinç karıştırılmadan dikkatlice akıtılarak atılır. Kapta kalan pirinç ve su birlikte değirmenden geçirilerek çekilir. Sübye, işte bu sulu pirincin adıdır. Kullanılmadan önce mutlaka ince bir süzgeçten geçirilir. Kullanım ölçüsü her tarifte ayrı ayrı verilmekle birlikte, genellikle 1 litre sütü koyulaştırmak için 125 gramdan yapılmış sübye yeterlidir. Sübyenin yerini bugün pirinç unu ve nişasta ayrı ayrı veya birlikte almış bulunuyor. Eski tariflerde 1 kg. sübye kullanıldığında, buna karşılık olarak 650 ml.-veya gram- sütle karıştırılmış 350 gram pirinç unu ve 350 gram nişasta verilmekte. Sadece nişastanın kullanılması halinde sübyenin yarısı ağırlığında nişasta kullanımı önerilir. Bazen de nişasta ile birlikte pirinç, doğrudan sübyenin yerini tutar.

Sübyenin üzerinde bu kadar ısrarla durmamızın diğer nedeni de, bizim sütlü tatlılarımızda, sübyenin tek koyulaştırıcı olması. Türk tatlılarının klasik tariflerinde fırın sütlaç dışında, yumurta hiç yer almaz. Fırın sütlaçtaki yumurta da, koyultmayı sağlamaktan çok, sütlacın üzerindeki o yanık tabakanın elde edilebilmesi için. Mutfağımızın bu özelliği bugün de farklı bir biçimde sübyenin yerine ona en yakın olan pirinç unu veya nişasta kullanımı ile sürdürülmekte. Her iki koyultucu da, sütlü tatlılara mutlaka bir miktar sütün içinde eritilerek katılır. Burada söz konusu sütün mutlaka soğuk olması gerektiğini, sıcak sütün pirinç ununu ve nişastayı homojen bir biçimde seyreltmeden topaklara dönüştüreceğini hayatında bir kez olsun sütlü tatlı yapmış herkes mutlaka bilir. Ancak hangi tatlıda sübyenin yerini nişasta veya pirinç ununun alacağı, üzerinde tartışma olan bir konu. Burada daha ziyade tatlıcı ustalarının deneyimleri, ustalarından gördükleri geleneği sürdürme çabaları ve tabii büyük ölçüde ağız tatları yönlendirici olmakta. Çünkü bu iki koyultucunun da işlevi neredeyse birbirinin aynı sayılır.

Türk sütlü tatlılarının temelinde üç tatlı vardır: Sütlaç, muhallebi ve keşkül. Bunlardan belki de en çok bize ait olanı sütlaçtır. Böyle düşünülmesi biraz da bu tatlının adından ileri gelir. Sütlacın eskiden kullanılan açık adı "sütlü aş"tır ve bu bileşik kelime Türkçe'nin kurallarına uygun olarak kaynaşıp "sütlaç" biçimine gelmiş. Bütün yemek tariflerinde, hatta Türkçe'nin ilk sözlüklerinde bu tatlıya rastlamaktayız. Buna karşılık muhallebi, süt anlamına gelen "halip" sözcüğünden türemiş, Arapça kokan bir kelime. Tatlı, zaten aynı isimle Arap mutfağında da bulunuyor. Arapların muhallebisi ile bizimki arasında da bir fark bulunmaz. Keşkül ise bize sonradan gelmiş bir tatlı olarak görünüyor. Ayrıca Roma mutfağından bize geçmiş ve günümüzde yalnız bizim ülkemizde yapılan tavukgöğsünü ve onun bir türevi olan kazandibini de anmadan geçmeyelim.

Sütlacın bizdeki iki uygulaması sade ve fırında pişirilenidir. Birincisi doğrudan sütlaç, diğeri ise fırın sütlaç olarak anılır. Adının gerektirdiği gibi sütlaç, pirincin sütle pişirilip şekerle tatlandırılmasından oluşur. Zarif bir sütlaçta pirincin yeterince olması, fazla abartılmaması öngörülür. Fazla pirinç, sütlacın kalitesini bozar. Klasik oran 2,5 kg. süte 100 gram pirinçtir. Bu oranlar 40 gram nişasta ve 200 gram tozşeker gerektirir.
Sütlaç yapımında en önemli şey, pişirme sırasında ateşin ayarı. Çünkü süt harlı ateşte uçup gider ve geriye taş sertliğinde bir tatlı kalır ki buna sütlaç demek gerçek sütlaca haksızlık olur.

Ağır ateş ve çok dikkatli pişirme bu yüzden kaçınılmaz bir gereksinme. Ayrıca sütlacın ilk aşamasında pirinç mutlaka ıslatılmış ve yıkanıp süzülmüş olmalı. Islatma için 1 saat yeterlidir. Islak pirinç süzüldükten sonra, sütle birlikte kaynatılırken ağır ağır karıştırılması gerekir. Karışım bir taşım kaynadıktan sonra karıştırma işlemi aynı sıklıkta yapılmaz. Şeker, pişmenin son 10 dakikasında katılır. Sübye ise son 5 dakikada eklenir. Sütlacın sıcak sıcak kâselere aktarılması gerekir.

İyi sütlacın tam yağlı sütle yapılması gerektiğini söyleyelim. Tabii amaç "diyet sütlaç" yapmak değilse! Şeker ve pirinç kalitesi sütlacın tadını süt kadar etkilemez. Eğer bir sütlaç, yeterince şekerli olduğu halde lezzetsiz ise, bunun olası nedeni süte su karıştırılmış olmasıdır.

Fırın sütlaca gelince... Bunun asıl sütlaçtan tek farkı içine eklenen yumurta sarısı. Yumurta sarıları sıcak sütlacın küçük bir miktarının içine katılıp iyice karıştırılır. Sonra bu karışım tekrar sütlacın içine aktarılır. Sütlaç son bir kere daha karıştırılıp yumurta sarıları tatlının tümüne eşit olarak yedirildikten sonra, kâselere aktarılır ve orta sıcaklıktaki fırında benmari usulüyle pişirilir.

Bizim sütlü tatlılarımızın ikinci kategorisini oluşturan muhallebiler çeşit olarak daha zengin görünür. Gerçi orijinal olarak fıstıklı ve sakızlı iki tipi çok meşhursa da, içine eklenebilecek çeşitli malzemeler ile çok farklı muhallebiler yapmak oldukça kolaydır ve bu nedenle ev kadınlarımız muhallebiyi çeşitlendirmekte usta sayılırlar.

Muhallebinin bu kadar çeşitlenebilmesinin nedeni, temel tarifinin çok basit oluşudur. Belki de bütün dünyada görülebilecek en basit sütlü tatlı tarifi muhallebidir. Sadece sübye, süt ve şekerden oluşur. Sübyenin olmadığı yerlerde pirinç unu ya da nişasta veya her ikisi birlikte kullanılarak koyultma sağlanır.

Klasik muhallebi, sütle şekerin bir taşım kaynadıktan sonra sübyesinin eklenip 10 dakika kadar pişirilmesiyle elde edilir. Muhallebi bu aşamada tencerede hâlâ sulu görünse de, sübyenin sayesinde kâselere aktarılıp soğumaya başladığında gereken koyu kıvamını bulur.

Klasik muhallebinin temel tarifi bu kadar olmakla birlikte, bunun daima bir miktar tarçınla tatlandırılmış olmasını da lezzet açısından önemli olduğu için söylemek gerek. Ayrıca bazı geleneksel tatlıcılar, bu muhallebinin üzerine bir miktar tanesi bol reçel katarak servis yaparlar.

Muhallebileri kakao veya çikolatayla, kahveyle, fıstıkla lezzetlendirmek mümkün. Bunun için adı geçen malzemeleri gerekiyorsa çekip toz haline getirdikten sonra sütle karıştırmak gerekir. Ayrıca süte taze meyve püresi katarak meyveli muhallebiler de yapılabilir.

Muhallebinin en ilginç ve lezzetli biçimi de, sakızla yapılanıdır. Burada da esas değişmez. Yani sakız sütle birlikte pişirilip muhallebiye katılır. Ancak işin ince noktası, sakızın fazlasının muhallebiyi acılaştıracağıdır. O yüzden sakız miktarı 1 kg. süt için 10 gramı aşmamalıdır.

Bizim mutfağımıza girişi sütlaca göre biraz daha geç olsa da, keşkül sütlü tatlıların en eskilerinden biridir. Keşkülün eskiliğini, yapım ilkesinden çıkarsamaktayız. Cevizgillerle sulu yiyecekleri koyultmak, yemek tarihinin çok eski aşamalarına ait bir yöntem. Koyultma işlemi önce ekmekle, sonra da cevizgillerle yapılmış. Özellikle sütlü yiyeceklerde beyaz rengi korumak için bademin kullanıldığını biliyoruz. İşte keşkül de bunun tatlılara uygulanmış bir biçiminden başka bir şey değil.

Burada badem toz haline getirilip sütle karıştırılır ve şeker ilave edilerek tatlının yapımı tamamlanır. Ancak koyultma, zamanla badem yerine bir miktar sübye -veya günümüzdeki uygulamayla nişasta- ile tamamlanmıştır.

Keşküllerden söz edince, bizde çok bilinen ve sevilen "keşkülü fukara"yı da birkaç kelimeyle anmadan geçmek olmaz. Buradaki "fukara" sözcüğü "fakir" kelimesinin çoğulu olmakla birlikte, bundan keşkülün fakirliği kastedilmez. Aksine keşkülü fukara, bu tatlının zengin biçimidir. Çünkü içine ayrıca hindistancevizi gibi pahalı ve egzotik bir malzeme katılır. Öyleyse niçin bu keşkül "fukara" adıyla anılır? Sorunun doğru cevabı, tatlıya katılan hindistancevizinin kabuğunun yoksullarca dilenirken kullanılmasından geliyor olması.

Tavukgöğsünün öyküsüyse başlı başına bir serüven. Ünlü Romalı gurme Marcus Gavius Apicius'un en az kendisi kadar ünlü eseri *De re conquinaria libri decem* (Yemek pişirmek üzre on kitap) şaşırtıcı biçimde bizim tavukgöğsünün neredeyse bire bir tarifini içerir. Burada "Yeni kesilmiş bir horozun veya tavuğun göğüs etleri didiklenir ve kaynamakta olan süte atılarak pişirilir. Tokmakla dövülerek iyice ezilen tavukgöğsüne tat vermesi için bal, koyulaşması için de çekilmiş badem eklenir." deniyor. Biz bugün tavukgöğsünü bal yerine şeker ve badem yerine pirinç unu ve nişastayla hazırlamaktayız.

Tavukgöğsü yüzyıllar boyunca Avrupa'da "blancmange" adıyla yapılmış, ancak ortaçağın sonlarına gelirken birden ortadan yok oluvermiş. Oysa Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul'da aynı tatlının yapılması sürmüş ve fetihten sonra da Türkler bu Roma tatlısını kendi mutfak repertuvarlarına katmışlar. Hatta aynı tavukgöğsünün tepsiyi ateşte tutarak dibini tutturup "kazandibi" adıyla bir türünü daha yaratmışlar!

Sütlü tatlılar ister bizdeki, ister Batı'daki biçimleriyle olsun, tatlı dünyasının en zengin sınıflarından birini oluşturur. Yukarıda temel yapım tekniklerine değinirken, usta ve yaratıcı ellerde ne kadar çeşitlenebileceğine de işaret etmeye çalıştık. Sütlü tatlıları bu kadar önemli kılan asıl özellik işte bu yaratıcılığa açık olmalarında gizlidir.

Sütlaç

5 kişilik

Malzemesi:

- *40 gr. pirinç (3 çorba kş.)*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. ufalanmış damlasakızı*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *30 gr. buğday nişastası (4 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Pirinçleri ayıklayıp, yıkayın ve süzün. Suyla birlikte tencereye koyup orta ateşte haşlayın. Pirinçler haşlandıktan sonra tencerenin dibinde su kalmışsa süzün.
2. Damlasakızını havanda biraz tozşeker ile dövün. Nişastayı yaklaşık 1/4 su bardağı su ile sulandırın.
3. Başka bir tencereye yumurta sarılarını koyup, çırpın. Sütü ekleyip, çırparak karıştırın. Şekeri, sakızı ve haşlanmış pirinçleri de katarak orta ateşte bir taşım kaynatın.
4. Sulandırılmış nişastayı karıştırarak ekleyin, bir taşım daha kaynatarak ateşten alın.
5. Hazırladığınız sütlaçları kâselere boşaltıp, üzerlerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

Napoli Usulü Blanmanj

8 kişilik

Malzemesi:

- *100 gr. mısır nişastası (3/5 su bardağı)*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *20 gr. tereyağı (tepeleme 1 çorba kş.)*
- *1-2 damla vanilya esansı*
- *1-2 damla sulandırılmış yeşil gıda boyası*
- *1-2 damla badem esansı*
- *1-2 damla sulandırılmış kırmızı gıda boyası*
- *1-2 damla çilek esansı*

Yapılışı:

1. Mısır nişastasını biraz suyla sulandırın. Sütü, şekeri, yağı küçük bir tencerede birleştirip bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, tenceredeki karışımdan bir kepçe alın, sulandırdığınız nişastayla karıştırın. Ardından, nişastayı tenceredeki karışıma ekleyerek bir taşım kaynatın. Karıştırmayı sürdürerek 2 - 3 dakika pişirip tencereyi ateşten alın.
2. Tenceredeki muhallebiyi üç kaba bölüp, birinciye vanilya esanını, ikinciye yeşil renkli gıda boyasını ve badem esansını, üçüncüye de kırmızı gıda boyasını ve çilek esansını ekleyin. Her birini iyice karıştırın, ılık tutun.
3. Kokotlarınızı veya cam kâselerinizi biraz su ile nemlendirin. Kalıplarınıza ilk olarak birer kat beyaz muhallebi koyup, kalıbı sallayarak yüzeyini düzeltin. 3 dakika beklettikten sonra bir kat yeşil muhallebi koyarak 3 dakika daha bekletin. En son olarak da pembe muhallebiyi koyup buzdolabında 1 - 2 saat soğutun.
4. Kullanacağınız zaman kalıpları dolaptan alıp parmak uçlarınızla muhallebiyi dikkatlice oynatarak kalıbın kenarlarından kurtarın. Üzerine bir tabak kapayıp, ters çevirerek kalıpları boşaltın, yanında kayısı sosu ile servis yapın.



Fırın Sütlaç

5 kişilik

Malzemesi:
- *40 gr. pirinç (3 çorba kş.)*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. ufalanmış damlasakızı*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *20 gr. buğday nişastası (3 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*

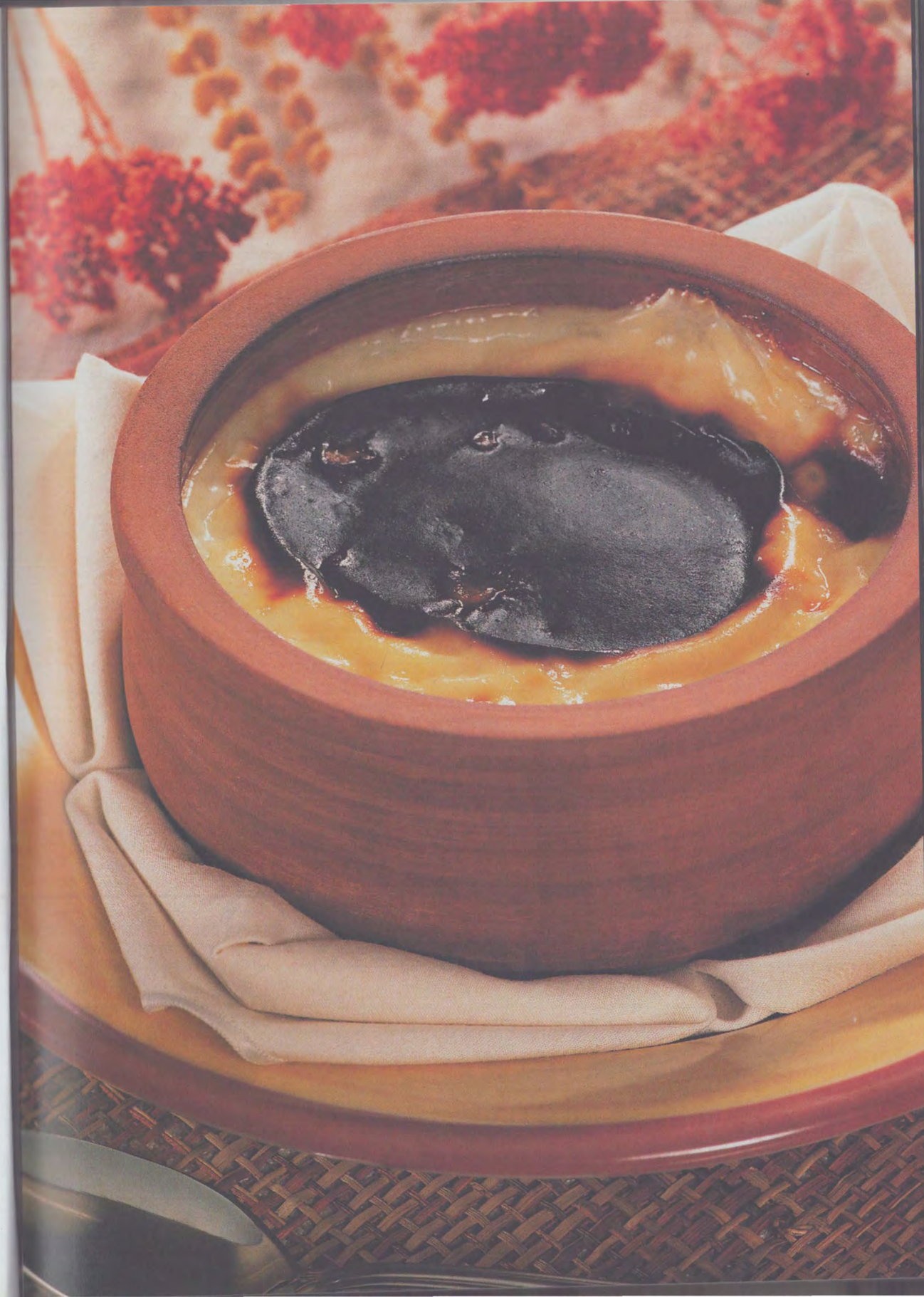
Yapılışı:
1. Pirinçleri ayıklayıp, yıkayın ve süzün. Suyla birlikte tencereye koyarak orta ateşte iyice pişinceye kadar haşlayın. Pirinçler haşlandıktan sonra tencerenin dibinde su kalmışsa süzün.
2. Damlasakızını havanda biraz tozşeker ile dövün. Nişastayı yaklaşık 1/4 su bardağı su ile sulandırın.
3. Başka bir tencereye yumurta sarılarını koyup çırpın. Sütü ekleyip, çırparak karıştırın. Şekeri, sakızı ve haşlanmış pirinçleri de katarak orta ateşte bir taşım kaynatın.
4. Sulandırılmış nişastayı karıştıra karıştıra ekleyin, bir taşım daha kaynatarak ateşten alın.
5. Fırınınızı 200°C'ye ayarlayıp ısıtın. Hazırladığınız sütlacı, fırına dayanıklı porsiyonluk kaplara boşaltın. Kapları çukurca bir tepsiye dizin. İçini, sütlaç kaplarının yarı yüksekliğinde suyla doldurup, tepsiyi sıcak fırına yerleştirin.
6. Sütlaçları sıcak fırında üzerleri kabuk bağlayıp iyice kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, soğutarak servis yapın.

İrmikli Puding

8 kişilik

Malzemesi:
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *72 gr. irmik (6 çorba kş.)*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *20 gr. tereyağı (1 tepeleme çorba kş.)*
- *1 çay kş. limon suyu*

Yapılışı:
1. Sütü bir tencerede kaynatın. Ateşi kısın. İrmiği ekleyip, karıştırarak 20 dakika pişirin.
2. Şekeri, tereyağını ve limon suyunu ekleyerek karıştırın ve 2 dakika daha pişirip ateşten alın.
3. Fırınınızın ızgarasını yakın. İrmikli pudingi toprak güveçlere bölüştürün. Güveçleri bir fırın tepsisine dizerek ızgaraya sürün. İrmikli pudingleri üzerleri hafifçe yanıncaya kadar ızgarada tutun. Üzeri yananları fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra biraz da buzdolabında bekleterek servis yapın.



Fransız Usulü Pirinç Tatlısı

4 kişilik

Malzemesi:

- *45 gr. tereyağı (3 çorba kş.)*
- *45 gr. kısa taneli pirinç (3 çorba kş.)*
- *30 gr. esmer şeker (2 çorba kş.)*
- *900 ml. süt (3 3/5 su bardağı)*
- *1/2 adet limon kabuğunun rendesi*
- *1 tutam rendelenmiş hintcevizi (muskat)*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 150°C'ye ayarlayıp ısıtın. Sütü alabilecek genişlikte sığ bir fırın kabını yağlayın.
2. Kabın içine pirinçleri, şekeri ve tereyağını koyun. Sütü ve limon kabuğu rendesini katarak karıştırın. Üzerine rendelenmiş hintcevizini serperek sıcak fırına sürün ve 30 dakika pişirin.
3. Bu süre sonunda tatlıyı fırından alarak tahta bir kaşıkla iyice karıştırın. Yeniden fırına sürün. Pirinçler tamamen yumuşayıp, pirinç tatlısı koyu bir kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2 saat pişirin. Pişme süresi boyunca tatlıyı ara sıra fırından çıkartıp karıştırın. Son 30 dakika, üzerinin kabuk tutmasını sağlamak için tatlıyı karıştırmayın.
4. Fırından çıkan tatlınızı ılınmaya bırakın. Ilınınca üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Ananas Kreol

8 kişilik

Malzemesi:

- *120 gr. kırık pirinç (8 çorba kş.)*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *100 gr. tozşeker (2/3 su bardağı)*
- *1 çay kş. vanilin*
- *50 gr. kuşüzümü (ayıklanıp, yıkanmış)*
- *8 dilim ananas konservesi*
- *150 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)*

Yapılışı:

1. Pirinci ayıklayıp, yıkayın ve süzdürün. Sütü, pirinci, şekeri ve vanilini tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pirinçler piştikten sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın.
2. En az 5-6 cm. derinliğinde cam bir kap seçip, tenceredeki malzemeyi kaba 4 cm. kalınlığında yayın. Spatula ile üzerini düzleyin. Bıçakla baklava biçiminde kesin. Her bir dilimin ortasına birkaç kuşüzümü serpiştirin.
3. Ananas dilimlerini ikiye bölüp, tatlınızı yarım ananas dilimleri ile süsleyin. Ilındırılmış marmelatı 2-3 çorba kaşığı sıcak suyla çırparak inceltin. Ilık marmelat ile tatlının üzerini kaplayıp, buzdolabında soğutarak servis yapın.



Keşkül

8 kişilik

Malzemesi:
- *200 gr. tuzsuz badem*
- *2 lt. süt (8 su bardağı)*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı)*
- *6 çorba kş. pirinç unu*
- *1 tutam tuz*
- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *3 çorba kş. toz hindistancevizi*

Yapılışı:
1. Bademleri kaynar suda 1-2 dakika kadar haşlayıp, soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun. Kurulayıp, robottan geçirerek un haline getirin.
2. Sütü suyla karıştırarak tencerede ısıtın. Bir su bardağı kadarını toz halindeki bademlerin üzerine dökün.
3. Pirinç ununu biraz su ile sulandırın. Ocaktaki süte, sütle ıslattığınız bademleri ekleyip, bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırın. Sulandırılmış pirinç ununu ve tuzu da ekleyerek, karıştırmayı sürdürün. Kaynayınca ateşi kısın.
4. Süt koyulaşmaya başlarken içine şekeri katıp karıştırın. Şeker eriyince hindistancevizini katın ve hep aynı yöne doğru karıştırmayı sürdürün. Karıştırma yönünü kesinlikle değiştirmeyin.
5. Keşkül kıvamını bulunca ateşten alıp kâselere boşaltın. Soğuyunca üzerini antepfıstığı ve toz hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

Krem Karamel

6 kişilik

Malzemesi:
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *50 gr. tozşeker (1/5 su bardağı)*
- *4 adet yumurta*
- *3-4 damla vanilya esansı*

Karameli için:
- *100 gr. tozşeker*
- *125 ml. su (1/2 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Karameli hazırlamak için suyun 3/4'ü ile şekeri küçük bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtun. Hiç karıştırmadan ve tavayı sallamadan kaynamaya bırakın. Kaynar kaynamaz ateşi kısın. Şeker kahverengileşmeye başlayınca kalan suyu da ekleyip, tekrar kaynamasını bekleyin. Kaynayınca hazırladığınız karameli 6 adet krem karamel kalıbına bölüştürün.
2. Fırınınızı 130°C'ye getirip ısıtın. Krem kısmını hazırlamak için, sütü bir tencerede ılındırın. Yumurtaları, şekeri ve vanilya esansını çırpın. Çırpmayı sürdürerek ılık sütü bu karışıma ekleyin. Karışımı ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp, krem karamel kalıplarına bölüştürün.
3. Kalıpları derin bir fırın kabının içine dizin. Kabı, kalıpların yarılarına gelecek kadar su ile doldurun. Fırına sürüp, krem karamelleri 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca kendi kalıplarında soğumaya bırakın. Kullanacağınız zaman kalıpları birer birer alıp, parmak uçlarınızla krem karameli dikkatlice oynatarak kalıbın kenarlarından kurtarın. Üzerine bir tabak kapayıp, ters çevirerek kalıpları boşaltın. Kalıpta kalmış karamel varsa kenarına dökerek servis yapın.



Muhallebi

6 kişilik

Malzemesi:

- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*
- *100 gr. margarin*
- *35 gr. un (5 çorba kş.)*
- *1 çorba kş. toz tarçın*

Yapılışı:

1. Sütü ve şekeri tencereye koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alın.

2. Diğer bir tencerede margarini eritin. Unu serperek erimiş margarine ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırıp, topaklanmamasına özen göstererek, rengi hafif dönünceye kadar kısık ateşte yaklaşık 5 dakika kavurun.

3. Sıcak beklettiğiniz şekerli sütü, tahta kaşıkla hep aynı yönde karıştırarak kavrulmuş una azar azar yedirin. Muhallebiyi karıştırmaya devam ederek orta ateşte, koyuca bir kıvama gelinceye kadar pişirin. Dibinin tutmamasına özen gösterin.

4. Pişen muhallebiyi büyükçe bir kaba aktarıp, kıvamını daha iyi bulması için, bir el mikseriyle en az 15 dakika çırpın. Kâselere boşaltıp, üzerini toz tarçın ile süsleyerek servis yapın.

Krem Şokola

6 kişilik

Malzemesi:

- *100 gr. bitter çikolata*
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *6 adet yumurta sarısı*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*

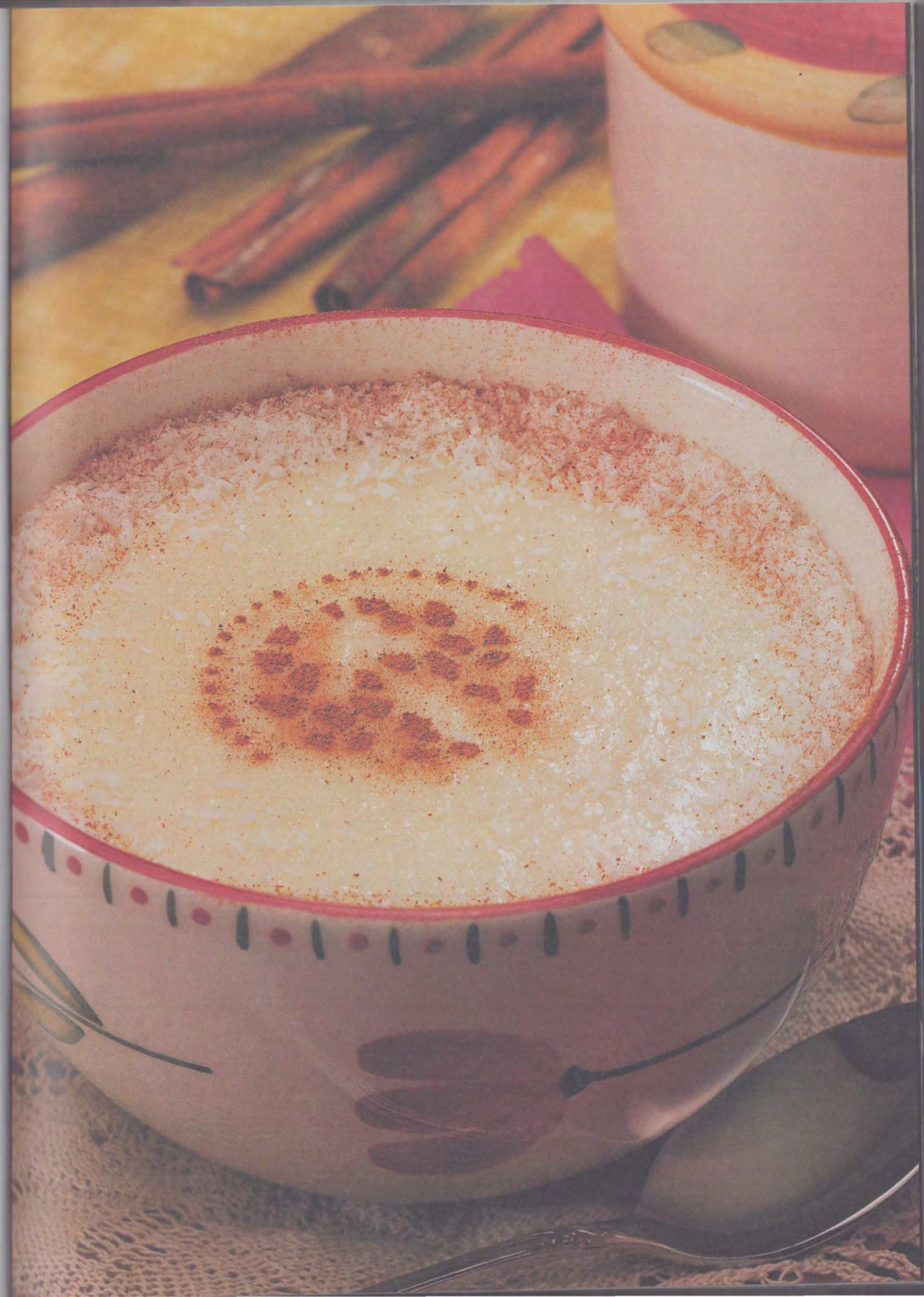
Yapılışı:

1. Çikolatayı, 1 çorba kaşığı süt ile birlikte ısıya dayanıklı küçük bir kaba koyun. Kabı yarıya kadar kaynar su ile doldurarak, kısık ateşe oturtulmuş bir tencerenin üzerine yerleştirin. Çikolatayı ara sıra karıştırarak kaynayan suyun buharında eritin.

2. Sütü bir tencereye koyup kaynatın ve ateşi kısın. İçine eritilmiş çikolatayı katarak karıştırın. Bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alın.

3. Fırınınızı 190°C'ye getirip ısıtın. Bu arada yumurta sarılarını ve tozşekeri, şeker eriyinceye kadar mikser ile çırpın. Şekerli yumurtaları yine mikser ile çırparak çikolatalı süte yedirin.

4. Krem şokolayı ısıya dayanıklı porsiyonluk cam kâselere bölüştürün. Kâseleri yarılarına gelecek kadar su ile doldurulmuş bir fırın kabının içine yerleştirin. Fırına sürerek 25 dakika pişirin, fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Ananaslı Muhallebi

5 kişilik

Malzemesi:
- *2 lt. süt (8 su bardağı)*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *5 dilim konserve ananas*
- *1 1/5 paket buğday nişastası*
- *30 ml. su (2 çorba kş)*

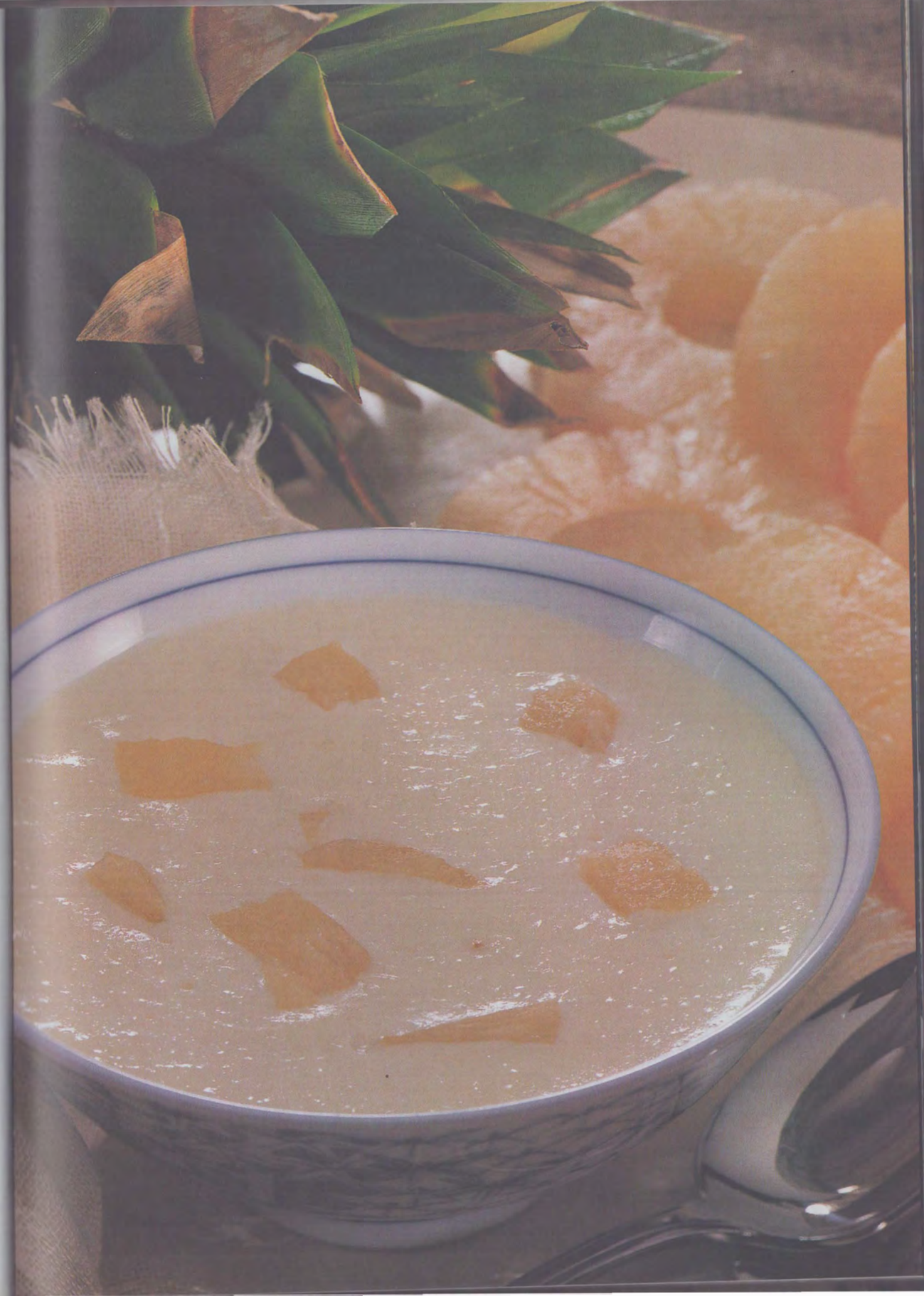
Yapılışı:
1. Sütü ve şekeri bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın, ateşi kısın.
2. Ananas dilimlerini küçük küpler halinde doğrayıp bir kaba koyun. Kaynayan sütten bir kepçe kadar alarak ananasların üzerine boşaltın.
3. Nişastayı biraz suyla eritin. Kaynamakta olan süte ekleyip hızlıca karıştırın. Bir taşım daha kaynatarak ananas-süt karışımını ilave edin.
4. Ananaslı muhallebiyi, sürekli karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirip porsiyonluk kaplara boşaltın. Tamamen soğuyunca üzerini dilediğiniz biçimde süsleyerek servis yapın.

Çikolatalı Mus

6 kişilik

Malzemesi:
- *400 gr. bitter çikolata*
- *2 çorba kş. hazır kahve (nescafe ve benzerleri)*
- *8 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)*
- *30 gr. tereyağı (2 çorba kş.)*
- *1 çay kş. vanilin*
- *90 gr. tozşeker (8 çorba kş.)*

Yapılışı:
1. Kahveyi, bir tencerede 1/2 bardak ılık suyla karıştırın. Çikolatayı da aynı tencereye koyup, kahve - su karışımı içinde eritin.
2. Çikolata eriyince yumurta sarılarını birer birer tencereye aktarıp, çırparak çikolataya yedirin. Vanilini biraz su ile eritin. Tereyağı ile birlikte sulandırılmış vanilini tencereye katıp karıştırın. Tencereyi ateşten alarak, bir kenarda soğumaya bırakın. Üzeri kaymak bağlamaması için ara sıra karıştırın.
3. Yumurta aklarını şekerle birlikte mikserle çırpıp kar haline getirin. Kar halindeki yumurta aklarını soğumuş çikolataya ekleyin ve köpüğü kırmadan dikkatlice karıştırın.
4. Kâselere bölüştürüp buzdolabında soğutarak servis yapın.



Sumuhallebisi

8 kişilik

Malzemesi:
- *2 lt. süt (8 su bardağı)*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *2 çay kş. tuz*
- *185 gr. buğday nişastası (1 1/2 su bardağı)*
- *100 ml. gülsuyu (2/5 su bardağı)*
- *pudraşekeri ya da pekmez*

Yapılışı:
1. Tencereye sütü, şekeri ve tuzu koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Nişastayı biraz su ile sulandırın. Süt kaynamaya başlayınca bir çırpma teli ile azar azar nişastayı yedirin.
2. Dibini tutmaması için bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, koyulaşıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Muhallebi koyulaşınca ateşten alın.
3. 5 cm. derinliğinde bir kap seçip içini ıslatın ve fazla suyunu dökün. Kabın içine muhallebiyi en az 4 cm. yüksekliğinde boşaltın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kare biçiminde dilimleyip üzerine pekmez dökerek veya gülsuyu ve pudraşekeri serperek servis yapın.

Per Konde

8 kişilik

Malzemesi:
- *150 gr. kırık pirinç (2/3 su bardağı)*
- *1 lt. süt (4 su bardağı)*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *2 çay kş. vanilin*
- *8 adet komposto armut yarımı*
- *16 adet kiraz şekeri*
- *250 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)*

Yapılışı:
1. Pirinci ayıklayıp yıkayın ve süzdürün. Sütü, pirinci, şekeri ve vanilini bir tencereye koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, pirinçleri iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pirinçler piştikten sonra tencereyi ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakın.
2. Porsiyonluk 8 muhallebi kâsesinin 3/4'ünü tenceredeki malzeme ile doldurun. Üzerlerine birer tane komposto armut yarımı yerleştirin. Armut yarımının iki yanına birer kiraz şekeri koyun.
3. Ilındırılmış marmelatı, 2 - 3 çorba kaşığı sıcak su ekleyip çırparak inceltin. Ilık marmelat ile kâselerin üzerini tamamlayıp, buzdolabında soğutarak servis yapın.



Güllaç

20 kişilik

Malzemesi:

- *2 lt. süt (8 su bardağı)*
- *800 gr. tozşeker (3 1/5 su bardağı)*
- *100 ml. gülsuyu (2/5 su bardağı)*
- *1 paket güllaç*
- *200 gr. iri çekilmiş fındık ya da antepfıstığı*

Yapılışı:

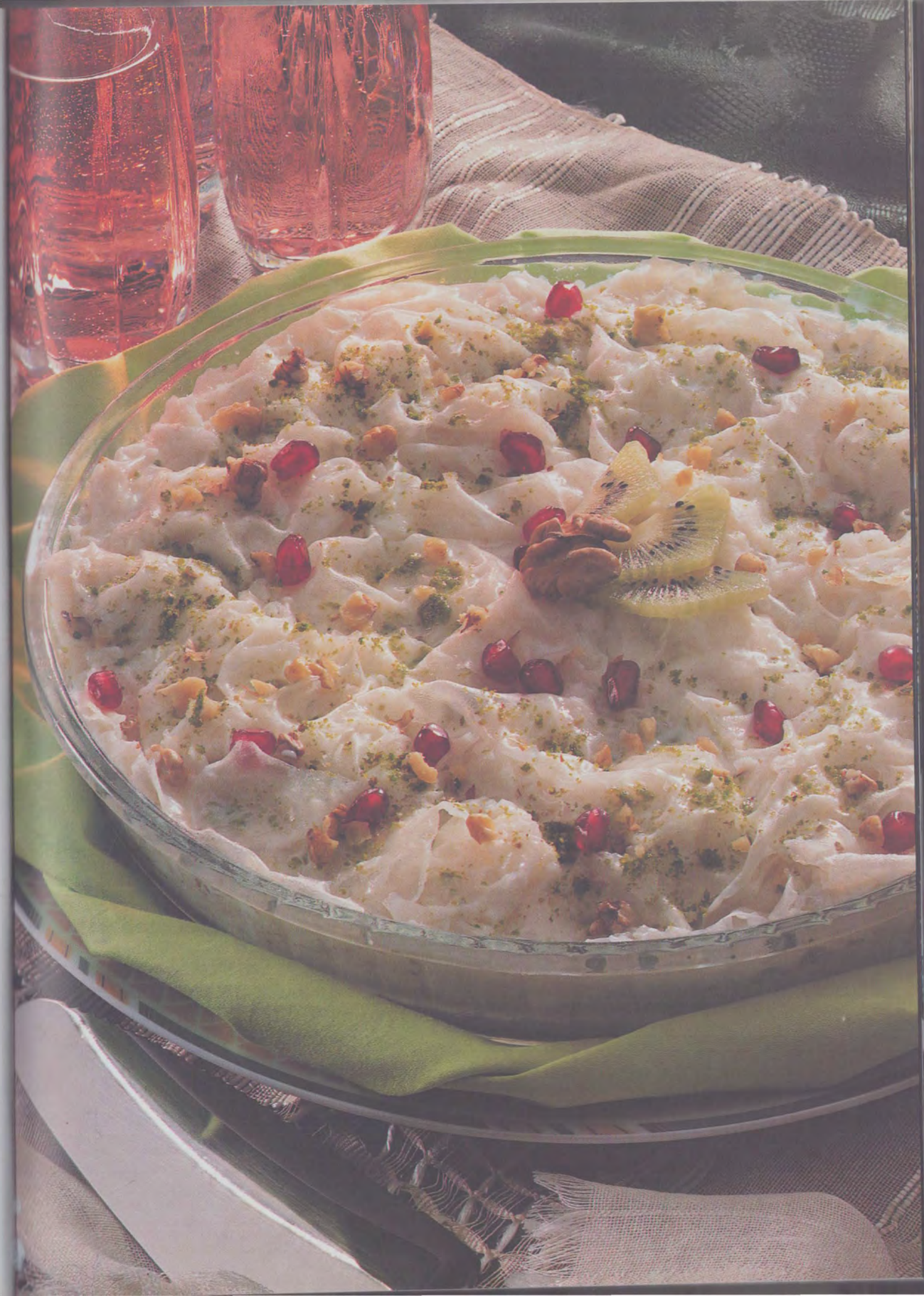
1. Sütü tencereye koyarak bir taşım kaynatıp ateşten alın. Şekeri ve gülsuyunu ekleyerek şeker eriyinceye kadar iyice karıştırın.

2. Hazırladığınız sütü, güllaç yapraklarını rahatça içine alabilecek büyüklükte bir tepsiye boşaltın. Yine güllaç yapraklarını rahatça içine alabilecek büyüklükte bir başka tepsinin dibine de bir kepçe hazırladığınız sütten koyun.

3. Paketteki güllaç yapraklarının yarısını süt dolu tepsiye teker teker batırıp çıkarın ve hemen diğer tepsiye yerleştirin. Tepsiye dizdiğiniz her yaprağın arasına yarım kepçe kadar süt koyun. Bu katlar tamamlanınca fındığı ya da fıstığı üzerlerine yayın.

4. Kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde sütte ıslatarak güllaç tepsisine döşeyin. Yaprakların aralarına süt gezdirmeyi unutmayın. Artan süt olursa onu da güllacın üzerine gezdirin. Tepsinin üzerini bir kapak ya da alüminyum folyo ile örtüp, güllaçlar sütü tamamen eminceye kadar bekletin.

5. Tepsideki güllacı keserek porsiyonlara ayırın. Üzerini çekilmiş fındık, fıstık ya da meyve parçacıkları ile süsleyerek servis yapın.



Vişneli Bavaruaz

8 kişilik

Malzemesi:

- *3 adet yaprak jelatin*
- *350 ml. çiğ krema*
- *30 gr. tozşeker (2 çorba kş.)*
- *150 ml. süt (3/5 su bardağı)*
- *100 ml. vişne suyu (3/5 su bardağı)*
- *300 ml. pastacı kreması*
- *1 adet pandispanya (1 cm. kalınlığında)*

Yapılışı:

1. Jelatinleri buzlu suya koyarak gevşemeye bırakın. Kremayı şeker ile çırparak kabartıp, krem şantiyi kıvamına getirin. Bir tencereyi 1/4'üne kadar kaynar su ile doldurup, kısık ateşe oturtun. Bu tencerenin üzerine oturabilecek bir kaba hazırladığınız kremayı ve sütü koyup 60°C'ye kadar ısıtın. (Bu ölçümü bir termometre ile yapabilirsiniz).

2. Vişne suyunu ve pastacı kremasını ekleyip, karıştırın. Gevşemiş jelatinleri sudan çıkarıp süzdürerek karışıma katın. Karıştırarak kabı benmariden alın.

3. Bavaruaz'ı kalıplara doldurarak buzlukta dondurun. Donan bavaruaz'ları kalıptan tabağa çıkarmak için birkaç saniye kaynar suda tutun. Üzerine, büyüklüğüne uygun kesilmiş bir kat pandispanya koyarak kalıbı bir tabağa ters çevirin. Mevsim meyveleri ile süsleyerek servis yapın.

Çikolatalı Bavaruaz

8 kişilik

Malzemesi:

- *2 adet yaprak jelatin*
- *2 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)*
- *50 gr. tozşeker (1/5 su bardağı)*
- *250 ml. süt (1 su bardağı)*
- *50 gr. bitter çikolata*
- *125 ml. çiğ krema*

Yapılışı:

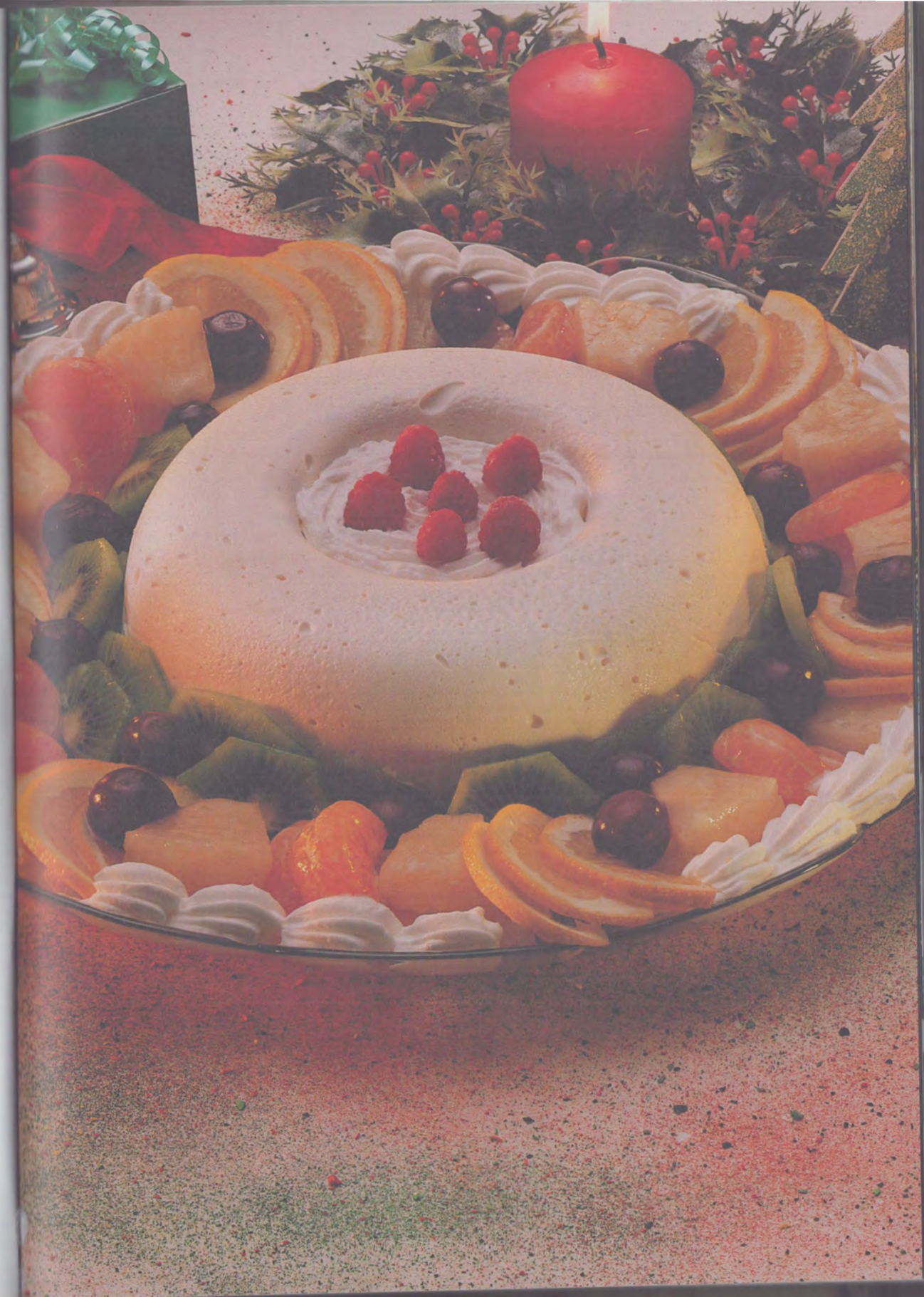
1. Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Yumurta sarılarını ve tozşekeri kremaması bir kıvam alıncaya kadar bir çırpma teli veya mikser ile çırpın. Sütü çikolata ile birlikte karıştırarak bir taşım kaynatıp, ateşten alın.

2. Kremaması haldeki yumurta-şeker karışımına çırparak çikolatalı sütü ekleyin. Bu karışımı sütü kaynattığınız tencereye boşaltın. Tencereyi kısık ateşe oturtun. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırarak bavaruazı koyulaştırın. Kaynatmamaya özen gösterin.

3. Bavaruaz kaşığın arkasından ağır akan bir kıvama gelince ateşten alın. Gevşemiş jelatinleri süzdürerek sudan alıp tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak jelatini bavaruazın sıcaklığında eritin. İnce bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Soğuyuncaya kadar, üzeri kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.

4. Yumurta aklarını mikser ile çırparak kar haline getirin. Kremayı da mikserle 2-3 dakika çırpın. Soğumuş bavaruaza önce çırpılmış kremayı katarak yedirin. Sonra kar halindeki yumurta aklarını ekleyin ve köpüğü kırmamak için dikkatlice karıştırın.

5. Bavaruazı dökeceğiniz kalıbı hafifçe yağlayın. Karışımı kalıba dökerek buzdolabında 2-3 saat donmaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek bir tabağa çıkartıp servis yapın.



Zerde

20 kişilik

Malzemesi:

- *1 gr. safran*
- *100 ml. gülsuyu (2/3 su bardağı)*
- *225 gr. pirinç (1 su bardağı)*
- *4.5 lt. su (18 su bardağı)*
- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *250 gr. mısır nişastası (1 paket)*

Yapılışı:

1. Safranı yarım su bardağı gülsuyunun içinde akşamdan ıslatın. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Süzdürüp, ılık suya koyarak 10 dakika ıslatın ve tekrar süzdürün.
2. Pirinçleri, suyun 16 bardağıyla birlikte bir tencereye koyarak yumuşayıncaya kadar, üzerinde oluşan beyaz köpüğü alarak orta ateşte pişirin.
3. Pirinçler pişince üzerlerine safranlı gülsuyunu ekleyin. Biraz kaynatıp, şekeri katın. Karıştırarak bir taşım kaynatın.
4. Nişastayı kalan su ile sulandırın. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yöne doğru karıştırarak kaynamakta olan zerdeye ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Zerde koyulaşıp, kaşıktan uzayan bir kıvama gelinceye kadar pişirmeyi sürdürün.
5. Ateşten alarak kâselere boşaltın. Zerleler soğuyup, üstleri donunca, suda ıslatılarak şişirilmiş kuşüzümleri ve çamfıstıkları ile süsleyerek servis yapın.

Kahveli Bavaruaz

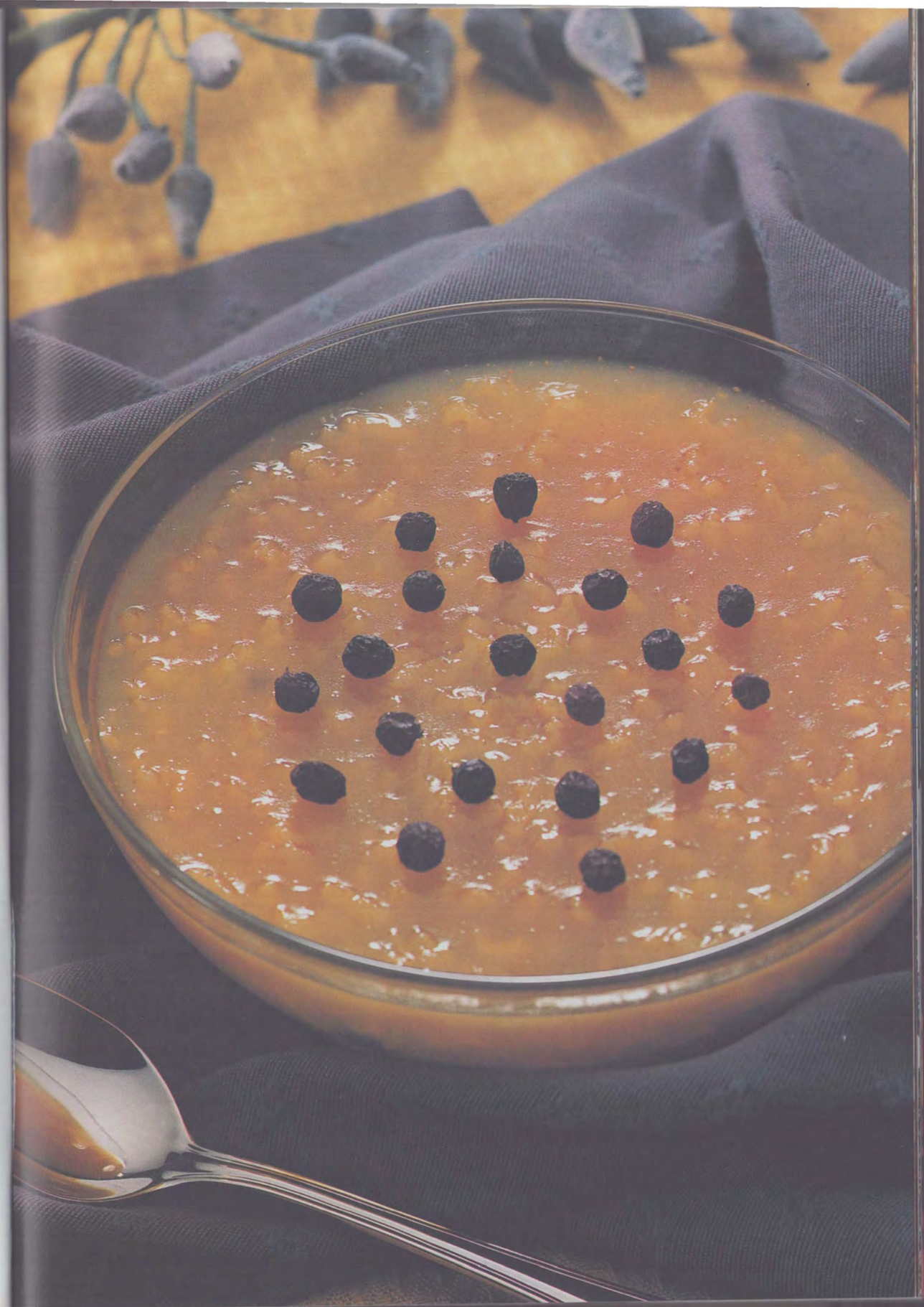
8 kişilik

Malzemesi:

- *2 adet yaprak jelatin*
- *1 çorba kş. hazır kahve (nescafe ve benzerleri)*
- *2 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)*
- *50 gr. tozşeker*
- *250 ml. süt (1 su bardağı)*
- *125 ml. çiğ krema*

Yapılışı:

1. Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Kahveyi 1/5 su bardağı sıcak suda eriterek hazırlayın.Yumurta sarılarını ve tozşekeri kremamsı bir kıvam alıncaya kadar bir çırpma teli veya mikser ile çırpın. Sütü, kahve ile birlikte karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşten alın.
2. Kremamsı haldeki yumurta-şeker karışımına çırparak kahveli sütü ekleyin. Bu karışımı sütü kaynattığınız tencereye boşaltın. Tencereyi kısık ateşe oturtun. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırarak bavaruazı koyulaştırın. Kaynatmamaya özen gösterin.
3. Bavaruaz kaşığın arkasından ağır akan bir kıvama gelince ateşten alın. Gevşemiş jelatinleri süzdürerek sudan alıp tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak jelatini bavaruazın sıcaklığında eritin. Önce bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Soğuyuncaya kadar, üzeri kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.
4. Yumurta aklarını mikser ile çırparak kar haline getirin. Kremayı da mikserle 2-3 dakika çırpın. Soğumuş bavaruaza önce çırpılmış kremayı katarak yedirin. Sonra kar halindeki yumurta aklarını ekleyin ve köpüğü kırmamak için dikkatlice karıştırın.
5. Bavaruazı dökeceğiniz kalıbı hafifçe yağlayın. Karışımı kalıba dökerek buzdolabında 2-3 saat donmaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek bir tabağa çıkartıp servis yapın.



Aşure

10 kişilik

Malzemesi:

- *400 gr. aşurelik buğday*
- *125 gr. kurufasulye (1/2 su bardağı)*
- *125 gr. nohut (1/2 su bardağı)*
- *150 gr. kuru kayısı (küçük parçalar halinde doğranmış)*
- *150 gr. kuru incir (küçük parçalar halinde doğranmış)*
- *200 gr. kuru üzüm*
- *800 gr. tozşeker (3 1/5 su bardağı)*
- *5 lt. su (20 su bardağı)*
- *15 ml. ayçiçek yağı (1 çorba kş.)*
- *200 ml. süt (4/5 su bardağı)*
- *1 tatlı kş. gülsuyu*

Yapılışı:

1. Bir gece önceden aşurelik buğdayı ılık suda, kurufasulyeyi ve nohutu ılık tuzlu suda ıslatın. Ertesi gün hepsinin suyunu süzüp kurufasulyeyi ve nohutu ayrı ayrı tencerelerde iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Nohutların kabuklarını ayıklayın. Kuru meyveleri yıkayıp, süzdürün. Buğdayı aşure tenceresine koyun. Üzerine suyu ve ayçiçek yağını ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Dibi tutmaması için ara sıra karıştırın. Buğdaylar iyice yumuşayınca kuru üzümleri katıp karıştırın ve 5 dakika birlikte kaynatın.

2. Haşlanmış kurufasulyeyi ve nohutu da katıp 5 dakika daha pişirin. Son olarak kuru kayısıları ve şekeri katın. Kaynamaya bırakın. Kaynayınca sütü ve gülsuyunu ekleyin, tekrar karıştırın. Kuru inciri ekleyerek 5 dakika daha karıştırıp, ateşten alın. Biraz ılınıncaya kadar ara sıra karıştırarak tencerenin kapağını yarı kapalı tutun.

3. Eğer kıvamı çok koyu ise biraz süt ile açın. Kâselere koyup soğumaya bırakın. Üzerini isteğe bağlı olarak tarçın, kuru meyveler, nar taneleri ve fındıkla süsleyerek servis yapın.





Dondurmalar

Dondurmanın keşfiyle ilgili anlatılan hikâyeler birden çoktur. İddiaların birinde dondurmayı ilk kez Roma'yı yakarak tarihe geçen ünlü İmparator Neron'un bulduğu anlatılır. Öyküye bakılırsa Neron gladyatörlerin acımasız çarpışmalarına her yurttaşı gibi yakın ilgi göstermektedir. Ancak sıcak Roma günlerinde Akdeniz'in yakıcı güneşi altında bu seyirlik oyunları izlemek imparator için çoğu kez bir işkenceye dönüşür. Keyfin tamamlanması için bir serinletici aranır. Neron'un aşçıbaşına bağlı özel askeri birlik, İtalya dağlarının yaz günleri bile karlı kalan tepelerinden, arası tuzla doldurulmuş fıçılarda sarayın serin mahzenlerine kar taşırlar. Bu karlar, Roma geleneğindeki ballı hidromel içkisinden esinlenerek, bal ve değişik meyvelerle tatlandırılarak altın bir kupa içinde imparatora sunulur. Böylece serinleyen imparator arenadaki dövüşleri daha zevkle izler. İmparatorun bu keyif düşkünlüğü sayesinde de ortaya dondurmanın ilk biçimi olan ilginç bir tatlı, dondurmanın ilkel atası çıkar.

Bu arada benzer bir öykü de Büyük İskender için anlatılır. Neron'dan çok önce yaşayan ve yeryüzünün gerçek anlamdaki ilk uygar imparatorluğunu kuran Makedonyalı Büyük İskender'in sarayında meyve dilimleri ve meyve püresi ile bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin bulunduğu yazılıdır. Bu kayıtlar dondurmanın ilkel bir biçiminin ilk kez bu büyük fatihin çevresinde keşfedildiği tezini güçlendirmekte.

Bir başka yarı-mitolojik anlatım ise, dondurmanın tarihini Çinliler'e bağlar. Tatlıcılık alanında önemli bir yeri bulunmayan Çinliler'in, eski çağlarda gösterdikleri teknolojik gelişmeler sonucu yapay olarak buz elde etmeyi başardıkları söylenir. Nitekim Marco Polo, Çin'den döndükten sonra, buz olmadan soğutma yöntemini Doğu'dan İtalya'ya getirmişti. Bu yöntemde dondurulmak istenen madde bir kaba konmakta ve üzerinden güherçileli su geçirilmekte idi. Karışım, kabın içindeki maddenin hızla soğumasına yol açmaktaydı. İlk sütsüz dondurma olan granitaların onüçüncü yüzyılda İtalya'da moda olmasını bu buluşa borçluyuz.



Ziyafet.
Surnâme-i Hümâyun, 1582 Nakkaş Osman'ın minyatüründen.
y.75a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Yukarıdaki hikâyenin bir benzeri de, bu sanatın Çinliler'den Araplar'a geçtiği ve oradan Batı dünyasına yayıldığını anlatır. O dönemlerde Arap tacirler Çinliler ile sürekli ilişki içindeydi. Buzlu içecek yapma sanatı da tüccar Araplar tarafından öğrenilmiş olmalı. Sıcak iklimlerde yaşayan Araplar'ın bu keşfin peşinde uzun süre ve ısrarla koşmuş olmalarında fazla şaşacak bir yan yok. Hiçbir şeyin sonsuza kadar gizli kalmadığı düşünülürse, Çinliler'in de buzlu içecek yapma sanatını kendilerine saklamaları zaten düşünülemezdi.

Böylece Araplar şerbet denen içeceği mutfaklarına katmakta duraksamadı. Bizdeki şerbet yapma geleneğinin de Araplar'dan geldiğini söyleyebiliriz. Bugün hâlâ sütsüz dondurmaların Avrupa'da "sherbet" veya "sorbet" olarak anılması bunun kanıtı olarak görünüyor.

Tekrar İtalya'ya dönecek olursak, ülkenin önde gelen soylu ailelerinden Medici'lerin kızı Catherine, Fransa veliaht prensi ile evlenir. Kısa süre sonra da veliaht prens, II. Henri adıyla Fransa tahtına oturur. Catherine de Medici Rönesans İtalyası'nın bütün zarafetini çeyizi ile birlikte Fransa'ya götürmüştür. Bu zarafet içinde sofra âdetleri ve yemekler de büyük yer tutar. Yanına aşçılarını ve sofra görevlilerini de almış olan genç Catherine, kraliçe olduktan sonra bu yenilikleri Fransızlar'a kabul ettirmekte güçlük çekmez. Yenilikler arasında dondurma da vardır!

Ancak dondurmanın yaygınlaşması yine Fransa'da, yaklaşık yüz yıl kadar sonra bir başka İtalyan, Francesco Procopio ile sağlanır. Fransızlar'ın Procope olarak andığı bu İtalyan tatlıcı, Paris'te bir "cafe" açar. Burada şerbetler ve değişik içeceklerin yanı sıra dondurma da satar. Bir anda Café Procope'a gitmek, Paris'te bir modaya dönüşür. Parisliler Procope'un dondurmalarıyla yaz boyunca serinlerler. Moda kenti Paris'te ağzının tadına düşkün Fransızlar'ın önayak oldukları bu gelişme, önce aynı kentteki "limonatacılar" tarafından taklit edilir. İkiyüzelliyi aşkın limonatacı, mönülerine hemen dondurmayı da ekler. Sonra dondurma Paris'ten dünyanın dört bir yanına gurmeler aracılığı ile hızla yayılır.

Yaklaşık bir kuşak sonra, dondurma ünlü Procope'un mirasçısı tarafından salt yazlık bir serinletici olmaktan çıkarılır. Artık dondurma kibar çevrelerde yaz-kış mönülerde tutulmaktadır. Özellikle yemeklerin bir dondurmayla bitirilmesi biraz da züppemsi bir âdet olur. Hele dondurmalar Paris'te dükkân açmış Pratti ve Tortoni adlı iki İtalyan'ın dükkânından geliyorsa, bu çok daha makbuldür.

Bugün dondurma dünyanın her yerinde yenen ve kültür farkı gözetmeyen bir tatlı. Dondurmayı sevmeyen hiçbir ulus ya da kişiye rastlanmaz. Yalnız İskandinav ülkelerinde ve Amerika'da bu neredeyse çılgınlık halindedir ve yılın on iki ayı boyunca çok büyük miktarlarda dondurma tüketilir. Oysa, örneğin İtalya dahil Akdeniz ülkelerinde dondurma, hâlâ yazlık bir tatlı olarak görülür.

Teknik anlamda dondurmalar üç çeşitte ele alınır: Granitalar, sorbeler ve dondurmalar. Bunlardan birincisi Büyük İskender'in veya Neron'un yediği iddia edilen dondurmalara benzer. Modern granitaları meşhur eden, yukarıda adı anılan İtalyan tatlıcısı Tortoni. Çok ufak parçalar halinde buzlu bir dokusu olan tatlı, kahve veya likörle hafifçe lezzetlendirilmiş bir şurubun yarı dondurulmasıyla elde edilir.

Granita, neredeyse iki yüz yıl önce keşfedilmiş olmasına rağmen, seçkin sofralarda yerini bugün bile iki yemek arasında sunulması geleneğini korumakta. Hele mönüde farklı ana malzemeleri olan - örneğin balık ve dana eti gibi - iki ana yemek varsa, damağı temizlemesi amacıyla konuklara bir granita sunulmaması düşünülemez bile.
Sorbelere gelince, bunlar mönülerde yerlerini bir anlamda granitalar ile aynı işlevi görmelerine borçlu sayılırlar. Yine de yapım açısından bunlardan bir adım ötededirler.

Sorbeler de, granitalar gibi, hafif buzlu bir kıvamdadır. Ana malzemeleri meyve püresi veya meyve suyudur. Tabii likörler de dahil olmak üzere bir içki ya da çay, kahve gibi içecekler de sorbenin ana malzemesini oluşturabilir. Bu konuda seçenekler sonsuz denecek kadar çok ve daha çok tatlı ustasının vizyonuna bağlı. Buna genellikle şeker şurubu eklenir. Ancak dondurma işlemi sırasında karışım çırpılmaz. Sorbe donduktan sonra hacim kazandırılmak istenirse İtalyan merengi adı verilen bir karışım eklenir.

Günümüzde sorbelere ekstra bir tat katmak için çoğu kez içlerine kuru meyve veya glaze meyveler eklenir, ya da üzerlerine uygun bir içki dökülür. Böylece basit bir sorbe zenginleştirilmiş olur.

Gerek granitalar gerekse sorbeler evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiş sorbetiyer adı verilen basit elektrikli aletlerde yapılabilmekte. Her ikisi de genellikle önceden soğutulmuş ince ve uzun ayaklı cam bardaklarda sunulur.

Dondurmalar, türünün en gelişmiş ürünlerini oluşturur. Dondurmanın en önemli özelliği süt, krema ve yumurtayla zenginleştirilmiş olması. Karışım, profesyonel dondurma makinelerinde yer alan bıçaklar tarafından düşük ısıda sürekli karıştırılarak havayla çoğaltılır ve pürüzsüz bir kıvam elde etmeleri sağlanır. Bu işlem sırasında çeşitli tatlandırıcılar eklenerek farklı dondurmalar elde edilir.

Dondurmaların kendine özgü bir tadı olduğu konusunda hemen herkes fikir birliği içindedir. Yine de servis sırasında değişik kombinasyonlar denenir. Bunların başında dondurmaların ayaklı bir cam bardak içine konduktan sonra meyve ve sos ile sunulduğu kuplar gelir. Tabii, kupların tümü bu formüle sıkı sıkıya uymak zorunda değil. Bazılarında meyve bulunmaz, bazılarındaysa kuruyemişler yer alır. Soslar zaman zaman yerlerini basit bir şeker şurubuna bırakır.

Amerika'dan bütün dünyaya yayılan bu âdet, zamanla ortaya çok çeşitli kupun çıkmasına yol açmış. Yine de klasik kuplar bu kıtanın sınırlarını hemen aşmış ve bütün dünyaya kısa zamanda yayılmış. Aşağıda tariflerini bulacağınız çikolata sosu ile lezzetlendirilmiş "Kup Danimarka", meyve salatalı "Kup Jacques", poşe edilmiş armutla hazırlanan "Armut Güzel Hélène" ve şeflerin kralı - kralların şefi Auguste Escoffier tarafından ilk kez Avusturyalı ünlü opera sanatçısı Nellie Melba için yapılmış olan "Peş Melba" kuplar arasında en tanınmış uluslararası örnekleri oluşturur.

Kupların birçok klasik tarifi bulunmakla birlikte bu alanda bir sınırlandırma yapmak neredeyse imkânsızdır. Uygun dondurma çeşitlerinin uyumlu meyve ve soslarla birleştirilmesinden çok sayıda kup hazırlanabilir.

Dondurma çeşitleri sadece kuplarla sınırlanamaz. Parfeler de dondurma kökenli bir tatlı. Sadece dondurmanın çabuk erimesini önlemek için bunlara krema eklenmiş. Elde edilen karışım ise silindir biçiminde bir metal kaba konularak servis edilmiş. Parfelerin dondurmaları farklı olabileceği gibi, içlerine eklenecek çeşitli meyvelerle de zenginleştirilmeleri mümkün. Ayrıca tabağa uygun sos eklenerek de bu zenginlik artırılabilir.

Dikdörtgen veya üçgen kaplarda değişik dondurmaların bir arada dondurulmasıyla elde edilen "kassata"lar, yarım küre biçimindeki kaplarda dondurulan "bomb"lar, merengle hazırlanan bir tür dondurma pastası olan "rokoko" dondurmanın ne kadar geniş bir alanı olduğunu gösteren örneklerden sadece birkaçıdır.

Peşmelba

5 kişilik

Malzemesi:
- *100 gr. böğürtlen reçeli*
- *30 ml. su (2 çorba kş.)*
- *5 parça yarım komposto şeftali*
- *15 top vanilyalı dondurma*
- *250 ml. krem şantiyi*
- *5 adet sade gofret*

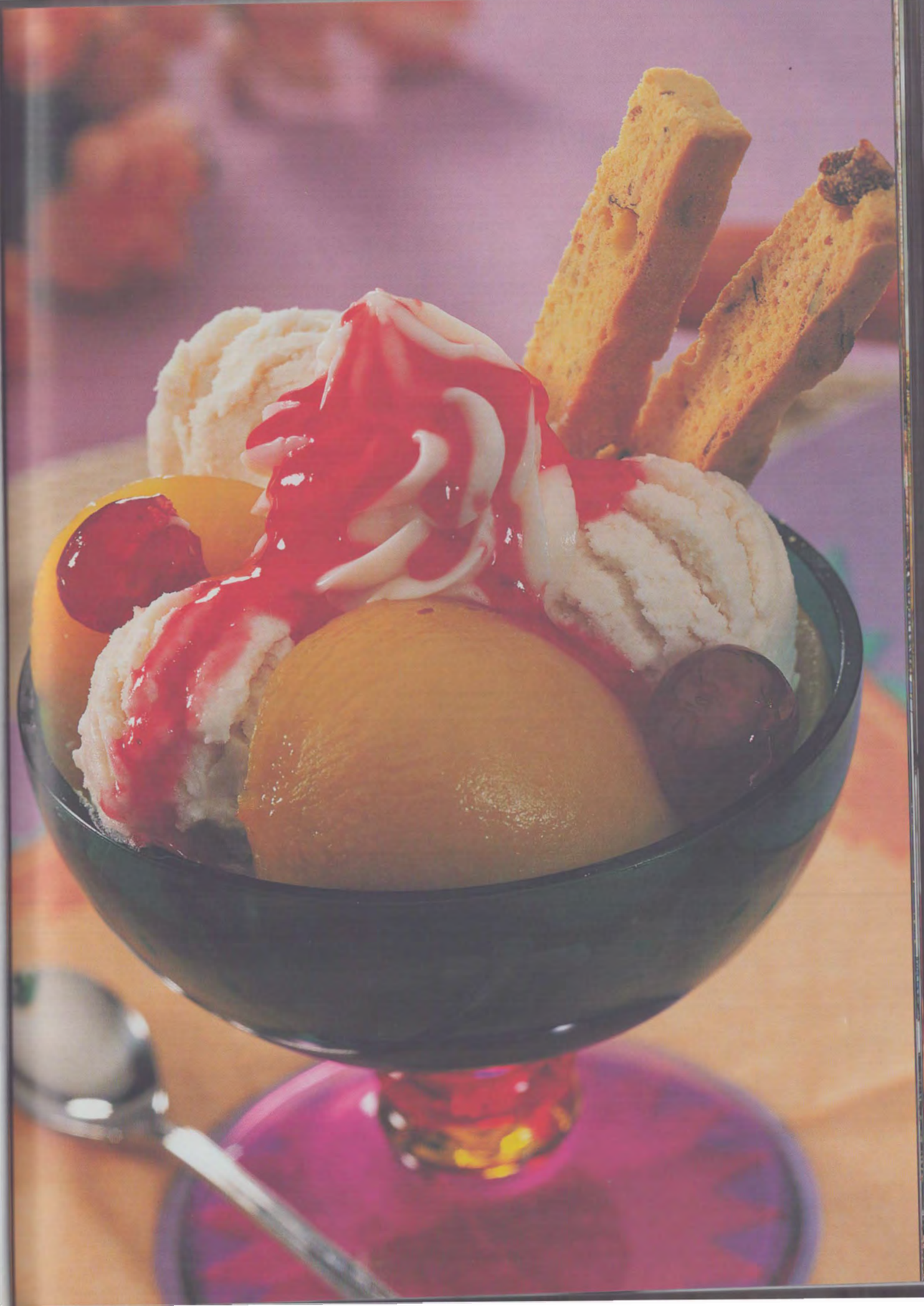
Yapılışı:
1. Melba sosunu hazırlamak için reçeli suyla birlikte bir robottan veya ezerek ince bir süzgeçten geçirin.
2. Dondurma kaplarına 3'er top vanilyalı dondurma koyun. Üzerlerine birer şeftali yarımı yerleştirin. Krem şantiyiyi bir sıkma torbasına doldurup kup bardaklarındaki dondurmaların üzerine sıkın.
3. Hazırladığınız melba sosunu şantiyinin üzerinden dondurmalara doğru akıtarak kuplara bölüştürün. Kenarlarına gofret saplayıp servis yapın.

Limonlu Sorbe

8 kişilik

Malzemesi:
- *200 gr. tozşeker (1/5 su bardağı)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *2 adet limon*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*

Yapılışı:
1. Limonların kabuklarını soyun. İçlerindeki acı, beyaz kısımlarını rendeleyerek atın. Limonların sularını sıkın.
2. Şekeri, suyu ve limon kabuklarını kaçarolada bir taşım kaynatın. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. (Eğer şeker termometreniz varsa, batırdığınızda 18-20°C'yi göstermelidir).
3. Limon suyuna yumurta akını çırparak ekleyin. İyice karışmalarını sağlayın. Karışımı ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Dondurarak, servis yapın.



Kup Aleksandra

5 kişilik

Malzemesi:

- *5 top karamelli dondurma*
- *5 top çikolatalı dondurma*
- *5 top cevizli dondurma*
- *250 ml. krem şantiyi*
- *rendelenmiş çikolata*
- *25 adet yarım ceviz içi*

Yapılışı:

1. Kup bardaklarına birer top karamelli, çikolatalı ve cevizli dondurma koyun.
2. Krem şantiyiyi bir sıkma torbasına doldurup kup bardaklarındaki dondurmaların üzerine sıkın.
3. Rendelenmiş çikolata ve yarım ceviz içleri ile süsleyerek servis yapın.

Kup Jacques

5 kişilik

Malzemesi:

- *250 gr. meyve salatası (mevsim meyvelerinden hazırlanmış)*
- *5 top limonlu dondurma*
- *5 top çilekli dondurma*
- *75 ml. çiğ krema (5 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Kup bardaklarının dibine meyve salatasını bölüştürün.
2. Üzerlerine birer parça limonlu ve çilekli dondurma koyun. Çiğ kremayı da üzerlerine bölüştürüp servis yapın.



Kup Danimarka

5 kişilik

Malzemesi:
- *500 ml. sıcak çikolata sosu*
- *15 top kaymaklı dondurma*
- *250 ml. krem şantiyi*
- *5 adet bisküvi*

Yapılışı:
1. Çikolata sosunuzu sıcak olarak kup bardaklarının dibine bölüştürün. Birazını süsleme için ayırın.
2. Her kupa çikolata sosunun üzerine 3'er top kaymaklı dondurma yerleştirin.
3. Bir sıkma torbasına krem şantiyiyi doldurup kup bardaklarındaki dondurmaların üzerine sıkın.
4. Üzerlerine süsleme için ayırdığınız çikolata sosunu bölüştürüp, dondurmaların kenarına bisküvi saplayarak servis yapın.

Armut Güzel Helene

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 parça yarım komposto armut*
- *5 top vanilyalı dondurma*
- *75 ml. çiğ krema (5 çorba kş.)*
- *100 ml. çikolata sosu*

Yapılışı:
1. Dondurma kaplarına birer armut yarımı koyun. Üzerine bir top vanilyalı dondurma yerleştirin.
2. Armutların üzerlerine birer kaşık çiğ krema koyun. Yanında çikolata sosu ile servis yapın.





Hamur İşi

Tatlılar

Hamur işi tatlılar başlığı altında birçok farklı tatlı bir araya gelmekte. Hamuru oluşturan un ve su, bu kategori dışında kalan diğer birçok tatlıda da bulunur. Ancak, içi bütünüyle elmadan oluşan Avusturyalılar'ın ünlü ştrudeli nasıl incecik bir tül gibi olan yufkasından dolayı bir hamur tatlısı sayılmıyorsa, benzer nedenlerle birçok unlu tatlı da hamur işi tatlılar kategorisine girmez. Örneğin, helvalar başlı başına ayrı bir sınıf sayılır. Bunda teknik kaygılardan çok, gelenek rol oynar. Bizim hamur işi tatlılardan anladığımız daha çok baklavalar, kadayıflar, haşlama hamur tatlıları ve bir ölçüde de babatatlılarıdır.

Bu sonuncusu, yani babatatlısı, bir yana bırakılacak olursa, hamur işi tatlıların neredeyse tümü Ortadoğu tatlı kültürüne ait. Milföyle hazırlanan ve esasını hamurun oluşturduğu tatlılarsa Batı kökenli olmakla birlikte, hemen hepsi pasta sayıldığından, hamur işi tatlı olarak anılmazlar. Hamur işi tatlıların Ortadoğu sınırları içinde kalmasının en önemli nedeni, bunların Batılılar'a ağır gelen bir şeker şurubu ile tatlandırılmış olmasıdır. Ayrıca tereyağı, un ve şeker de birçok Batılı'ya kabul edilemez ölçüde ağır gelir.

Hamur işi tatlılar deyince söze baklavalarla başlamak gerekir. Baklava hamurunun yapımı gerçekten büyük ustalık ister ve her tatlı meraklısının kolayca öğrenemeyeceği kadar zor, deneyim ve mutlaka yüksek beceri gerektiren bir hamur çeşidi. Bununla birlikte, tarifler kısmında, meraklısı için baklava hamurunun nasıl yapılacağı ayrıntılı olarak anlatılmış bulunuyor.

Baklavanın hamuru, -samsa tatlısı ve ev baklavası dışında- aynı olmakla birlikte, hamurun katlanışı, kesilişi, tepsiye yerleştirilmesi ve harcı, bir baklava türünü diğerinden ayırır. Bunların bir kısmı tatlıcı ustalarının verdikleri adla anılsa da, içlerinden çoğu artık klasikleşmiştir. Bülbülyuvası, sarığburma, sütlü nuriye bunlardan yalnız birkaçı.

Bir de üzeri kızarmadan pişirilen beyaz baklava vardır. Burada fırın yalnız alttan ısıtılır. Pişme derecesi ve pişme süresi diğer baklavalardan farklı değildir. Bazı baklava ustaları, beyaz baklava yaparken tepsinin üstünü kâğıtla örterler.

Yine az yapılmakla birlikte, uzun süre dayanan klasik bir baklava türü olarak kuru baklava görülür. Burada da fırın yalnız alttan ısıtılır. Ayrıca harcına, alışılagelmişin ötesinde bol miktarda pudraşekeri eklenir ve harç ceviz, badem ya da fıstıkla karıştırılır. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava, piştikten birkaç saat sonra şerbetini içer ve "kuru" sıfatını hak edecek bir kıvama ulaşır.



16 yüzyılda Ekmekçiler.
Surnâme-i Hümâyun, Nakkaş Osman'ın minyatüründen.
y.153a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Baklavalar genel olarak kaymaklı, cevizli, antepfıstıklı harçlarla yapılır. Kaymaklı baklavanın kaymağı, bilinenden değişik olarak bir tür süt ve irmik karışımıdır. Baklavacılıkta buna da "kaymak" denir. Fıstık, ceviz, badem, fındık gibi kuruyemişli harçlar ise çekilir ve biraz pudraşekeri eklendikten sonra harmanlanır, biraz su katılır. Katılacak su sadece harcı bağlayacak kadar az olmalıdır. Fazlası harcı lapalaştırır.

Klasik harçların dışında, ustalar bazen egzotik birtakım harçlar daha denemişler. Çocukluğumda portakallı baklava yediğimi çok iyi hatırlarım. Tatlı kitaplarında bunun dışında elmalı, kiraz şekerlemeli, ananaslı, hurmalı baklava tariflerine de rastlanır. Bunlarda dikkat edilmesi gereken şey, kullanılan meyvelerin, sularının iyi sıkılmaması halinde baklava hamurunu lapaya dönüştürebileceği. Zaten bu baklavaların neredeyse tamamı birer fantezi olarak kalmış ve yaygınlık kazanmamışlardır.

Tadı ve görünümü baklavaya benzemekle birlikte, samsa tatlısı, değişik bir yağlı hamurdan yapılır. Bu nedenle lezzeti baklavadan oldukça farklıdır.

Baklavalar her ne kadar ev işi tatlılardan sayılmazsa da, bizim mutfak geleneğimizde önemli ölçüde bir yer tutarlar. Nitekim eski yemek kitaplarında baklavalar en çok tarifi verilen tatlılar arasında yer alır. *Melceü't Tabbahin*'de Mehmet Kâmil, adi baklava, kaymak baklavası, musanna kaymak baklavası, kavun baklavası ve pirinç baklavası başlıkları altında beş ayrı tariften söz eder. Mahmut Nedim ise *Aşçıbaşı*'nda bu kadar cömert davranmaz; baklava ve tırtıl baklavası tarifleri ile yetinir.

Bu tarifler arasında Mehmet Kâmil'in kaymak baklavası, bugünkü anlamından farklıdır. Baklavanın katları arasına yumurta akı sürülerek, sıcaktan korunmuş lüle kaymak parçaları konmasını ya da aynı baklavanın katları iki ayrı tepside harçsız pişirilip aralarına lüle kaymak konularak üst üste kapatılmasını söyler.

Musanna kaymak baklavasında ise süt ve irmik yerine önerilen çözümler ilginçtir. Burada börülce haşlamasının süt ve yumurta akıyla karışımı ile bir tür sütlaçtan tutun da, tuzusuz lor peyniri ya da tuzsuz çayır peynirinin şekerle karışımına kadar çeşitli sahte kaymaklar sayılır.

Pirinç baklavası olarak anılan Rumeli tatlısının adından başka baklavaya benzeyen yanı yok. Buna karşılık kavun baklavası gerçekten çok ilginçtir. Çünkü burada normal baklavanın içine kavun konulması önerilmekte, sonradan pek de popüler olmamakla birlikte baklavayı çeşitlendiren meyveli harçlara örnek verilmektedir. Ayrıca yazar, bu baklavanın üzerine yufka döşemeden de pişirilip sunulabileceğini söyler.

Bugünkü baklavalar, yaklaşık yirmi-otuz kat yufka ile yapılır. İlk on ya da onbeş yufkadan sonra araya harç koyulur, diğer on veya onbeş kat üzerine dizilerek hazırlanır. İyi açılmış bir baklava yufkasının arkasından gazete bile okunur. Yufkalar tepsiye dizilirken araya serpilen tereyağı pişme sırasında buharlaşır ve tereyağının suyu buharlaşıp incecik baklava yufkalarını yukarı doğru iterek kabarmasını sağlar.

Ancak, Burhan Oğuz'un anlattığına göre, eski İstanbul konaklarında bu yufkalardan ortalama elli ile altmış tanesi bir tepsiye konurmuş. Söylentiye göre, meraklı ev sahiplerinin konaklarında bu şartlar daha ağırmış. Ev sahibi, tepside en az yüz yufka olmasını ve yarım metre yukarıdan bırakılan bir altın liranın, yufkaların inceliği ve kıtırlığı sayesinde, tepsinin dibini bulmasını istermiş. Bu başarıldığında baklava yenmeye değer bulunur ve altın aşçıbaşına ödül olarak verilirmiş. Aksi halde ev sahibi kendisini rezil edilmiş sayar ve baklava tepsisini yenmeden mutfağa gönderirmiş.

Baklava ile ilgili Burhan Oğuz'un anlattığı bir başka hikâye de şöyle: İki paşa, kimin aşçısının daha iyi baklava açtığı konusunda sohbet ediyormuş. Her ikisi de, kendininkini üstün çıkarmak için, baklavasının nefasetini anlatıp duruyormuş. Sonunda hazretlerden biri işi kestirip atmış; "Senin aşçının, benimki kadar lezzetli baklava açması olanaksız. Çünkü o mermer sende yok. Ben onu ta Edirne'den getirttim" demiş. Oğuz, biraz alaylı bir şekilde hikâyeyi şöyle noktalıyor: Yufkanın üstünde açıldığı mermerin cinsi de baklavanın tadına etki eder, paşanın damağı bunu fark edermiş.

Ünü en az baklava kadar olan bir başka hamur işi tatlı da kadayıftır. Bizde kadayıf adı altında çok değişik birçok tatlı toplanır. Bunların başlıca iki türü, telkadayıfları ile yassıkadayıflardır. Kadayıf kelimesi Arapça katife sözcüğünün çoğulu kataif'ten gelir. Araplar aynı tatlıyı ataif olarak da anarlar. Arap mutfağının bu ünlü tatlısı, bizde de büyük ilgi görmüş, çeşitli kadayıflar eskiden beri bizim mutfak repertuvarımızda yer almıştır.

Telkadayıfı un, süt ve sudan oluşan bir tür sulu hamurun ince bir süzgeçten ateş üzerinde dönen bir sacın üzerine dökülmesiyle hazırlanır. Bunlar daha sonra saç üzerinden toplanır ve kuru olarak kadayıf yapımı için saklanır.

Telkadayıfı yapımı için önce tepsi yağlanır ve soğuk bir yere kaldırılır. Yağ donunca içine bir miktar bal veya şeker şurubu katılarak tahta kaşıkla bu karışım köpürtülür ve tepsiye düzgünce yayılır. Kadayıf telleri tel tel hale getirilerek tepsiye yayılır. Aralarına harcı konur. Üzerine tekrar kadayıf telleri döşenir. Fırında önce altı pişirilir. Pişen kadayıf alt üst edilerek diğer yanı da kızartılır. Kaynar halde şurubu verilip soğumaya bırakılır. Soğuyunca da kesilerek servis yapılır.

Bir başka yapılışta kadayıflar tepsiye konurken bastırılır ve Antep usulü dediğimiz ince kadayıf elde edilir. Ya da kadayıf telleri burularak tepsiye dizilir ve harç bu burmanın içine konur . Buna da burma kadayıf adı verilir.

Telkadayıflar, yukarıda sayılanların ötesinde çok çeşitli olmakla birlikte, içlerinde en ilginci belki de Antakya yöresinde yapılan künefedir. Künefenin başlıca farkı, arada harç olarak bir tür tusuz keçi peynirinin kullanılması ve sıcak olarak yenmesidir.

Yassıkadayıflar ise bir tür mayalı ekmek hamuru ile hazırlanır ve bu nedenle genellikle ekmek kadayıfı olarak anılırlar. Tepside iki kat ekmekkadayıfı üst üste bindirilerek açık ateşte pişirilir ve üzerlerine yine şeker şurubu katılarak tatlandırılırlar. Ceviz ve benzeri harçları ise üstlerine toz halinde gezdirilir. Ayrıca lüle kaymak parçaları ile servis edilmeleri âdettendir.

Yassıkadayıf yapımı ağır bir ateş ve büyük bir sabır ister. Tatlıcı dükkânlarında pişirme işlemi çıraklara yaptırılır. İşin inceliği, önce karamelize bir şurup hazırlanmasıyla başlar. Bunun çok ağdalı olması halinde ekmekkadayıfı ağır olur. Çok sulu olması ise makbul değildir. Burada kıvamı tutturmak gerçekten beceri ister.

Kurutulmuş ekmekkadayıfları, kendilerinden biraz büyükçe bir tepsiye konup kaynar suyla haşlanarak şişmeye bırakılır. Sonra kadayıfı kırmadan bu suyu süzdürmek gerekir. Süzülmüş ve şişmiş ekmekkadayıfı tepside ağır ateşte, kenara taşan şerbeti tekrar tekrar bir kaşıkla gezdirilerek pişirilir.

Bir diğer adı Arap kadayıfı olan yassıkadayıflar ise ekmekkadayıflarının birer minyatürünü andırırlar. Ancak bunlar klasik yöntemde sütle ıslatılır ve unlandıktan sonra yumurtayla kızartılır. Bütün bu işlemler tatlarının alıştığımız ekmekkadayıflarından çok farklı olmasını sağlar.

Son olarak, taşkadayıfı da denilen kapak böreği biçimindeki dolma kadayıflar artık seyrek görülse de Türk tatlı sanatı içinde önemli bir yeri olan hamur işi tatlılardandır. Bunların hamuru un, maya ve suyla hazırlanır; içleri çeşitli kuruyemişlerle doldurulur ve bol yağda kızartılır. Üzerlerine soğuk şeker şurubu verilerek tatlı haline dönüştürülür.

Kadayıflar da, tıpkı baklavalar gibi, eski Türk yemek kitaplarının geniş yer verdiği tatlılardan. Hatta bu kitaplarda baklavalardan daha geniş yer tutarlar. *Melceü't Tabbahin*'de adi telkadayıfı, kadife, saray telkadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adi yassıkadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmekkadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. *Aşçıbaşı*'ndaki kadayıf tarifleri ise telkadayıf, ekmekkadayıfı, yassıkadayıf, kaymaklı telkadayıf, yumurtalı telkadayıf ile ceviz ya da fındıklı tel sarma kadayıftır.

Bunlardan çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer. Ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında üzerine ceviz, fındık ve benzeri kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıftaysa gerçekten hiç yağ bulunmaz ve tatlı, süt, şeker ve kaymakla pişirilir. Nihayet "fodula kadayıfı" denen tatlı, bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için bugünkü ev usulü ekmektatlısının atası sayılmalıdır.

Alaturka hamur işi tatlıların sonuncu kategorisini haşlama hamur tatlıları oluşturur. Bunlar gerçekte saray mutfağına ait tatlılar sayılır. Adları da zaten bu görüşü destekler: Hanımgöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı gibi. Ana malzemeleri yağ, şeker, un ve yumurtadır. Hamurun içine biraz su ve tuz mutlaka ilave edilir. Şeker tadı, yumurtaysa kabarmayı sağlar ve ayrı bir lezzet katar. Bunlar su, yağ, şeker ve tuzun bir tencerede kaynatılmasından sonra un katılıp karıştırılarak bir hamur haline getirilmesiyle hazırlanır. Bu hamur daha sonra biçimlendirilerek bol ve kızgın yağda pişirilir. Sonra şeker şurubunun içine atılır. Ilık veya daha çok soğuk olarak yenir. Bu tatlılar içinde sadece tulumbatatlısı, hamurun ucunda tırtıllı bir duy bulunan özel bir aletten sıkılmasıyla biçimlendirilir. Diğerlerine elle şekil verilir. Lokma bu sınıfa giren tek halk tatlısıdır. Yuvarlak olarak şekil verilir ve topların çok iri olmaması makbul sayılır. Özellikle İzmir'in lokması çok ünlüdür.

Kalbura basma, şam tatlısı, revani ve yoğurt tatlısı da bir şemsiye altında toplanamayan çeşitli hamur tatlılarıdır. Bu vesileyle revani ve yoğurt tatlılarının yapımının birbirini çok andırdığını söyleyelim.

Son olarak bir Batı icadı olan babatatlısından söz ederek bu konuyu kapatalım. Baba adı ilk bakışta bu tatlının bize ait olduğu izlenimini uyandırır. Bunda garip bir rastlantının rolü olduğunu söyleyerek öykümüze başlayalım.

Tatlıyı bulan, tahtından düşürülen ve Fransa'ya sürgüne gönderilen Polonya kralıdır. Kral sürgün yaşamını Fransa'nın Lorraine bölgesinde geçirir. Siyaset ve devlet işleriyle ilgisini burada büsbütün yitirir ve kendisini tatlıcılık sanatına verir.

Çeşitli denemeleri sırasında ünlü kügelhopf pastasını çok beğenirse de bunu oldukça kuru bulur ve bir şurupla tatlandırılması gerektiğini düşünür. Sos olarak tatlı bir Malaga şarabı kullanır ve bu pastaya yeni bir tat kazandırır. Sıra ortaya çıkan bu yeni tatlıya ad konmasına gelmiştir. Sürgündeki kralın bir başka merakı da masallardır. Bunlar içinde o yıllarda Batı dillerine yeni çevrilen *Binbir Gece Masalları* kralın çok ilgisini çekmiştir ve bu masallardan Kırk Haramiler'in kahramanı Ali Baba'ya büyük sempati duyar. Böylece tatlının adı ortaya çıkar ve Stanislas yeni buluşunu, babatatlısı olarak adlandırır.

Tatlı kısa zamanda Fransa'da büyük ün kazanır. Dönemin ünlü tatlı ustaları bununla yakından ilgilenirler. Ünlü pastacı ustası Antonin Careme, bu tatlı için çavdar unu ve tatlı Macar şarabı kullanılmasını önerir ve gerçek babatatlısının ancak böyle yapılabileceğini savunur. Daha sonra sürgündeki kralın yanında çalışan bir başka tatlı ustası Sthorer ise reçeteyi mükemmelleştirmeyi bir takıntı haline getirir. Bunun için kügelhopf yerine brioş hamurunu geleneksel biçimiyle kullanır ve bugünkü babatatlısının klasik biçimi ortaya çıkar. Aynı usta brioşu bir alkolle yumuşatır ve zamanla bu alkol sadece rom olur. Başka pastacı ustaları da babatatlısından esinlenerek benzer hamur işi tatlılar yaparlarsa da bunlar içinde kalıcı olan sadece Sthorer'in romlu babatatlısı olur.

Baklava

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. un (8 su bardağı)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*
- *20 gr. tuz (1 çorba kş.)*
- *1 kahve fincanı ayçiçek yağı*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *500 gr. buğday nişastası (4 su bardağı)*
- *250 gr. çekilmiş antepfıstığı*
- *900 ml. eritilmiş sıcak margarin (4 su bardağı)*

Şurubu için:

- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *600 ml. su (2 ⅖ su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bir mermer tezgâha veya hamur tahtasına unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına çırpılmış yumurtaları, tuzu, ayçicek yağını ve suyu koyup parmak uçlarınızla unu ortadaki malzemeye yedirerek bir hamur hazırlayın. Hamuru yaklaşık 10 dakika, iyice yumuşayıncaya kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakın.

2. Tekrar yoğurup, avuç içlerinizle bir ileri bir geri yuvarlayarak uzun bir rulo haline getirin. Ortadan ikiye kesip, kesilen yerleri dışa getirerek tekrar yoğurun. Top haline getirin. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın.

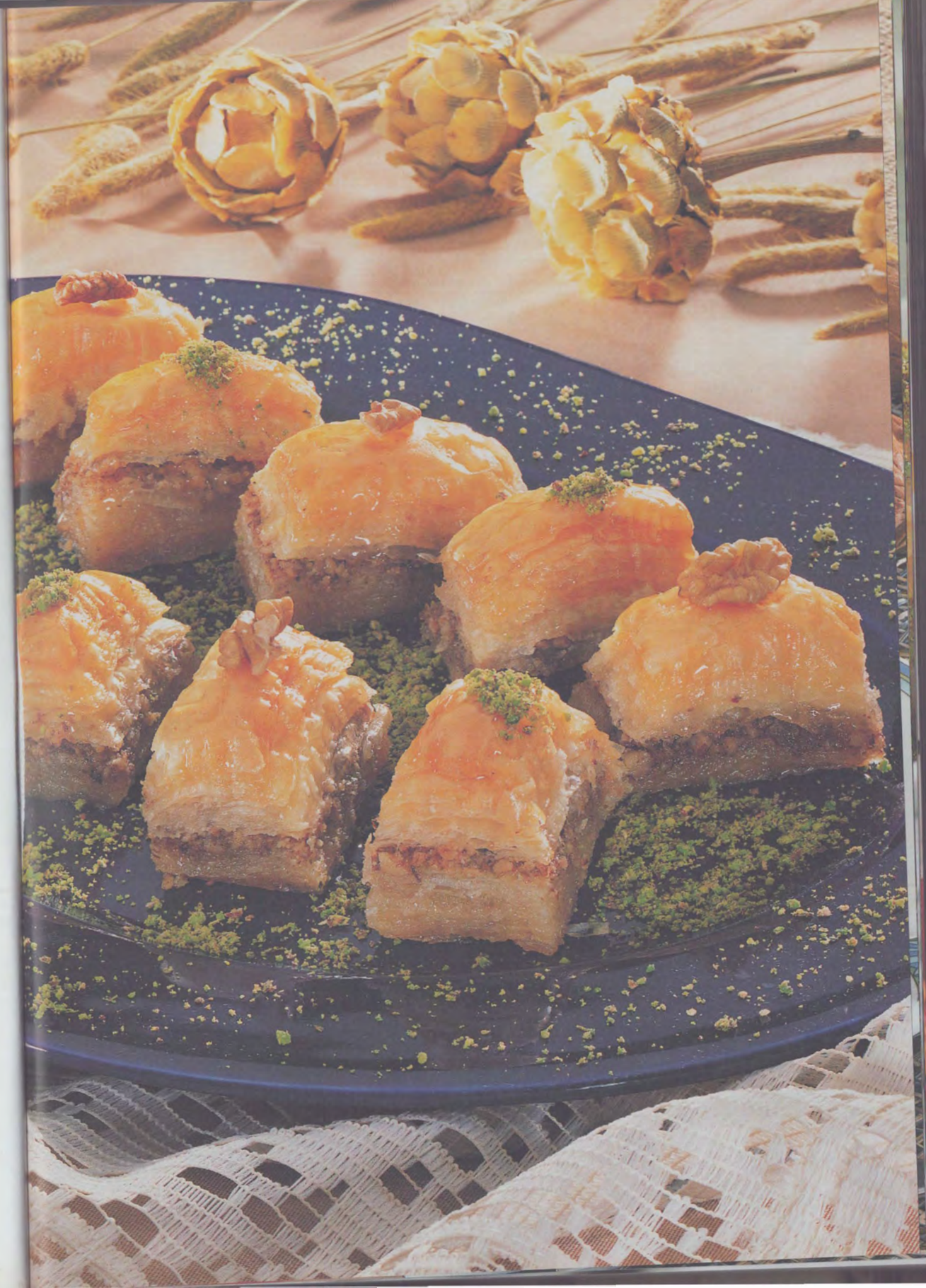
3. Hamuru tekrar yoğurup, avuç içlerinizle bir ileri bir geri yuvarlayarak uzun bir rulo haline getirin. 16 eşit parçaya bölün. Parçaları yerinden oynatmadan, avucunuzun içi ile üzerlerine bastırarak yassılaştırın. Parçaları nişastaya bulayarak bir kanara alın.

4. Her parçayı tek tek önünüze alarak merdane ile 40 cm. çapında yufkalar halinde açın. Açtığınız yufkaları, üzerine nişasta serperek üst üste dizin. Üst üste dizilmiş yufkaların üzerinde oklavayı bir ileri bir geri gezdirerek yufkaları biraz bastırın. Katların ayrılmamasına özen göstererek hepsini birlikte oklavaya rulo şeklinde dolayın. Oklavayı kenarlarından bastırarak ileri doğru bir tur yuvarlayın. Yufkaların üstteki ucunu bırakıp, oklavayı geri yuvarlayarak yufkaları masaya geri yayın (böylece içteki yufkayı dışa almış olacaksınız). Bu işlemi birkaç defa tekrarlayarak yufkaları oklava ile açın.

5. Fırınınızı 160°C'ye getirip ısıtın. Yufkaları tek tek kaldırarak aralarındaki nişastayı süpürün ve tekrar nişasta serperek üst üste koyun. Oklavaya dolayarak 80 cm. çapına ulaşıncaya kadar yukarıda belirtilen biçimde açın.

6. Yufka katlarının yarısını yağlanmış tepsiye serin. Arasına çekilmiş antepfıstığı serpip kalan yufkaları üstüne yerleştirin. (Araya birkaç kat fıstık da serpebilirsiniz). Baklavayı kare kare kesin. Üzerine eritilmiş sıcak yağı dökerek 10 dakika bekletin. Sıcak fırına sürün. Baklava kat kat açılıp üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

7. Bu arada şurubunu hazırlamak için bir tencerede şekeri su ve limon suyu ile birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ateşten alarak ılınmaya bırakın. Baklava fırından çıkar çıkmaz üzerine ılınmış şurubu verin. Üzerine çekilmiş antepfıstığı serperek 2 saat dinlendirip, servis yapın.



Cevizli Ev Baklavası

10 kişilik

Malzemesi:

- *1100 gr. un (8 1/5 su bardağı)*
- *1 tutam tuz*
- *3 adet yumurta*
- *600 ml. eritilmiş tereyağı (2 2/3 su bardağı)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *300 gr. buğday nişastası (2 2/3 su bardağı)*
- *200 gr. ceviz içi (dövülmüş)*

Şurubu için:

- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *1750 ml. su (7 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Hamuru yoğuracağınız kaba unun 800 gramını (6 2/3 su bardağını), tuzu, yumurtaları, eritilmiş tereyağının 1 çay kaşığını ve suyu koyarak parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar malzemeyi iyice yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölüp üzerine nemli bir bez örtün ve 10 dakika dinlendirin.

2. Fırınınızı 160°C'ye ayarlayıp ısıtın. Dinlenmiş hamur parçalarını mermer bir zemin üzerinde oklava ile mümkün olduğunca ince yufkalar halinde açın. Yufkaları açarken üzerlerine kalan unu veya aynı miktarda buğday nişastasını serpin. Bütün hamur parçalarının açılması tamamlanınca, elde ettiğiniz yufkaları üst üste koyun. Tatlıyı pişireceğiniz tepsiyi ters olarak üzerlerine kapatıp, tepsiyi aşan fazlalıkları bir bıçakla keserek alın.

3. Tepsiyi yağlayın. Dibine 2 kat yufka döşeyin. Aralarına fırça ile eritilmiş tereyağından serpin. Kalan yufkaların yarısını da tepsiye döşeyerek tekrar yağ serpin. İri çekilmiş cevizleri bu katın üzerine yerleştirin. Yufkaların öbür yarısını, aralarına yağ serperek cevizlerin üzerlerine kapatın. Yufkaların döşenmesi bitince bir bıçağın tersi ile kenarlarını tepsinin dibine doğru itin. Tatlıyı karo biçiminde kesin.

4. Kalan eritilmiş tereyağını 70-80°C'ye kadar ısıtın. Tatlının üzerini kaplayacak biçimde tepsiye dökün. Tepsiyi sıcak fırına sürün. Baklavalar kabarıp, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

5. Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen tatlıyı fırından alıp 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar haldeki şurubunu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.



Şöbiyet

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. un (8 su bardağı)*
- *15 gr. tuz (2 çay kş.)*
- *45 ml. ayçiçek yağı (3 çorba kş.)*
- *300 ml. su (1 1/5 su bardağı)*
- *500 gr. buğday nişastası (4 su bardağı)*
- *900 ml. eritilmiş margarin (4 su bardağı)*

İç harcı için:

- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *60 gr. irmik (5 çorba kş.)*
- *200 gr. çekilmiş antepfıstığı*

Şurubu için:

- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *600 ml. su (2 2/5 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bir mermer tezgâha veya hamur tahtasına unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına tuzu, yağı ve suyu koyup parmak uçlarınızla unu ortadaki malzemeye yedirerek bir hamur hazırlayın. Hamuru yaklaşık 10 dakika iyice yumuşayıncaya kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakın.

2. Şöbiyetin harcını hazırlamak için süt ve irmiği bir tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Biraz ılınınca bir sıkma torbasına doldurun.

3. Dinlenmiş hamuru tekrar bastırarak yoğurup, 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlayarak topak haline getirin. Bütün topakları nişasta içinde yuvarlayın. Fırınınızı 160°C'ye getirip ısıtın.

4. Her parçayı tek tek merdane ile 40 cm. çapında yufkalar halinde açın. Açtığınız yufkaları, üzerine nişasta serperek üst üste dizin. Üst üste dizilmiş yufkaların üzerinde oklavayı bir ileri bir geri gezdirerek yufkaları biraz bastırın. Katların ayrılmamasına özen göstererek hepsini birlikte oklavaya rulo şeklinde dolayın. Oklavayı kenarlarından bastırarak ileri doğru bir tur yuvarlayın. Yufkaların üstteki ucunu bırakıp, oklavayı geri yuvarlayarak yufkaları masaya geri yayın (böylece içteki yufkayı dışa almış olacaksınız). Bu işlemi birkaç defa tekrarladıktan sonra yufkaları oklava ile 170 cm. boyunda ve 80 cm. eninde dikdörtgen biçiminde açın.

5. Açtığınız şöbiyet hamurunu bir cetvel yardımı ile 9 cm.'lik karelere bölün. Sıkma torbasına doldurduğunuz malzemeyi, bütün karelerin ortalarına fındık büyüklüğünde sıkarak bölüştürün. Üzerlerine çekilmiş fıstık serpin.

6. Kareleri üçgen biçiminde katlayın. Yağlanmış tepsiye her birinin ucu 1 cm. kadar diğerinin altına girecek biçimde dizin. Üzerine eritilmiş sıcak yağı döküp 10 dakika bekletin. Sıcak fırına sürüp şöbiyet kat kat açılıp üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

7. Bu arada şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ateşten alıp ılınmaya bırakın. Şöbiyet fırından çıkar çıkmaz üzerine ılınmış şurubu verin. Üzerine çekilmiş antepfıstığı serperek 2 saat dinlendirip, servis yapın.



Sütlü Nuriye

10 kişilik

Malzemesi:

- *800 gr. un (6 ⅖ su bardağı)*
- *3 adet yumurta*
- *10 gr. tuz (1 ½ çay kş.)*
- *600 ml. eritilmiş tereyağı (2 ⅔ su bardağı)*
- *1 çay kş. limon suyu*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *300 gr. buğday nişastası (2 ⅖ su bardağı)*
- *400 gr. çekilmiş fındık*

Şurubu için:

- *2 ½ kg. tozşeker (10 su bardağı)*
- *1250 ml. su (5 su bardağı)*
- *250 ml. süt (1 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Hamuru yoğuracağınız kaba unu, yumurtaları, tuzu, eritilmiş tereyağının 1 çay kaşığını, limon suyunu ve suyu koyarak parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar malzemeyi iyice yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya bölüp üzerine nemli bir bez örtün ve 10 dakika dinlendirin.

2. Fırınınızı 160°C'ye ayarlayıp ısıtın. Dinlenmiş hamur parçalarını mermer bir zemin üzerinde oklava ile mümkün olduğunca ince yufkalar halinde açın. Yufkaları açarken üzerlerine un yerine nişasta serpin. Bütün hamur parçalarının açılması tamamlanınca, elde ettiğiniz yufkaları üst üste koyun. Tatlıyı pişireceğiniz tepsiyi ters olarak üzerlerine kapatıp, tepsiyi aşan fazlalıkları bir bıçakla keserek alın.

3. Tepsiyi yağlayıp, içine 1 kat yufka serin. Tepsinin kenarından kestiğiniz yufka parçalarını bunun üzerine yayın. Kıyılmış fındıkları serpin. Fındıkların üzerine teker teker kalan yufkaları yerleştirip, her bir katın arasına bir fırça ile eritilmiş tereyağı serpin. Yufkaların döşenmesi bitince bir bıçağın tersi ile kenarlarını tepsinin dibine doğru itin. Tatlıyı kare biçiminde kesin.

4. Kalan eritilmiş tereyağını 70-80°C'ye kadar ısıtın. Tatlının üzerini kaplayacak biçimde tepsiye dökün. Tepsiyi sıcak fırına sürerek sütlü nuriyeyi yaklaşık 40 dakika pişirin.

5. Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince sütü katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen tatlıyı fırından alıp, 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar haldeki şurubu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Samsa Tatlısı

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 kg. un (8 su bardağı)*
- *2 adet yumurta*
- *30 gr. tuz (1 ½ çorba kş.)*
- *30 ml. sirke (2 çorba kş.)*
- *600 ml. su (2 ⅖ su bardağı)*
- *1 kg. tereyağı (ısıtılarak yumuşatılmış)*
- *badem-fındık içi karışımı*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*

Şurubu için:

- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *½ adet limonun suyu*

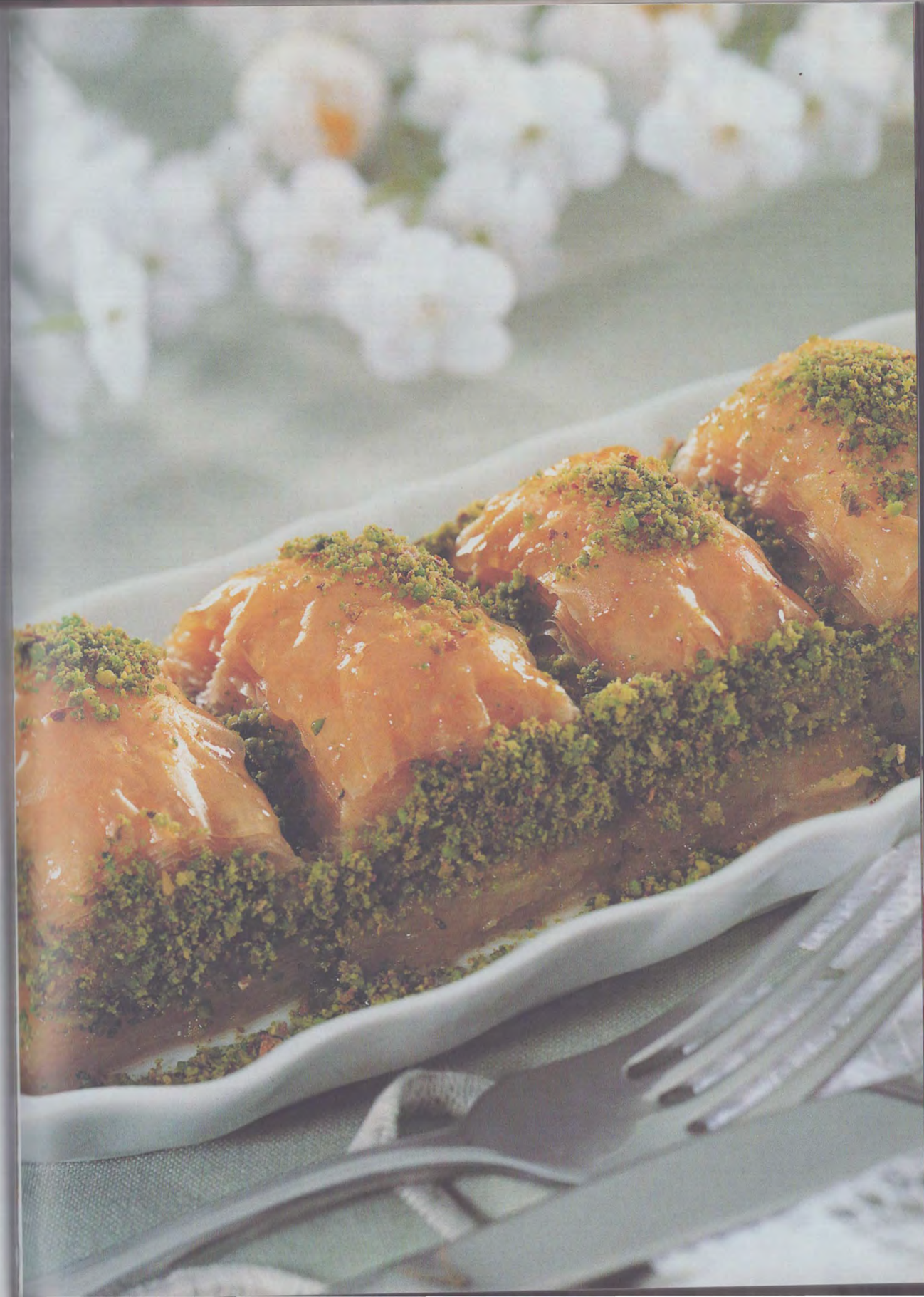
Yapılışı:

1. Hamuru yoğuracağınız kaba unu, yumurtaları, tuzu, sirkeyi ve suyu koyarak parmak uçlarınızla karıştırın. Yumuşak dokulu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamuru açıp, içine gevşetilmiş tereyağını yerleştirip, kapatın. Hamuru 3 kez yoğurup kenarlardan içe doğru bohça biçiminde kapatın ve tekrar açın. Streç filme sararak 12 saat dinlenmeye bırakın.

2. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Dinlenmiş hamuru oklava ile ½ cm. kalınlığında açın. Badem ve fındıkları tozşeker ile karıştırıp içine katın. Hamuru rulo biçiminde sararak, dilim dilim kesin.

3. Fırın tepsinizi yağlayıp, samsa dilimlerini tepsiye dizin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek 40 dakika pişirin.

4. Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp bir taşım kaynattıktan sonra, ateşten alın. Pişen tatlıyı fırından çıkarıp, 2-3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar şurubu dökün. Kendi tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.



Antep Usulü Fıstıklı Kadayıf

10 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. çiğ telkadayıf*
- *525 ml. eritilmiş tereyağı (2 1/3 su bardağı)*
- *50 ml. pekmez*
- *300 gr. iri çekilmiş antepfıstığı*

Şurubu için:
- *2 kg. toz şeker (8 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bir kapta eritilmiş tereyağının 1/3'ünü pekmez ile karıştırın. Kadayıfı pişireceğiniz tepsinin dibine bu karışımın tamamını sürün. Fırınınızı 150°C'ye getirip ısıtın.
2. Çiğ kadayıfın yarısını iki elinizin arasında ovalayın ve tepsiye eşit olarak serpin. Kabarık bir halde olan kadayıfı elinizle bastırın. Üzerine çekilmiş antepfıstığını serpiştirin. Kalan kadayıfı yine ovalayarak tepsiye dağıtıp, üzerine bastırın.
3. Kalan tereyağını kadayıfın üzerine gezdirin. Isıtılmış fırına sürerek kadayıf kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
4. Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Pişen kadayıfı fırından alıp biraz daha büyük bir tepsiye ters çevirerek, 2 - 3 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerine kaynar haldeki şurubunu döküp kadayıf şurubu tamamen çekinceye kadar tepsisinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Hurma Tatlısı

10 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. un (8 su bardağı)*
- *25 gr. yaş maya*
- *300 gr. margarin*
- *2 adet yumurta (çırpılmış)*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı)*
- *1350 ml. ayçiçek yağı (6 su bardağı)*

Şurubu için:
- *1 kg. toz şeker (4 su bardağı)*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı)*
- *1/4 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bir mermer tezgâha veya hamur tahtasına unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Mayayı biraz ılık suda eritin. Margarini, mayayı, çırpılmış yumurtayı ve suyu koyup iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru topak haline getirerek üzerine nemli bir bez örtün. Ilık bir yerde 20 dakika kabarmaya bırakın.
2. Bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın. Kabarmış hamuru tekrar yoğurarak ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçayı kalburun üzerinde yuvarlayıp, avcunuzun içi ile hafifçe bastırın ve kızgın yağa atarak kızartın. Kızaran parçaları bir kevgirle süzdürerek yağdan alıp soğumaya bırakın.
3. Şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Soğumuş tatlıları şerbetin içine atarak birkaç dakika bekletin. Süzdürerek şerbetten alıp, üzerine çekilmiş antepfıstığı veya toz hindistancevizi serperek servis yapın.



Sütlü Telkadayıf

10 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. çiğ telkadayıf*
- *250 ml. süt (1 su bardağı)*
- *300 ml. eritilmiş tereyağı (1 1/3 su bardağı)*
- *300 gr. iri çekilmiş ceviz içi*

Şurubu için:
- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *1750 ml. su (7 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Çiğ telkadayıfı sütle iyice ovuşturun. Kurumaması için üzerine bir bez örterek biraz dinlendirin. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın.
2. Tepsiyi 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Kadayıfın yarısını tepsiye döşeyin. Üzerine çekilmiş ceviz içini serpiştirin. Kalan kadayıfı da döşeyerek tepsiyi tamamlayın.
3. Bir fırça ile kalan eritilmiş tereyağını kadayıfın üzerine serpin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek kadayıfı 30 dakika pişirin.
4. Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Pişen kadayıfı fırından çıkarıp 2-3 dakika dinlendirin. Üzerine kaynar haldeki şurubunu döküp kendi tepsisinde soğumaya bırakın, İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Badem Tatlısı

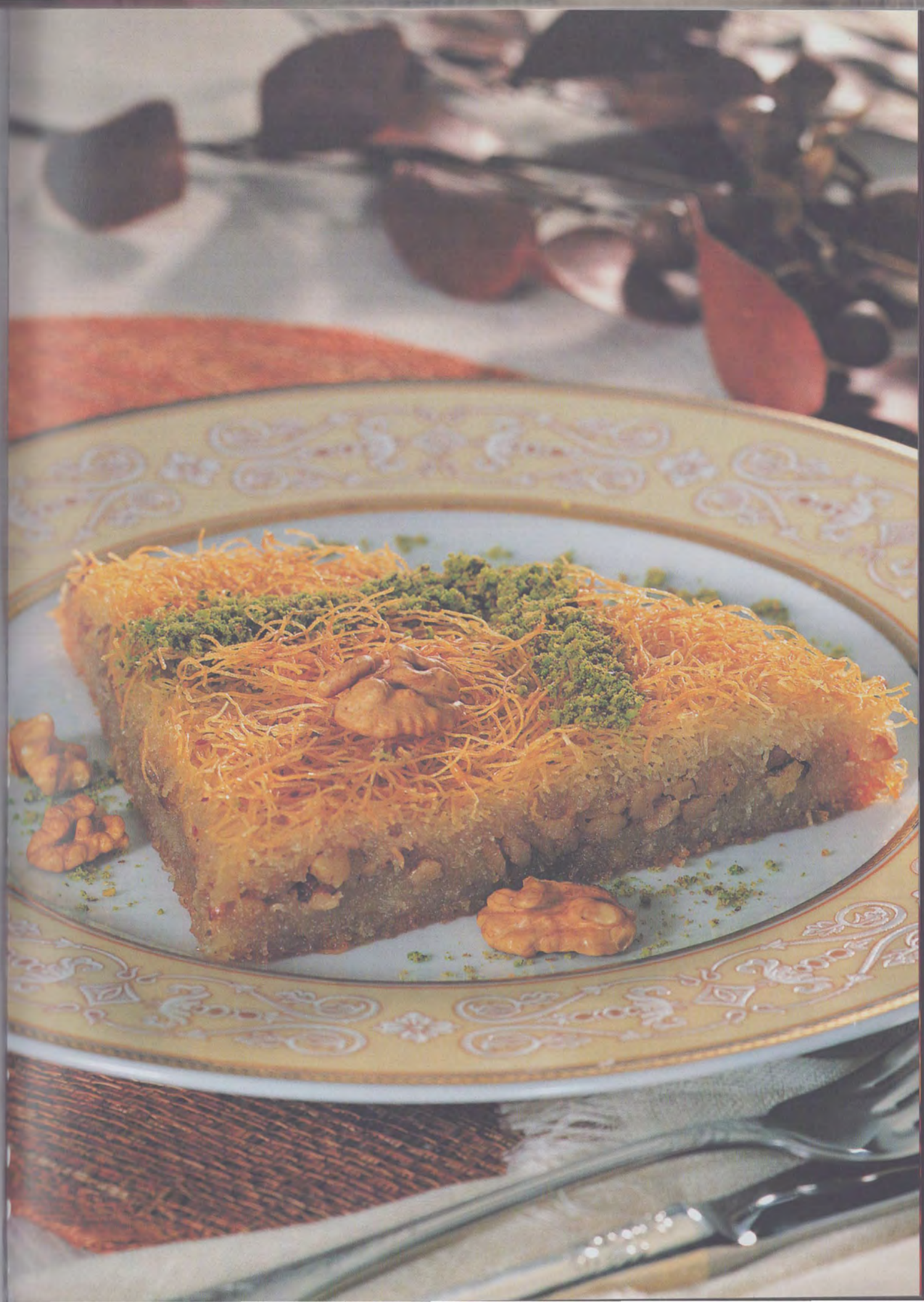
10 kişilik

Malzemesi:
- *8 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)*
- *75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)*
- *75 gr. un (10 çorba kş.)*
- *1/5 çay kş. vanilin*
- *300 gr. çekilmiş badem*
- *50 gr. margarin (3 çorba kş.)*
- *100 gr. kıyılmış badem*

Şurubu için:
- *625 ml. su (2 1/2 su bardağı)*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *1/4 adet limonun suyu ve kabuğu*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye ayarlayıp ısıtın. Yumurta sarısı ile şekeri tencereye koyun. Çırpma teli ile sürekli çırparak çok kısık ateşte, kabarıncaya kadar 10 dakika pişirin.
2. Unu, vanilini, çekilmiş bademi ve margarini ekleyip karıştırın. Ateşten alın. Bir başka kapta yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar mikser ile çırpın. Tenceredeki hamurun içine azar azar ekleyip bir kaşıkla karıştırarak yumurta karını hamura yedirin.
3. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye yayıp, üzerini düzleyin. Kıyılmış bademleri serpiştirin. Tepsiyi fırına sürerek üzeri iyice kızarıp, kürdan batırıldığında kuru çıkıncaya kadar pişirin.
4. Bu arada şurubu hazırlamak için şekeri, suyu, limon suyunu ve sıkılan limonun kabuğunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Limon kabuğunu içinden çıkartıp, şurubu soğumaya bırakın.
5. Tatlı fırından çıkar çıkmaz soğumuş şurubu bir kepçe ile üzerine döküp kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.



Ekmekkadayıfı

(1 bütün)

Malzemesi:
- *1 çift ekmekkadayıfı*
- *8 lt. su (32 su bardağı)*

Şerbeti için:
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *¼ adet limonun suyu*
- *5 adet karanfil*

Yapılışı:

1. Ekmekkadayıflarını sırt sırta vererek geniş bir tepsiye yerleştirin. Pişerken birbirlerinin üzerinden kaymamaları için parçaları birkaç yerinden kürdan batırarak tutturun, ortalarından parçalanmamaları için de kadayıfların ortasını bıçakla artı biçiminde 10 cm.'lik kesin.
2. Üzerine ılık su koyarak yaklaşık 25-30 dakika kadayıfları şişmeye bırakın. Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerini ıslatın.
3. Şerbeti için verilen şekerin 200 gramını (⅘ su bardağı) bir kenara ayırıp kalanını suyla birlikte tencereye koyun. Limon suyunu ve karanfilleri ekleyerek şerbeti bir taşım kaynatın. Ayırdığınız ⅘ su bardağı şekeri başka bir tencerede, kısık ateşte sürekli karıştırarak karamelleştirin. Şeker esmerleşip köpükçükler oluşmaya başlayınca kaynattığınız şerbetten birazını ekleyin. Bir taşım kaynatıp, kalan şerbeti de katın.
4. Kadayıfın suyunu tamamen süzdürün. Kalan suyu da bir bezle ya da süngerle kadayıfların üzerine bastırarak alın. Suyu alınmış kadayıfın üzerine şerbeti katarak bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için tepsiyi sürekli çevirin ve kenarlardaki şerbeti de sürekli üzerine gezdirerek, tepsideki şerbetin tamamını çekmesini sağlayın.
5. Tepsinizin üzerine, içine oturabileceği genişlikte başka bir tepsi kapatarak, pişen kadayıfı yeni tepsiye ters çevirin. Ilınınca, dilimleyerek kaymak ile servis yapın.

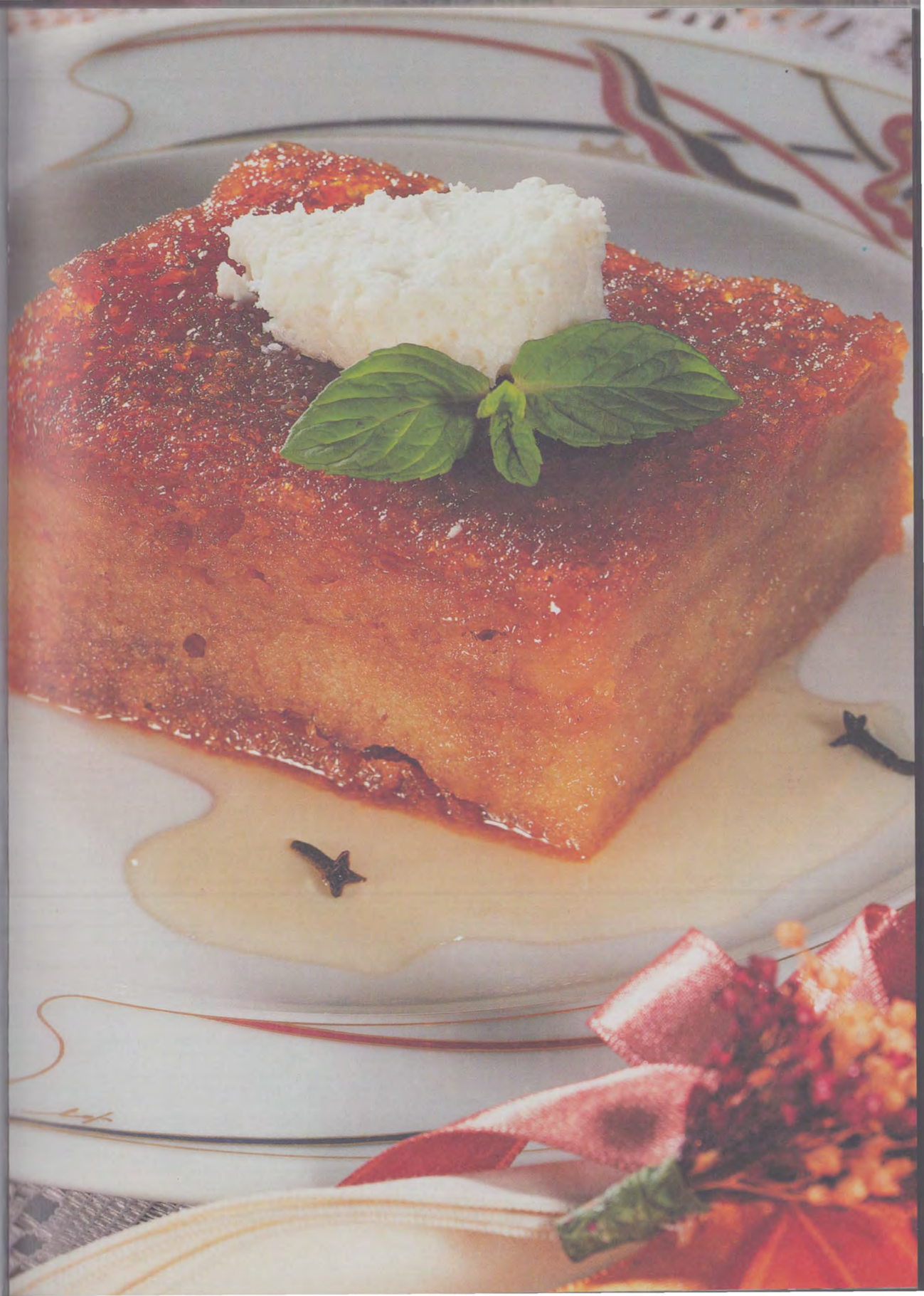
Yassıkadayıf

5 kişilik

Malzemesi:
- *10 adet yuvarlak yassıkadayıf*
- *1 lt. ılık süt (4 su bardağı)*
- *900 ml. ayçiçek yağı (4 su bardağı)*
- *75 gr. un (⅗ su bardağı)*
- *3 adet yumurta (çırpılmış)*

Yapılışı:

1. Sütü ılındırın. Kadayıfı kenarlarından ince şeritler halinde kesin. Ilık sütün içine koyarak 5 dakika bekletin. Avuçlarınızın arasında sıkarak sütten çıkarıp temiz bir kaba alın.
2. Kadayıfı pişireceğiniz tepsinin içinde yağı kızdırın. Kadayıf şeritlerini önce una sonra çırpılmış yumurtaya bulayın. Tepsideki kızgın yağın içine koyarak her iki tarafını da altın sarısı renk alıncaya, hatta biraz kahverengileşinceye kadar kızartın.
3. Bir kabın içinde ılık su hazırlayın. Kızaran kadayıfları bir maşa ile yağdan alıp ılık suyun içine koyun. Avuçlarınızın arasında sıkarak sudan çıkarıp, hafifçe üst üste bindirerek tepsiye dizin.
4. Şurubunu hazırlamak için tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynatın. Kepçe ile tepsideki kadayıfların üzerine dökün. Tepsiyi kısık ateşe oturtup 10 dakika pişirerek ateşten alın. Soğuduktan sonra üzerine çekilmiş fındık, ceviz içi, antepfıstığı veya toz hindistancevizi serpip, dilimleyerek servis yapın.



Vezirparmağı

Yaklaşık 40 adet

Malzemesi:
- *100 gr. tereyağı (7 çorba kş.)*
- *1 tatlı kş. tozşeker*
- *1 çay kş. tuz*
- *600 ml. su (2 2/5 su bardağı)*
- *450 gr. un (3 3/5 su bardağı)*
- *6 adet yumurta*
- *2 lt. ayçiçek yağı (yaklaşık 9 su bardağı)*

Şurubu için:
- *1 1/4 lt. su (5 su bardağı)*
- *2 kg. tozşeker (8 su bardağı)*
- *1/4 adet limonun suyu ve kabuğu*

Yapılışı:

1. Tereyağını, şekeri, tuzu ve suyu bir tencereye koyup karıştırarak bir taşım kaynatın.

2. Ateşi kısın. Unu eleyin. Elenmiş unu tenceredeki sıcak karışıma azar azar ekleyerek karıştırıp, iyice yedirin. Kısık ateşte hamuru karıştırıp, ezerek 5 dakika pişirin.

3. Hamuru karıştırma kabına aktarıp biraz ılınmaya bırakın. İlk sıcaklığını kaybedince yumurtaları ekleyin ve mikserle çırparak hamura yedirin.

4. Şurubu hazırlamak için, bir başka kapta şekeri, suyu, limon suyunu ve sıkılan limonun kabuğunu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak üzerinde biriken köpüğü alın. Limon kabuğunu çıkarıp şurubu ılınmaya bırakın.

5. Ayçiçek yağını bir tepsiye koyup, ocağa oturtarak ılındırın. Tepsiyi ateşten alın. Hazırladığınız hamuru şekillendirmek için elinizi yağlayın. Bir parça hamur alarak parmaklarınızın üzerinde bir parmak boyunda yuvarlayıp, yağa atın. Bu işlemi, hamur bitinceye kadar sürdürün.

6. Tepsiyi orta ateşe koyarak 10 dakika, karıştırmadan, sadece alt üst ederek kızartın. Sonra bir kevgir ile karıştırarak 10 dakika daha kızartıp, süzdürerek yağdan alın ve şurubun içine atın. Hafifçe üzerlerine bastırarak 10 dakika şurupta bekletin. Vezirparmaklarını şuruptan alıp, bir tabağa aktararak servis yapın.

Hanımgöbeği

Yaklaşık 40 adet

Malzemesi:
- *40 parçalık vezirparmağı hamuru*

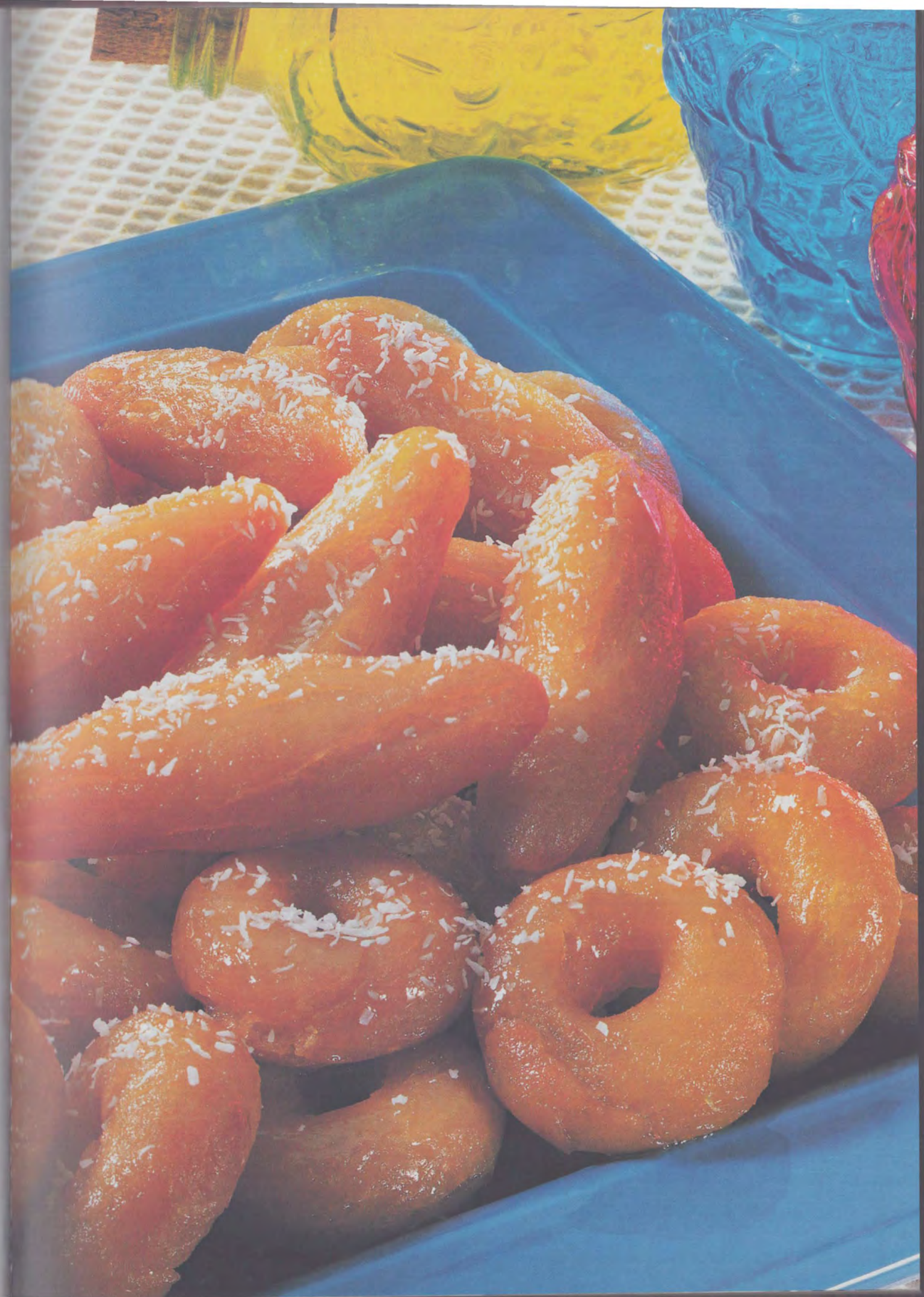
Şurubu için:
- *40 parçalık vezirparmağı şurubu*

Yapılışı:

1. Vezirparmağı hamurunu ve şurubunu hazırlayın.

2. Ayçiçek yağını bir tepsiye koyup, ocağa oturtarak ılındırın. Tepsiyi ateşten alın. Hazırladığınız hamuru şekillendirmek için avuç içlerinizi ve parmaklarınızı yağlayın. Ceviz büyüklüğünde bir parça hamur alarak yuvarlayın. Avucunuzun içiyle hafifçe üzerine bastırarak biraz yassılaştırın. Ortasını parmağınızla delerek genişletip, yağa atın. Hamur bitinceye kadar ayın işlemi yineleyin.

3. Tepsiyi orta ateşe koyarak 10 dakika, karıştırmadan, sadece alt üst ederek kızartın. Sonra bir kevgir ile karıştırarak 10 dakika daha kızartıp, hanımgöbeklerini süzdürerek yağdan alın ve şurubun içine atın. Hafifçe üzerlerine bastırarak 10 dakika şurupta bekletin. Hanımgöbeklerini şuruptan alıp bir tabağa aktararak servis yapın.



Şekerpare

5 kişilik

Malzemesi:
- *50 gr. badem*
- *250 gr. margarin*
- *125 gr. pudraşekeri (1 su bardağı)*
- *2 çay kş. kabartma tozu*
- *1 tutam tuz*
- *2 adet yumurta sarısı*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*

Şurubu için:
- *450 gr. tozşeker (1 ⅘ su bardağı)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *½ adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bademleri kaynar suya atıp 1 dakika kaynatın. Süzdürüp, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Yağı, pudraşekerini, kabartma tozunu ve tuzu genişce bir kapta veya robotunuzun hamur yoğurma kısmında 4 - 5 dakika yoğurun.

2. Yumurta sarılarını ve unu ekleyerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmayı sürdürün. Hamuru topak haline getirip, temiz bir kaba koyun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Fırınınızı 180°C'ye ayarlayıp ısıtın.

3. Bir fırın tepsisini yağlayın. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizle yuvarlayın. Avucunuzla hafifçe üstlerine bastırarak yassılaştırıp tepsiye dizin. Şekerparelerin ortalarına birer tane badem yerleştirin. Tepsiyi sıcak fırına sürerek şekerpareler kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

4. Bu arada şurubunu hazırlamak için bir tencerede şekeri, su ve limon suyu ile birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 4 - 5 dakika daha kaynatın, şurubu ateşten alarak ılınmaya bırakın.

5. Fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine ılık şurubu döküp soğuyuncaya kadar tepsisinde dinlendirin. Soğuyunca tabaklara aktararak servis yapın.

Lokma

10 kişilik

Malzemesi:
- *25 gr. yaş maya*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *15 gr. tozşeker (1 çorba kş.)*
- *1 kahve fincanı zeytinyağı*
- *2 lt. ayçiçek yağı (9 su bardağı)*

Şurubu için:
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı)*
- *¼ adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynattıktan sonra soğumaya bırakın.

2. Mayayı biraz ılık su ile eritin, unu, mayayı, şekeri ve zeytinyağını bir kaba koyun. İçine azar azar ılık suyu ekleyip yoğurarak ekmek hamurundan biraz daha ince bir hamur hazırlayın. Hamuru ılık bir yerde kabarmaya bırakın. Kabarınca karıştırıp, tekrar dinlendirin.

3. Tencerede ayçiçek yağını kızdırın. Yağ kızınca, tenceredeki yağa batırılmış bir tatlı kaşığı ile lokma hamurundan bir parça alın. Kızgın yağa atın. Hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Lokmaları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

4. Kızaran lokmaları bir kevgir ile yağdan çıkarıp, soğuk şurubun içine atın. Şurupta 2 dakika bekleterek tabağa aktarıp servis yapın.



Yoğurt Tatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *400 gr. yoğurt*
- *600 gr. irmik (3 1/4 su bardağı)*
- *6 adet yumurta*
- *125 gr. tozşeker (1/2 su bardağı)*
- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *40 gr. buğday nişastası (1/3 su bardağı)*

Şurubu için:
- *450 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Yoğurdu ısıtacağınız benmariyi hazırlamak için önce iç içe oturabilecek iki tencere seçin. Büyük olan tencereyi 1/4'üne kadar su ile doldurun. Ateşe oturtup bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Diğer tencereyi veya kabı ateşteki tencerenin üzerine oturtarak yoğurdu içine koyun. Yoğurdu karıştırarak alttaki tencerede kaynayan suyun buharında ılındırın.
2. Yoğurt ılınınca benmarinizin üst tenceresini (yoğurtlu olanı) ateşten alıp, içine irmiği katın ve yoğurda yedirin. Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap oturtun. İçine yumurtaları ve şekeri koyun. Yumurtaları iyice koyu bir kıvam alıncaya kadar çırpın.
3. Koyulaşmış yumurtalara önce yoğurt-irmik karışımını, sonra unu ve nişastayı ekleyerek yedirin. Fazla karıştırmadan, yağlanmış bir fırın tepsisine boşaltın. Sıcak fırına sürerek yaklaşık 40 dakika pişirin.
4. Bu arada şurubunu hazırlamak için, bir tencerede şekeri su ve limon suyu ile birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika daha kaynattıktan sonra şurubu ateşten alarak ılınmaya bırakın.
5. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine ılık şurubu dökerek soğuyuncaya kadar tepsisinde dinlendirin. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

Peynir Tatlısı

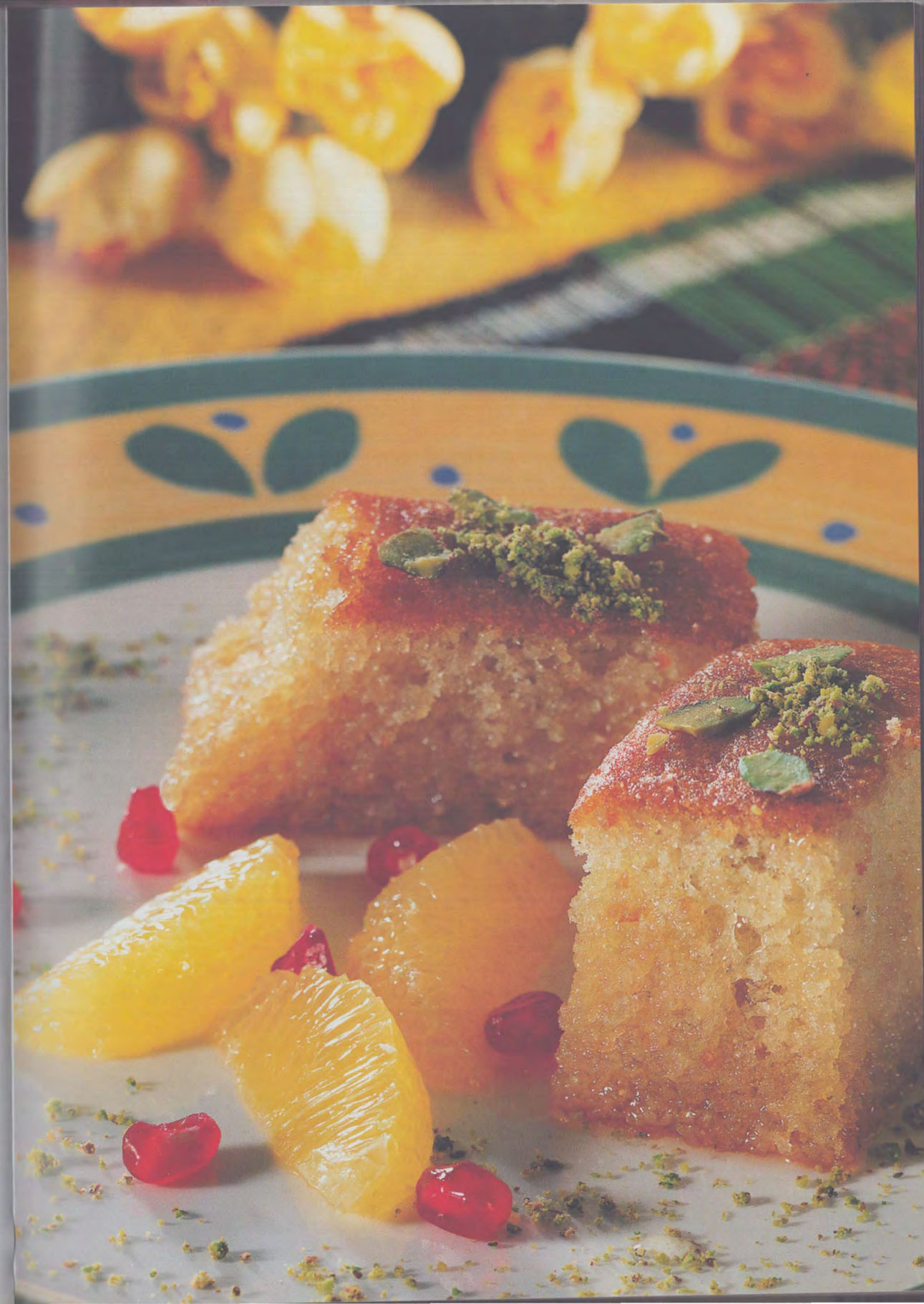
5 kişilik

Malzemesi:
- *160 gr. beyazpeynir*
- *150 gr. un (1 1/5 su bardağı)*
- *2 paket kabartma tozu*
- *2 adet yumurta*

Şurubu için:
- *300 ml. su (1 1/5 su bardağı)*
- *300 gr. tozşeker (1 1/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Beyazpeyniri çukurca bir kaba rendeleyin. Şurubun malzemesini bir tencerede 2 dakika kaynatın. Ateşten alıp, soğumaya bırakın. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.
2. Unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Peyniri, kabartma tozunu ve yumurtaları ortasına koyarak yoğurun. Hazırladığınız hamuru bir sıkma torbasına doldurup yuvarlak bisküviler biçiminde, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak sıkın.
3. Tepsiyi sıcak fırına sürün. Hamur kabarıp üzeri kahverengileşinceye kadar, en az 20 dakika pişirin.
4. Tatlıyı fırından çıkarıp, hemen üzerine soğuk şurubu gezdirin. Kendi tepsisinde tamamen soğuyuncaya kadar bekleterek servis yapın.



Revani

10 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. un (1 3/5 su bardağı)*
- *60 gr. ince irmik (5 çorba kş.)*
- *150 gr. tereyağı*
- *10 adet yumurta*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. vanilin*
- *250 gr. kaymak*

Şurubu için:

- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Şurup için ayrılmış malzemeyi bir tencerede 2 dakika kaynatıp ateşten alın ve soğumaya bırakın.

2. Unu bir kabın içine eleyin. İrmiği ekleyip karıştırın. Revaniyi pişireceğiniz yüksek kenarlı tepsiyi veya fırın kabınızı tereyağı ile yağlayıp unlayın. Fazla ununu silkeleyin. Kalan tereyağını eritip, ılık olarak bekletin. Fırınınızı 225°C'ye getirip ısıtın.

3. Yumurtaları, şekeri ve vanilini bir kaba koyun. Kabı kaynar su dolu bir başka kabın içine oturtarak benmari hazırlayın. Bir el mikseri ile yumurta, şeker ve vanilini 10 dakika iyice çırpın. Köpüğümsü bir kıvam elde edince sıcak su dolu kabın içinden çıkartıp, bir kenarda 1-2 dakika daha çırpmayı sürdürün. Un-irmik karışımını azar azar serperek mikserle bu karışıma yedirin. Ilık tereyağını da katıp karıştırarak revani hamurunu tepsiye dökün. Eşit olarak yayılmasına özen gösterin.

4. Hamuru sıcak fırına sürün. Revani kabarıp, üzeri kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişme süresince fırının kapağını açmamaya dikkat edin, aksi halde revaniniz kabarmaz.

5. Revaninin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa revani pişmiş demektir. Islaklık varsa biraz daha pişirmeyi sürdürmeniz gerekir. Pişmiş sıcak revaniyi birkaç yerinden çatalla delip üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Sönmüş fakat hâlâ sıcak olan fırına tekrar sürerek yarım dakika şurubunu emmesini sağlayın. Çıkartıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek kaymak, antepfıstığı veya toz hindistancevizi ile servis yapın.



Vişneli Ekmektatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *5 dilim tost ekmeği*
- *100 gr. tereyağı (7 çorba kş.)*
- *350 gr. vişne (çekirdekleri çıkarılmış)*
- *250 ml. su (1 su bardağı)*
- *350 gr. tozşeker (1 2/5 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Tost ekmeği dilimlerinin kenarlarını düzgünce keserek ayırın. Ekmekleri alabilecek büyüklükte bir tepsinin içini yağlayarak tepsiye dizin. Sıcak fırına sürerek kızartın.
2. Vişneleri, suyu ve şekeri birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, karıştırarak yaklaşık 7-8 dakika kaynatmayı sürdürün.
3. Tenceredeki vişneleri suyuyla birlikte alarak bir kepçe ile tepsideki ekmeklerin üzerlerine gezdirin. Tepsiyi ateşe oturtarak 5 dakika kısık ateşte pişirin. Ekmeklerin dibini tutmaması için tepsiyi ara sıra sallayın.
4. Bu süre sonunda tepsiyi ateşten alarak soğumaya bırakın. Ekmekleri, kırmamaya özen göstererek geniş bir spatula ile tabaklara aktarıp, üzerine tepsideki şurubundan gezdirerek servis yapın.

Alafranga Ekmektatlısı

5 kişilik

Malzemesi:
- *45 gr. eritilmiş tereyağı (3 çorba kş.)*
- *4 adet kuru kayısı (ince kıyılmış)*
- *1 çorba kş. kuru üzüm*
- *1 çorba kş. kuşüzümü (ovalanarak sapları temizlenmiş)*
- *1 çorba kş. portakal ve limon kabuğu rendesi karışımı*
- *1 adet baget ekmeği (çapraz, ince dilimlere ayrılmış)*
- *450 ml. süt (1 3/5 su bardağı)*
- *150 ml. çiğ krema*
- *3 adet yumurta*
- *125 gr. tozşeker (1/2 su bardağı)*
- *1/2 çay kş. vanilya esansı*

Viski sosu için:
- *150 ml. çiğ krema*
- *30 ml. süzme yoğurt (2 çorba kş.)*
- *1 çorba kş. tozşeker*
- *30 ml. viski (2 çorba kş.)*

Yapılışı:
1. 1 1/2 litrelik bir fırın kabının içini yağlayın. Kuru meyveleri yıkayıp süzdürün. Bir kapta harmanlayın. Birazını fırın kabının dibine serpiştirin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.
2. Ekmek dilimlerini, her iki tarafına bir fırça ile eritilmiş tereyağını sürün ve hafifçe üst üste bindirerek fırın kabına dizin. Üzerine kalan kuru meyveleri serpiştirip, bir kat daha ekmek döşeyin.
3. Bir kapta süt ve kremayı kaynama noktasına kadar ısıtıp ateşten alın. Bu arada yumurta sarılarını şeker ve vanilya esansı ile çırpın. Sıcak krema karışımını hızlıca çırparak yumurtalara yedirin. Elde ettiğiniz bu sosu ince bir tel süzgeçten fırın kabındaki ekmeklerin üzerine süzdürün. Üzerini bir alüminyum folyo ile kapatın.
4. Ekmektatlısını fırına sürmeden önce 20 dakika dinlendirin. Derince bir fırın tepsisini suyla doldurup kabı içine yerleştirin. Fırına sürerek 1 saat pişirin. Folyoyu açıp 10 dakika daha pişirerek fırından alın.
5. Sosunu hazırlamak için kremayı yoğurt ve şekerle birlikte çırparak ısıtın. Viskiyi katıp karıştırarak sosu ateşten alın. Ekmektatlısını, yanında sosu ile sıcak olarak servis yapın.

Romlu Babatatlısı

12 adet

Malzemesi:
- *175 gr. un (1 2/5 su bardağı)*
- *1/4 çay kş. tuz*
- *1 çorba kş. tozşeker*
- *15 gr. yaş maya*
- *60 ml. süt (5 çorba kş.)*
- *1 adet yumurta*
- *2 adet yumurta akı*
- *3 adet portakal*
- *45 gr. margarin (3 çorba kş.)*
- *4 çorba kş. süzme yoğurt (soğutulmuş)*

Şurubu için:
- *1 adet portakalın suyu*
- *90 gr. esmer şeker (6 çorba kş.)*
- *125 ml. bal*
- *450 ml. su (1 4/5 su bardağı)*
- *60 ml. rom (4 çorba kş.)*

Yapılışı:
1. Hamuru yoğuracağınız kaba unu eleyin. Tuzu ve şekeri de eleyerek karıştırıp, ortasını havuz biçiminde açın. Mayayı biraz sütte çözerek sulandırın. Yumurtayı ve yumurta aklarını beraberce çırpın. Açtığınız havuzun ortasına sulandırılmış mayayı ve çırpılmış yumurtaları dökün. Kabın ağzını bir streç film ile kapatıp, ılık bir yerde yaklaşık 30 dakika, maya kabarcıklanmaya başlayıncaya kadar bekletin.
2. Bu arada portakallardan birinin kabuğunu rendeleyin. Üç portakalın da zarsız dilimlerini çıkarmak için önce tepelerinden ve altlarından birer kapak kesin. Portakalı bir tarafının üzerine oturtun. Bir elinizle kavrayıp, bıçakla yukarıdan aşağıya doğru derince keserek kabuklarını beyaz kısımlarıyla birlikte tamamen alın. Portakal zarsız, sadece etli turuncu kısmı görülür halde olmalıdır. Portakalı elinize alıp, (beyaz dilim çizgileri hizasından) bir bıçakla dilimleri her iki tarafından kesin ve zarsız olarak dilimleri çıkartın. Diğer portakalları da aynı şekilde hazırlayın.
3. Kabarmış olan mayalı unun üzerindeki streç filmi alarak içine rendelenmiş portakal kabuklarını katıp karıştırın. Esnek bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Kabın ağzını tekrar film ile kapatarak yaklaşık 1 saat mayalı hamuru kabarmaya bırakın.
4. Kenarı dalgalı, tek parçalık 12 adet kek kalıbını yağlayıp unlayın ve fazla unlarını silkeleyin. Hamur kabarınca yumuşatılmış margarini çırparak yedirin ve hamuru kalıpların 3/4'üne kadar doldurun. Kalıpları bir fırın tepsisine dizin. Yaklaşık 30-40 dakika hamurlar kabararak kalıpları tamamen doldurıncaya kadar dinlendirin.
5. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Kabarmış hamurları sıcak fırına sürün. Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkan babatatlılarını kendi kalıpları içinde 5 dakika soğutup, ters çevirerek kalıplardan çıkarın. Ilınıncaya kadar bekletin.
6. Şurubunu hazırlamak için portakal suyunu, şekeri ve balı küçük bir tencereye koyun. Üzerlerine suyu ekleyerek orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Şurubun ağırlaşması için 5 dakika kaynamaya bırakın. Romu katıp, karıştırarak şurubu ateşten alın.
7. Keskin ve sivri uçlu bir bıçak ile hazırladığınız baba tatlılarının tepelerinden koni biçiminde dibe doğru sivrilen bir parça kesip çıkartın. Babatatlılarını bir tepsiye dizip, kapaklarını da düz yerleri alta gelecek şekilde yanlarına koyun. Sıcak şurubu bir kaşıkla ortalarından başlayıp, üzerlerine gezdirin. Tepsinin dibinde biriken şurubu kaşıkla tekrar üzerlerine dökün. Babalar bütün şurubu çekinceye kadar bu işlemi sürdürün.
8. Babaların ortalarına birer kaşık yoğurt koyun. Yoğurdun üzerine portakal dilimlerini bölüştürün. Kapaklarını portakal dilimlerinin üstüne kapatarak servis yapın.



Helvalar

Arapça'da "helva" sözcüğü, bizim "tatlı" sözcüğümüzün karşılığıdır. Araplar genel olarak tatlıları halaviyat diye anarlar. Gerçi Arapça'da bizim anladığımız anlamdaki helva için basbusa diye özel bir sözcük vardır ama, helva sözcüğü, tatlı anlamının dışında, aynı zamanda bizim anladığımız anlamda helvayı da ifade eder.

Adı Arapça da olsa, helva bizim ulusal tatlılarımızın başında gelir. O kadar ki, helva ile ilgili hikâyelerin başı sonu yoktur. Bunların en ünlülerinden biri elbette Nasrettin Hoca'ya ait. Hoca bir gün çevresindekilere bir türlü helva yapmayı başaramadığını anlatır. Dinleyenler buna inanmaz ve Hoca'nın abarttığını düşünürek, ona "Helva yapamayacak kadar beceriksiz olduğunu söyleme Hoca, bizi inandıramazsın" derler. Bunun üzerine Hoca, "Yeteneksizlikten değil, elimde helva malzemesi olmadığı için yapamıyorum" diye dert yanar. "Yani sen şekeri ve unu bir türlü bir araya getiremediğini mi söylemek istiyorsun?" diye sorarlar. Hoca da, "Evet, ikisini bir türlü bir araya getiremiyorum" diye kendisini acındırır. "Nasıl olur da koskoca Hoca Efendi, bu ikisini hiç bir araya getiremez?" dediklerinde, Hoca dayanamayıp: "Vallahi, doğrusunu isterseniz, ikisi bir kere bir araya geldi ama, o zaman da helvayı yapmak için ben orada yoktum" diye cevap verir.

Yalnız Hoca'nın hikâyeleri değil, İmparatorluk döneminde helvacılığın ayrı bir meslek olması da helvanın bizim tatlı kültürümüzdeki önemini gösterir. Burhan Oğuz, on yedinci yüzyılda İstanbul'daki İhtisap Ağası'nın görevlerinden birinin de helvacıları denetlemek olduğunu söyler. Aynı yazar, bu konuda çıkartılmış bir o hükmü şerifte "Helvacılar da gözlensin. Helva altı akçe olsun. Balla karışık helvanın okkası yedi akçeye olsun. Bal çok iyi olsun ve helva çok iyi pişmiş olsun. Üzüm ve pekmezli helva üç akçeye satılsın" dendiğini kaydeder.

Bu buyruk bize o dönemde yapılan helvalarla ilgili bazı ipuçları vermesi açısından önemli. Helvanın bugünkü ana maddeleri olan un, nişasta veya irmik ile tereyağı o çağda de geçerliymiş. Ancak helvayı tatlı yapan öğe bugünkünden farklıymış. Biz bugün bütün helvalarda şeker kullanıyoruz. Şekerin kıt ve değerli olduğu o günlerde ise onun yerine pekmez, üzüm ve bal kullanılmaktaymış. Helvaların değerini belirleyenin ise kullanılan bu tatlandırıcılar olduğu söz konusu buyruktan anlaşılmakta. Üzümlü ve pekmezli helvalar, balla yapılanların yarı fiyatına satılmaktaymış. Bala gelince bunun halis ve iyi kalite olanıyla pek de değerli olmayanları da anlaşılan helvanın kalitesini belirlemekteymiş.

Adı geçen buyrukta bir de helvanın pişirilmesine ilişkin ayrıntı göze çarpmakta. Bu da helvanın iyi pişirilmiş olmasıyla ilgili. Necip Usta *Türk Tatlı Sanatı*'nda "helvayı iyi kavurabilirseniz, iyi helva yapıyorsunuz demektir", diye yazar. Arkasından da, "çünkü en dikkat isteyen kavurma kısmıdır", diye ekler. Bunun açıklamasını da, "ateşi biraz hızlandırırsanız kehribar gibi sararması lazımken kurşuni bir renk alır", diye yapar.



16 yüzyılda Helvacı esnafı.
Surnâme-i Hümâyun, Nakkaş Osman'ın minyatüründen. y.53a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Helvanın kehribar rengini alabilmesi için ateşin ağır olması gerekir. Ayrıca dikkat ve sabır da helva yapımında çok önemli iki nokta. Sabırla koruğun helvaya dönüşeceği yolundaki atasözü aynı noktanın biraz arifane bir anlatımından başka bir şey değil.

Helvaların ana malzemelerinin başında un ve un türevleri gelir. Bunlar arasında helva yapımında dikkat çekenler halis un, nişasta ve irmiktir. Bizim helva yapma geleneğimizde bu üç madde de kullanılır ve helvalar genellikle kullanılan malzemeye bakılarak, un helvası, nişasta helvası ve irmik helvası olarak adlandırılır.
Ancak un ve özellikle de nişasta helvaları artık pek az yapılmakta. Bunlar günümüzde biraz sıradan ve ucuz tatlılar arasında sayılıyor. Oysa iyi yapıldıklarında lezzetleri hiç de küçümsenemez. Şu sıralarda bir kenara gizlenerek kendilerini yeniden çekici yapacak ustaları ve onları beğenecek ağzının tadını bilir kişileri beklemekte olduklarını söyleyebiliriz. Bu arada yeri gelmişken, un helvasının yapılacağı unun halis ve özlü gerçek buğday unu, nişasta helvasının nişastasının da yine aynı özelliklere sahip buğday nişastası olması gerektiğini hatırlatmakla yetinelim.

İster un, nişasta veya irmikle yapılmış olsun, helvaların lezzetli olabilmesi için hemen bütün tatlıcı ustaları mutlaka iyi kalite tam yağlı süt kullanılması gerektiğini ısrarla belirtirler. Yine de halk mutfağında süt yerine tamamen suyla helva yapma adeti mevcut. Ancak su ne kadar iyi bir su olsa da, bunlar asla gerçekten sütle yapılmış helvaların tadını tutturamaz. Halbuki her iki tür helvanın yapımı da sıkı sıkıya aynı miktarda malzeme ve yapım kurallarına bağlıdır.

İyi helvanın sütle yapıldığı bilinmekle birlikte, neredeyse bütün amatör ve profesyonel helva tariflerinde, süt ile suyun yarı yarıya karıştırılabileceği yazılı. Bunun da bir ortayol oluşturduğuna hiç şüphe yok.

Sütte olduğu gibi tereyağı da helvanın kalitesini belirlemekte özel bir öneme sahip görünüyor. Tereyağı ne kadar halis ve güzel kokulu olursa, helva da o kadar lezzetli olur. Tereyağlı olmayan bir helva, erbabınca helvadan sayılmaz. Ancak bu durum, tereyağı benzeri yağların, -mesela her çeşit margarinin- helva yapımında kullanılmasına, teknik anlamda, engel olduğunu göstermez. Bir başka deyişle, helvaların tümünü, istendiği takdirde tereyağı yerine margarinle de pişirmek mümkündür. Tabii tereyağının lezzetinden peşinen vazgeçmek kaydıyla!

Bu genel açıklamaları yaptıktan sonra biraz da helvaların yapımına daha yakından göz gezdirebiliriz.

Un helvası ile nişasta helvasının yapımları, hemen hemen birbirinin aynıdır. Yapılmak istenen helvanın türüne bağlı olarak un veya nişasta, tereyağı ile ağır ateşte karıştırılarak altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulur. Bu aşamada üzerine daha önceden kestirilmiş ve bir kenarda kaynar olarak bekletilen şurup verilir. On beş dakika kadar daha, ağır ağır ateşte pişirildikten sonra, helva bir kez karıştırılır ve tencere ateşten alınarak helva aynı süreyle dinlenmeye bırakılır.

Un ve nişasta helvalarının çeşitleri günümüzde tümüyle yok olmuşsa da, bunların badem ve fıstık gibi malzemelerle çeşitlendirilmesi mümkün. Hatta yaratıcılığı geniş tatlıcı ustalaları, daha değişik malzemelerle de bu çeşitlemeleri yapabilirler.

Günümüzde en çok çeşitlilik gösteren helva türü, irmikle yapılanlar. Burada da klasik tarifin belirlediği yapım yöntemi değişik değil. Yine yağ ve irmik bir tencerede ağır ateşte, irmik altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulur. Sonra üzerine daha önceden kestirilmiş, bir kenarda kaynar olarak bekletilen şurubu verilir. Tekrar ağır ağır ateşte pişirildikten sonra helva bir kez karıştırılır ve tencere ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. İrmik helvasının şurup verildikten sonraki pişirilme ve son aşamadaki dinlendirme süreleri un ve nişasta helvalarındaki gibidir.
Helvaların şurupları kestirilirken bunun uzun uzun kaynamaması istenir. Şurubun bir taşım kaynaması genellikle yeterlidir. Pişme süreleri bir dakikayı asla aşmaz.

İrmik helvasının yapımında dikkat çeken bir özellik daha bulunur. Bu da helva piştikten sonra üzerine şurupta kullanılan kadar şekerin, çiğden eklenmesidir. Klasik tariflerde buna özen gösterilir.

Şekerin tümünün daha koyu bir şerbet için kullanılması, yani helvanın üzerine sonradan şeker serpmeden yapılması halinde, bu irmikhelvası düğün helvası adını alır.

İrmikhelvası, diğerlerinden değişik olarak, genellikle sade olarak yapılmaz. İçine ustanın istediği ölçüde bir miktar çamfıstığı konur. Bu miktar, 250 gram irmik için 100 gram fıstıktır.

Fıstıklı helva yapımında, fıstıklar da irmikle birlikte tereyağında kavrulur. Her iki malzemenin pişme süresinin aynı olması birlikte pişirilmelerini sağlar.

İrmikhelvaları bildiğimiz fıstık yerine antepfıstığı veya badem konularak, yine aynı ölçülerde malzeme kullanılarak ve aynı tekniklerle pişirilerek yapılabilir. Böyle yapılan irmikhelvaları ustadan ustaya değişen adlarla anılır.

Bazı irmikhelvaları limon veya portakal gibi narenciyelerin kabukları ile lezzetlendirilir. Bu helvaların yapımında önerilen yöntem şudur: Küpşekerler narenciye kabuklarına sürtülerek, meyve kabuğundaki aromayı almaları sağlanır. Ya da tozşeker narenciye kabuklarının rendesiyle karıştırılır. Bu aromalı şekerler, bir sonraki aşamada yumurta sarıları ve sütle karıştırılarak çırpılır. Bu karışım bir kenarda bekletilir.

İrmik tereyağı ile ağır ateşte gerektiği kadar kavrulduktan sonra şekerli ve yumurtalı karışım, şurupla harmanlanarak, pişmekte olan irmiğe katılır. Pişirme işlemi, öbür irmikhelvalarında olduğu gibi tamamlanır.

İrmikhelvaları içinde bugün hiç yapılmayan biri de, kaymak helvasıdır. Bu aynen irmik helvası gibi pişirilir. Helva ateşten alınıp dinlenmeye bırakıldığı sırada içine lüle kaymak parçaları atılır ve üzerine çiğden şekeri verilir.

Adı ve türü ne olursa olsun, yukarıda anlatılan helvaların tümünün üzerine yeterli miktarda toz tarçın ekilmesi hem görünüm hem de lezzet açısından helva yapma geleneğinin en önemli öğelerinden biridir.

Evlerde yapılması mümkün olmamakla birlikte, helvalardan söz etmişken bugün bile çok sevilen tahinhelvasından söz etmemek olmaz. *On Dokuzuncu Yüzyıl Sonunda Türkiye'de Sanatlar ve Zenaatler* adlı eserin yazarı Pretexta-Lecomte, o dönemde tahin helvası yapımını şöyle anlatır: "Helvanın üretiminde 1,40 çapında bir kazan kullanılır. Bu kazan fırını oluşturan alçak bir duvarın içine gömülmüştür. Toprakla duvar arasında odun yanıyor. Kazanın üstünde, tavana asılı, iki metre boyunda bir havan duruyor. Üç kişi başında bekliyor. Kazana şeker dolduruyorlar ve belli miktarda da su katıyorlar. Odunlar yanmıştır, su kaynamaya başlıyor. Adamlardan biri havanı kapıp kazanın içinde uyumla gezdirmeye başlıyor. Havan, kazanın tabanına tok tok vuruyor. İkinci planda, öbür iki işçi bekliyor. Birden biri ilerliyor, birincinin arkasında durup bir müddet onun vücut hareketlerini izliyor ve birden havanı kapıyor. Tok tok'ları düzenli olarak sürdürüyor. Çünkü hareketlerde en ufak bir uyumsuzluk veya yapılacak bir hata, sonucu sıfıra indirebilir.

Olup olacağı su ve şeker, fakat yapımı çok zordur ve en ufak bir hatayı affetmez. Şeker yeterince yoğunlaştıktan sonra tahin eklenir. Bu iş de bittikten sonra macun kıvamı alan helva, kırk beş santim çapında bakır kaplara aktarılır ve işçinin elle yoğurabileceği kadar soğumaya terk edilir. Bu son işlem de bir saat sürer, sonra soğumaya bırakılır. Helva hazırlanmıştır."

Un Helvası

12 kişilik

Malzemesi:

- *250 gr. tereyağı*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *200 gr. iri çekilmiş ceviz içi*

Yapılışı:

1. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca unu ekleyip, çok kısık ateşte sürekli karıştırarak yaklaşık 30 dakika, un kahverengileşinceye kadar kavurun. Suyu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.
2. Kavrulmuş una azar azar sıcak suyu ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekinceye kadar pişirin.
3. Şekeri üzerine boşaltıp, tahta bir kaşıkla bir kez karıştırın. Şekerin erimesi için, ağır ateşte biraz daha pişirip ateşten alın. Bir kenarda dinlenmeye bırakın.
4. İri çekilmiş ceviz içini ekleyerek karıştırın. Elle istediğiniz şekli vererek servis yapın.

Antepfıstıklı Sultan Helvası

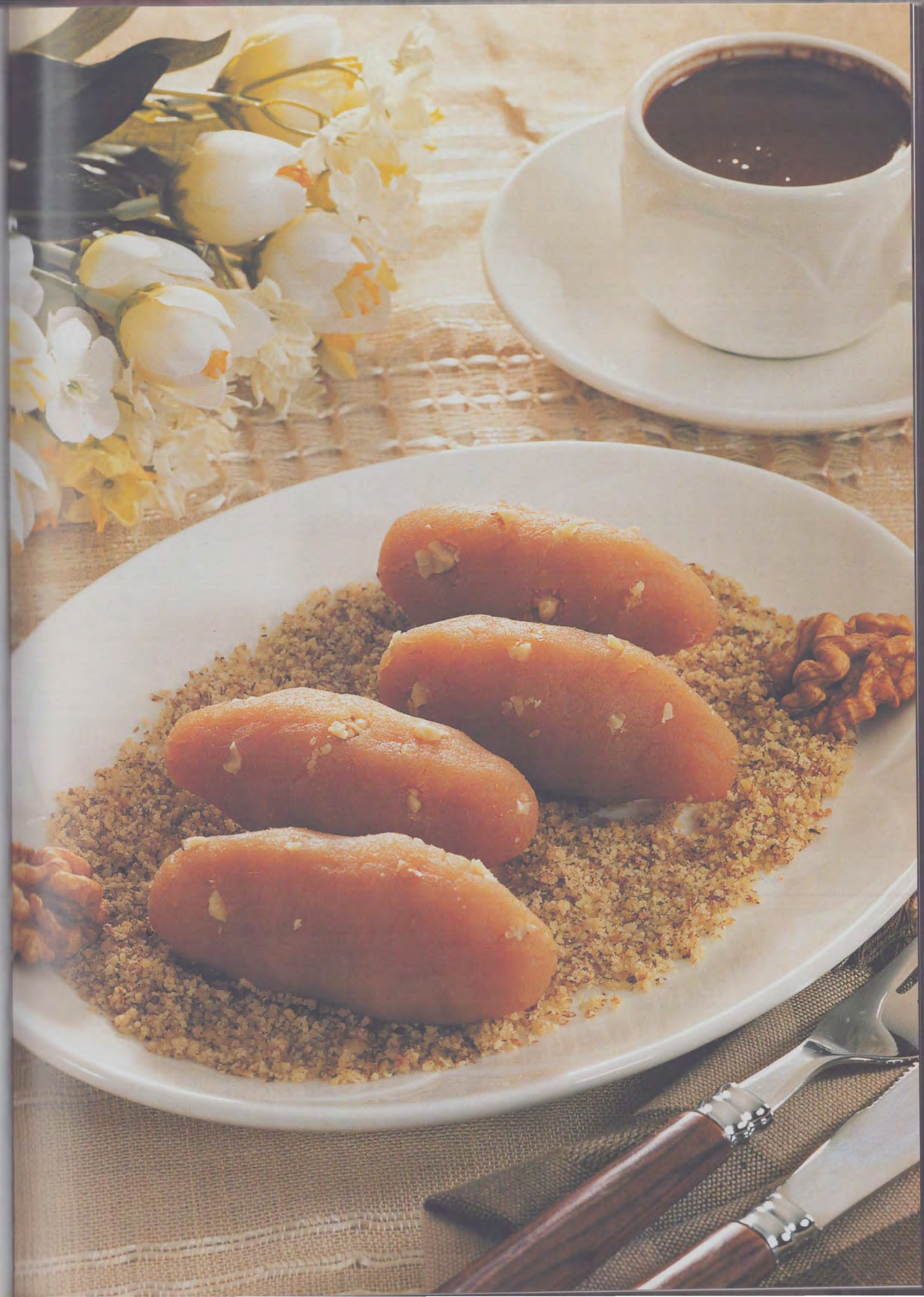
6 kişilik

Malzemesi:

- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *750 ml. süt (3 su bardağı)*
- *175 gr. tereyağı*
- *250 gr. irmik (1 1/3 su bardağı)*
- *250 gr. antepfıstığı*
- *50 ml. su (1/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Şekerin 300 gramını (1 1/5 su bardağını) süte ekleyin, karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.
2. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika dinlendirin.
3. Antepfıstıklarını, suyu ve kalan şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Şeker önce sulanıp sonra kristalleşecek ve daha sonra da sararıp, fıstıkların çevresinde bir tabaka haline gelecektir. Fıstıkların çevresinde bu tabaka oluşup tencerede başka şeker kalmayınca fıstıkları ateşten alıp bir kaba boşaltın.
4. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız fıstıklardan da koyarak servis yapın.



Nişasta Helvası

6 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. buğday nişastası (4 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *750 ml. su (3 su bardağı)*
- *225 ml. ayçiçek yağı (1 su bardağı)*

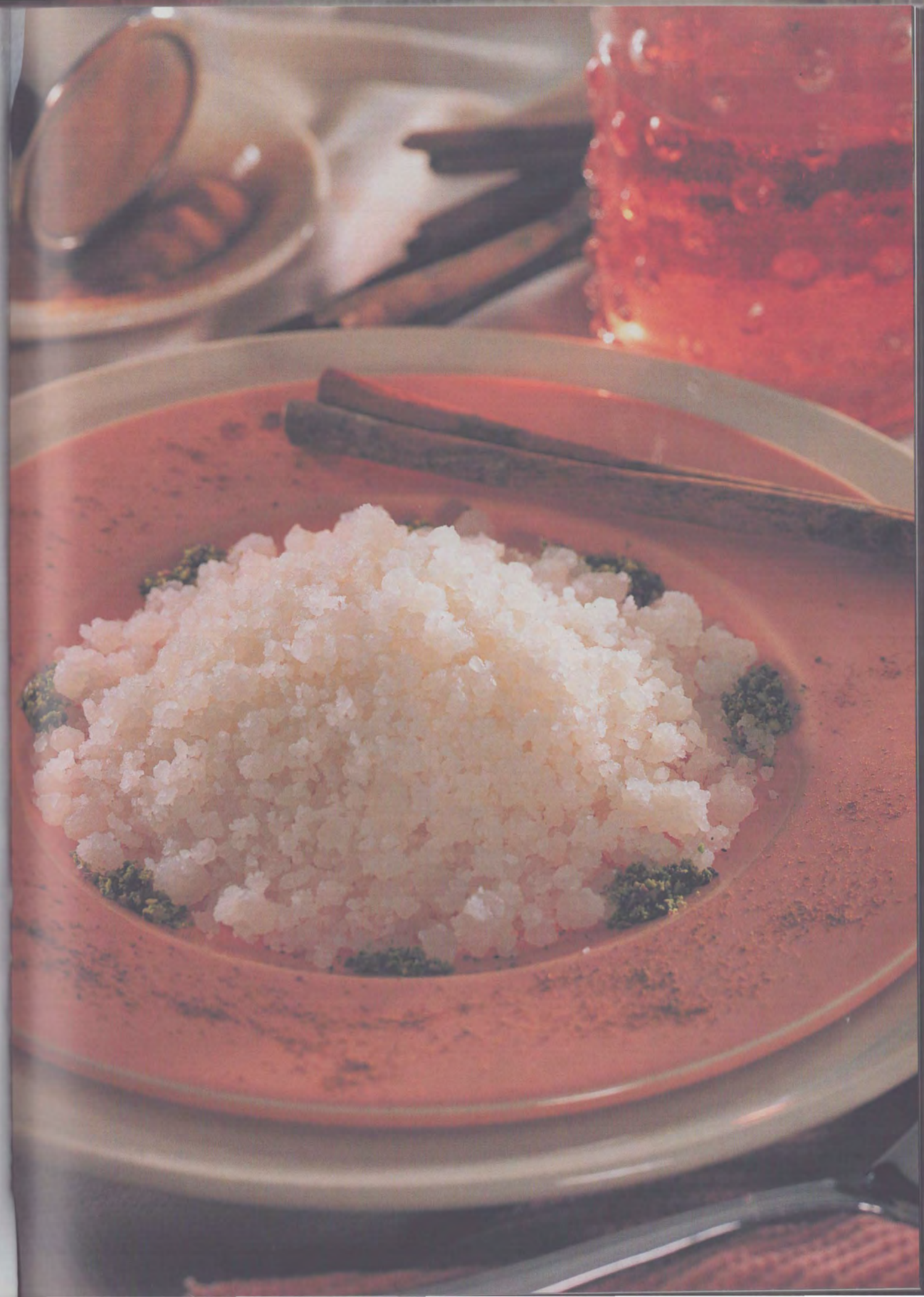
Yapılışı:
1. Bir kapta nişastayı, şekeri ve suyu karıştırın.
2. Tencerede ayçiçek yağını ısıtın. Yağ ısınınca nişasta-şeker-su karışımını ekleyip pişirmeye başlayın. Karıştırarak, helva tane tane oluncaya kadar yaklaşık 5 dakika kavurun.
3. Ateşten alın. Biraz soğuyunca sade olarak, tarçınla veya üzerine çekilmiş antepfıstığı serpiştirerek servis yapın.

Bademli Helva

6 kişilik

Malzemesi:
- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *750 ml. süt (3 su bardağı)*
- *175 gr. tereyağı*
- *250 gr. irmik (1 1/3 su bardağı)*
- *250 gr. taze badem (kaynar suda bekletilerek kabukları ayıklanmış)*
- *50 ml. su (1/5 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Şekerin 300 gramını (1 1/5 su bardağını) süte ekleyip karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.
2. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca üzerlerine sıcak şurubu dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika dinlendirin.
3. Kabukları ayıklanmış bademleri, suyu ve kalan şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Şeker önce sulanıp, sonra kristalleşecek ve daha sonra da sararıp, bademlerin çevresinde bir tabaka halinde toplanacaktır. Bademlerin çevresinde bu tabaka oluşup tencerede başka şeker kalmayınca bademleri ateşten alın. Bir kaba boşaltın.
4. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız bademlerden de koyarak servis yapın.



Fıstıklı İrmikhelvası

15 kişilik

Malzemesi:

- *200 gr. tereyağı*
- *550 gr. irmik (3 su bardağı)*
- *1500 ml. süt (6 su bardağı)*
- *30 ml. ayçiçek yağı (2 çorba kş.)*
- *150 gr. çamfıstığı*

Yapılışı:

1. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyip kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika, kavurun.
2. Sütü ekleyerek karıştırın. Şekeri de koyup 2 dakika kaynatın ve ateşten alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakın.
3. Bu arada bir tavada ayçiçek yağını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içine atıp altın sarısı renk alıncaya kadar kavurun. Demlenmiş helvaya fıstıkları boşaltıp tahta bir kaşıkla harmanlayın. Tane tane dökülen helvayı ılık olarak servis yapın.

Kaymaklı Helva

6 kişilik

Malzemesi:

- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *600 ml. süt (2 2/3 su bardağı)*
- *150 gr. tereyağı*
- *250 gr. irmik (1 1/3 su bardağı)*
- *150 gr. kaymak*

Yapılışı:

1. Şekerin 200 gramını (4/5 su bardağını) süte ekleyip karıştırarak 2 dakika kaynatın ve ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.
2. Tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin.
3. Bu süre sonunda tencerenin kapağını açarak kaymağı parçalar halinde helvanın üzerine koyun. Kalan şekeri serperek bir tahta kaşıkla helvayı karıştırın. Kapağını kapatıp, ateşten alarak 15 dakika dinlenmeye bırakın.
4. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla bir kez daha harmanlayıp servis yapın.



Portakallı İrmikhelvası

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 ml. portakal suyu ve kabukları (2 su bardağı)*
- *60 gr. tereyağı (4 çorba kş.)*
- *185 gr. irmik (1 su bardağı)*
- *150 gr. tozşeker (3/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Suyunu sıktığınız portakalların kabuklarının içindeki beyaz kısmı bir bıçakla sıyırarak veya rendeleyerek temizleyin. Portakalın kabuklarını 1 mm.'lik ince şeritler halinde kesin. Portakal suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun.

2. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun.

3. İrmiklere portakal suyunu ekleyip karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Şekeri ve portakal kabuklarını da katarak bir karıştırıp ateşten alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakın.

4. Dinlenmiş helvayı tahta bir kaşıkla harmanlayın. Tane tane dökülen helvayı ılık olarak servis yapın.

Limon Helvası

6 kişilik

Malzemesi:

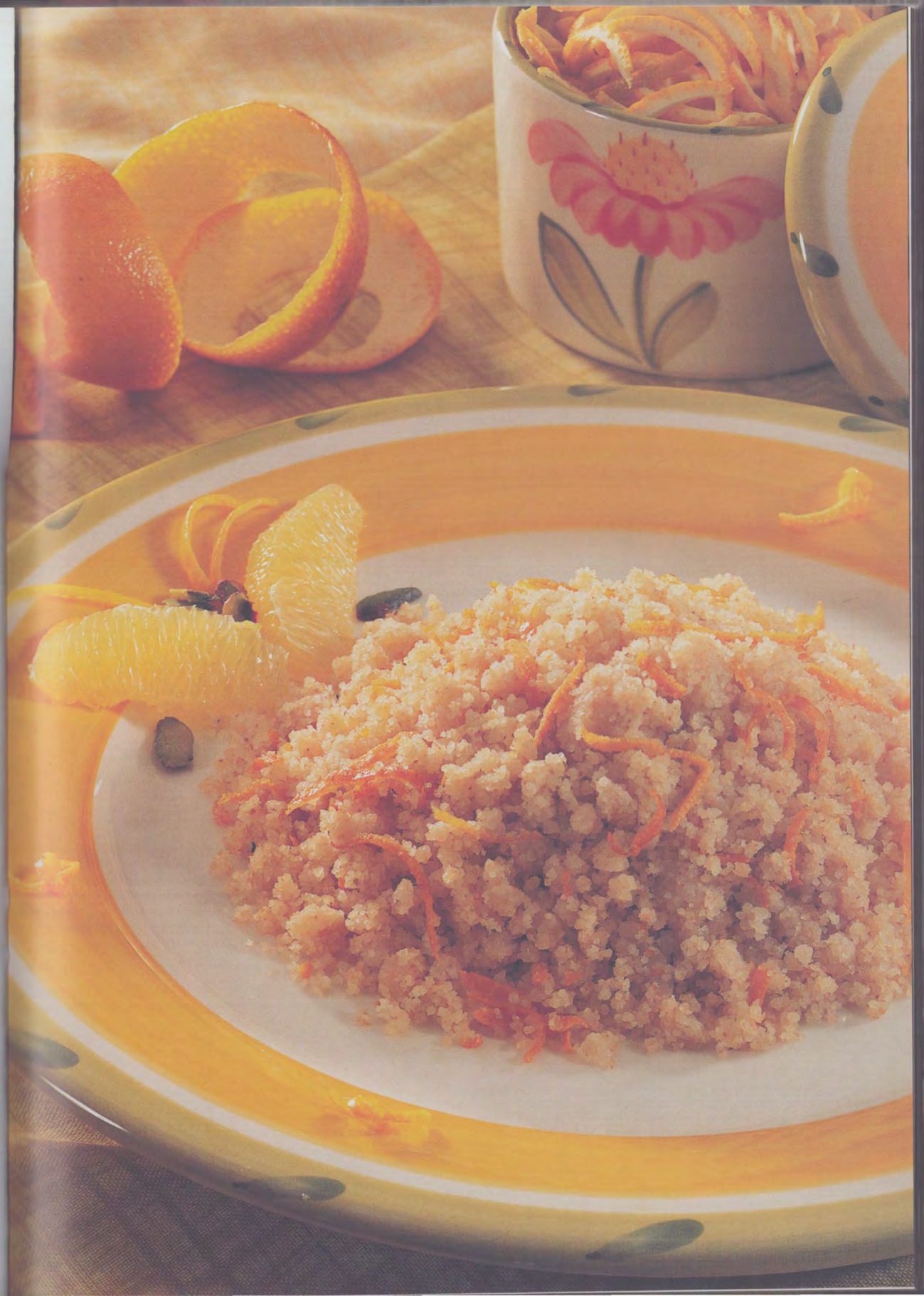
- *3 adet limonun kabuğunun rendesi*
- *400 gr. tozşeker (1 3/5 su bardağı)*
- *750 ml. süt (3 su bardağı)*
- *4 adet yumurta sarısı*
- *175 gr. tereyağı*
- *250 gr. irmik (1 1/3 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Limon kabuğu rendesini, şekerin 50 gramı (1/5 su bardağı) ile ovun. Limon kabuğu şekeri sarıya boyayıncaya kadar ovmayı sürdürün. Bir çırpma kabına koyarak sütün 150 militresini (3/5 su bardağını) ve yumurta sarılarını ekleyin. Hepsini birlikte çırparak karıştırın. Kalan süte şekerin 200 gramını (1/5 su bardağını) katın, karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.

2. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şuruptan bir kepçe alarak limolu karışıma ekleyin ve karıştırın. Kalan şurubu ve limonlu karışımı helvanın üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin.

3. Kalan şekeri helvanın üzerine serperek bir tahta kaşıkla helvayı karıştırın. Kapağını kapatıp, ateşten alarak 15 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla bir kez daha harmanlayıp servis yapın.



Peynirli İrmikhelvası

5 kişilik

Malzemesi:

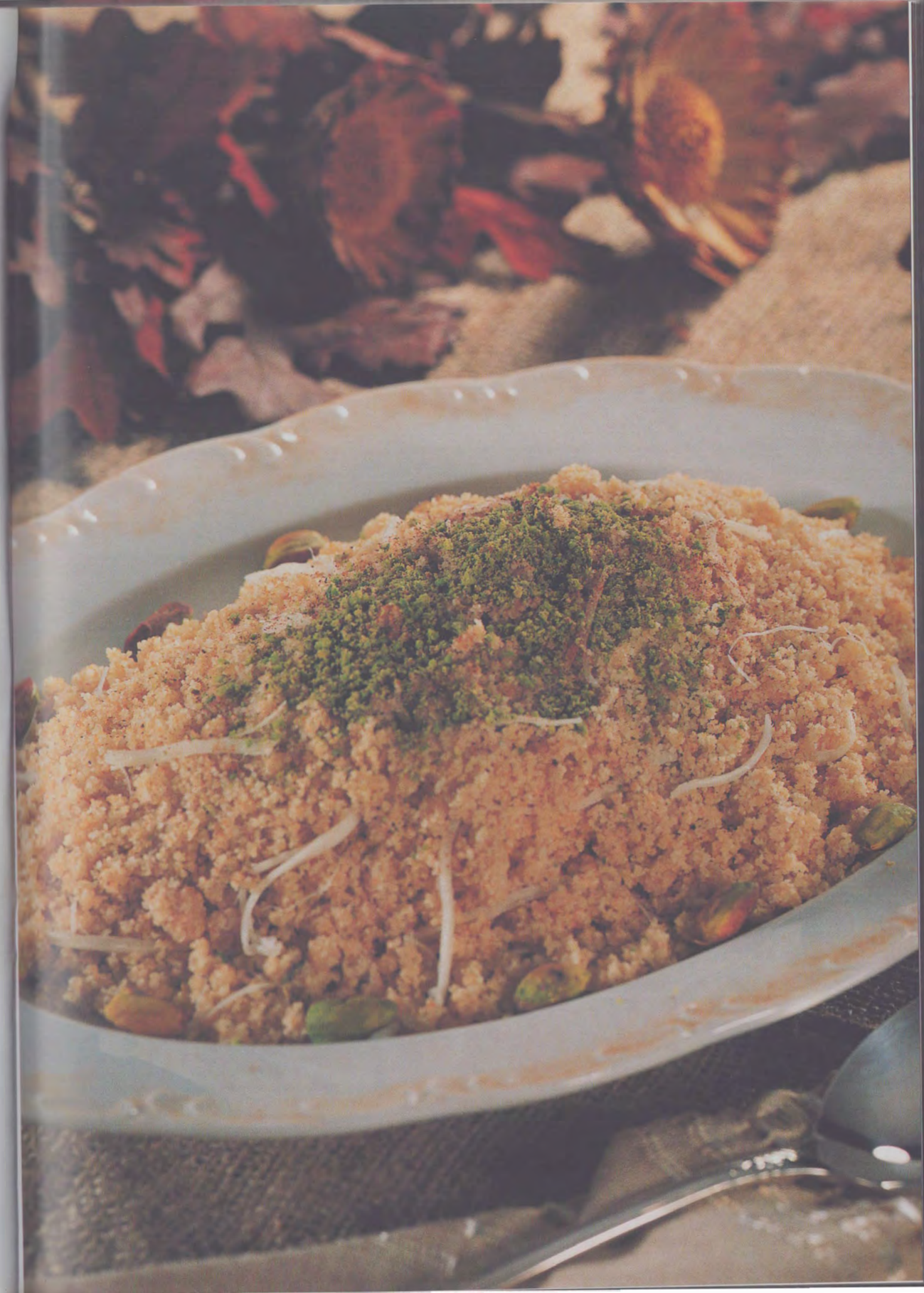
- *60 gr. tereyağı (4 çorba kş.)*
- *185 gr. irmik (1 su bardağı)*
- *500 ml. süt (2 su bardağı)*
- *150 gr. tozşeker (3/5 su bardağı)*
- *İnce doğranmış dilpeyniri (1 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. Ayrı bir kapta sütü bir taşım kaynatın.

2. Kaynamış sütü irmiklere ekleyin, karıştırarak kısık ateşte 2 dakika pişirin. Şekeri ve peynirleri de ekleyerek bir karıştırıp ateşten alın. Tencereyi, kapağı kapalı olarak 15 dakika demlenmeye bırakın.

3. Demlenmiş helvayı tahta bir kaşıkla harmanlayın. Tane tane dökülen helvayı ılık olarak servis yapın.





Kompostolar
Hoşaflar
Şerbetler
ve Şuruplar

Birkaç yüzyıl önce Türkiye'ye gelen yabancı gözlemcilerin çoğu, Fransızlar için şarap neyse, suyun Türkler için aynı gastronomik önemi taşıdığına dikkat çekmişler. İstanbul'un ileri gelenleri sofralarında daima kentin en iyi sularını bulundururlarmış. Saka adı verilen su satıcıları, iyi suları kaynaklarından tulumlarına veya tenekelere doldurup sırtlarına vurarak ya da eşek sırtında taşıyarak mahallelere taşırlarmış. Böylece İstanbul halkı, şifalı saydıkları iyi suları içermiş.

Türklerin suya ilgileri, tatlılarında da görülür. Hoşaf kelimesinin aslı "hoş ab", yani hoş sudur. Sözcük, zamanla bugün kullanıldığı biçime dönüşmüş, ama Türkler hoşaflarından asla vazgeçmemişler. Hele pilav ve börek gibi hamur işi sayılan yemeklerin yanında ya da bu yemeklerden sonra, hoşaf sunulması makbule geçen bir ikram sayılırdı. Alaturka mönülerde bu birlikteliğe özen gösterilirdi.

Hoşaf, aslında, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbettir. Yani şerbetin taneli olanıdır. Ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvelerdir. Kuru meyveler yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa, buna genellikle komposto adı verilir. Batılılar ise komposto deyince kuru veya taze meyve ayırımı yapmazlar. Yine de Batı dünyasında popüler olan kompostolar, genellikle taze meyvelerle yapılmış olanlardır.

Türk ve Batı damak tatları işte tam bu noktada ayrılır. Bizde kurutulmuş olması dolayısıyla şekerli tadı daha yoğun olan kuru meyveler tercih edilirken, Batılılar taze olduğu için şeker oranı daha düşük taze meyveleri bu tür tatlı yapımında kullanmayı uygun görmüşler. Bir başka deyişle sorun, tatlının az şekerli mi, yoksa çok şekerli mi olacağında düğümlenmiş. Tabii su, şeker ve meyve oranları her hoşaf veya komposto için ayrı ayrıdır. Burada belirleyici olan, meyvenin doğal şeker miktarı.

Hoşaf veya komposto yapımında meyveler, daima önceden hazırlanmalıdır. Gerekiyorsa kabukları soyulup çekirdekleri çıkartılmalı, yine gerekiyorsa kesilerek veya elle ayrılarak dilimlenmelidirler. Bundan sonra da ağaççileği gibi çok hassas olanlar dışında hemen her meyve yıkanıp süzülmeli ve komposto ya da hoşafa susuz olarak ilave edilmelidir.

Meyvelerin şeker şurubuna katılmaları ve pişme süreleri, sertliklerine göre değişir. Birkaç uç örnek verecek olursak, örneğin sert bir meyve olan ayva, önce sadece suyla 7-8 dakika haşlanır. Şeker eklenip bir taşım kaynatıldıktan sonra, ağır ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Kiraz veya vişne kompostosu yapıldığındaysa meyveler, şeker şurubu bir taşım kaynayınca içine ilave edilir ve sadece 1 dakika şurubun içinde pişirilip ateşten alınır.



Hoşaf içenler.
Surnâme-i Vehbi, 1712 Levni'nin minyatüründen.
y.50a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Uç örneklerin kiraz ve vişne ile sınırlı olduğu sanılmasın. Ağaççileği kompostosunda durum daha da zor. Şeker şurubu bir taşım kanayıp hazır hale geldikten sonra tencere ateşten alınır ve ağaççilekleri tenceredeki şeker şurubuna eklenir. Ağaççileği gibi nazik meyveler yıkanmaya ve fazla ellenmeye gelmediği gibi ateş üzerindeki şuruba da tahammül edemezler. Buna karşılık aromaları o kadar yoğun ve kolay hissedilirdir ki, sıcak şurubun içinde bile kısa sürede hoş kokularını suya kolayca bırakırlar.

Ağaççileği örneğine benzer bir başka meyve de mandalina. Dilimlerin üzerindeki zarları temizlendikten sonra, tıpkı ağaççileğinde olduğu gibi, ateşten alınmış tenceredeki şeker şurubuna katılırlar. Ancak, mandalinanın kokusu ağaççileğininki kadar keskin olmadığından, küçük bir hile yapılır ve bu aşamada şeker şurubuna biraz taze sıkılmış mandalina suyu eklenerek kompostonun kokusu artırılır. Aynı hile, çilek kompostosu için de geçerlidir.

Şurubun kıvamı konusuna gelince, burada da Türk ve Batı mutfakları arasında ciddi bir fark görülür. Bizde genellikle hoşaf veya kompostoların şurubu oldukça koyu kestirilir. Şeker-su oranı, bire bir buçuğu pek geçmez. Çoğu zaman bu oranın şekeri biraz artırılır. Sözgelimi 250 gram şekere genellikle 300 ml. (yani 300 gram) su koyulur. Bu oran çok ender olarak bire bir buçuğa varır ve 250 gram şeker için kullanılan su 350 gramı bulur. Tabii burada meyvenin içerdiği su miktarı da belirleyici. Vişne ve kiraz örneklerine dönecek olursak, her iki meyve de çokça sulu olduklarından, şurupları daha koyu kestirilir. Buna karşılık ayva kompostosu örneğimizde, ayvalar önceden haşlandığı halde, şeker-su oranı tam bire bir buçuktur.

Batı standartlarına baktığımızdaysa alafranga bir kompostonun şurubu, yine meyvenin sululuğuna bağlı olarak bazı değişimler gösterse bile, genellikle bir ölçü şekere iki ölçü su olarak hazırlanır. Işin doğru ve kestirme açıklaması, Batılılar'ın şeker tadını bizden daha az sevmeleri.

Biz şeker şuruplarında yalnızca su kullanırız. Bu diğer ülkelerde de oldukça yaygın ve geçerli bir uygulama. Ancak bunun bütün dünyada geçerli bir kural olduğu söylenemez. Örneğin Fransızlar kuru incir hoşafı yaptıklarında suyun yarısı yerine kırmızı şarap kullanırlar. Bu durumda şeker miktarı da biraz artırılır. Yine Fransızlar taze incir kompostosunda şeker şurubunu çubuk vanilya ile değişik biçimde tatlandırırlar. Vanilya ayrıca birçok başka komposto şurubunda da tatlandırıcı olarak kullanılır. Diğer şurup tatlandırıcıları arasında limon ve portakal gibi narenciye kabuklarını, çubuk veya toz tarçını ve karanfili sayabiliriz. Bazı tatlıcı ustaları toz badem veya hindistancevizi tozunu da tatlandırıcı olarak kullanmaktan çekinmezler.

Batı'nın kompostoları tatlandırmadaki üstünlüğünden söz edince bizdeki eski uygulamaları hatırlatmakta yarar var. Bugün her ne kadar biz şeker şurubu ve meyve ile yetiniyorsak da, atalarımızın yaratıcılığının bizler kadar dar olmadığını, mutfak tarihi hatırlatıyor. Eski kaynaklara göz atıldığında, yakın tarihe kadar Türkler'in hoşaflarını gülsuyu, portakal çiçeği suyu ve misk ile tatlandırdıkları görülür. Bunu bize nakledense, d'Ohson adlı ünlü bir Batılı gezgin.

Komposto veya hoşaflar için bir başka pişirme kuralı, kuru meyvelerin daima önceden ıslatılması gereğidir. Kuru meyveler böylece şişer ve kolay yenilir. Kuru meyvelerin ıslatıldığı su, hoşaf pişirilmeden önce dökülür ve pişirmeye bundan sonra devam edilir.

Burada yine bizde ve Batı'da farklı bir uygulamayla karşılaşıyoruz. Türk tatlı sanatında bu işlem için daima su kullanılır. Oysa Batılılar kuru meyveleri, farklı bir tat katmak adına, çeşitli alkollerde dinlendirirler. Böylece komposto, meyvenin tadından başka farklı bir lezzete kavuşur.

Servis konusuna geldiğimizde, bizim hoşafı ya da kompostoyu mutlaka iyi soğutulmuş olarak sunmamız bir gelenektir. Ancak bu işlem, hoşafa veya kompostoya buz eklenerek yapılmamalı. Çünkü, sonradan eklenen buz çözüldüğünde, su miktarını artırarak, tatlının şekerli tadını bozar. Bu yüzden soğutma işlemi buzdolabında yapılmalıdır.

Hoşafın soğuk sunumuna ilişkin atalarımızdan gelen bu geleneğimize karşılık, Batı'da birçok komposto ılık olarak içilir. Hangilerinin soğuk, hangilerinin ılık sunulacağı konusunda bir kural yoktur. İş biraz keyfe bırakılmıştır.

Batı'lılar kompostoyu "yerler". Bu da bize garip görünür.

Yalnız bu gariplik sadece ilk bakıştadır. Çünkü hoşafın tanesinin yenmesinin önemi, bizim bir atasözümüzde gizlidir. Söze inanmak gerekirse, ağzının tadını bilenler hoşafın tanesini yerken suyunu da birlikte içerler. Tanesini yemeyip sadece hoşafın suyunu içmek eşeklere mahsustur!

Şerbetlere geldiğimizde, bizde bunun çok köklü bir geleneği bulunduğunu belirterek söze başlayalım. Gerçi şerbet, aynı kelimeden türetilmiş olarak Batı dillerinde "sorbet", sherbet biçimlerinde bulunur ama, Batı'nın bu şerbetlerden anladığı bir tür dondurmadır. Batı'nın şerbetleri, dondurma soğukluğunda sunulan bazen likörlerle, bazen çay, kahve gibi içeceklerle tatlandırılmış meyve suyu veya meyve püreli şeker şuruplarıdır. Görevleri, iki ana yemek arasında misafirin damağını temizlemek, ona bir ferahlık duygusu vermek ve yeniden yemeğe dönebilmesi için hazmı kolaylaştırmaktır.

Bizde ise şerbet, neredeyse her mevsimin en makbul içeceği sayılır. Tabii bu kural gazlı ve karamelalı içeceklerin ülkemize gelişine kadar yaygın bir toplumsal alışkanlığı ifade ediyordu. Şimdilerde ise şerbetler piyasada pek az satılmakta ve yerlerini bildiğimiz içeceklere bırakmakta. Buna karşılık evlerde geleneği sürdürme konusunda direnen kadınlarımız, şimdilik şerbetleri biraz da olsa yaşatmayı sürdürüyor.

Şerbetin bizim kültürümüzdeki yaygınlığını anlamak için hâlâ geçerli olan ve bilinen bazı deyimlere göz atmak yeterli. Güzel bir havayı 'bugün de şerbet gibi' diye tanımlarız. Mecazi anlamda kan kussak da, kan kustuk demez, kızılcık şerbeti içtim deriz. Herkesin huyuna ve suyuna giden adamı eleştirmek için, 'nabza göre şerbet veriyor' eleştirisini yaparız. İnsanların ölürken ecel şerbeti içtiklerine inanırız. En azından ölümü böyle biraz şiirsel bir dille tanımlarız. Şerbetli olanlar, yılan, çıyan sokmasından korkmaz. Şerbet onları bu zararlılara karşı büyülü bir biçimde korur.

Bunun ötesinde şerbetlerle ilgili deyimler ise en azından şimdilik dilimizde yaşıyor ve herhalde bir süre daha yaşayacak. Ancak eski İstanbul sokaklarındaki şerbet satıcılarının bir daha geri döneceği yok. Hiç bağırmayan, şerbetini övmeyen, maniler düzmeyen, ancak bardakla bardak altını birbirine çarparak geldiğini kibarca duyuran şerbetçileri herhalde çok arayacağız.

Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapımı olduğu söylenir. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntemde ise meyvenin şırası şekerle birlikte kaynatılır ve sonra da soğumaya bırakılır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbetler elde edilir. Bunlar birincilere göre daha uzun süre dayanırlar ve içilecekleri zaman genellikle üzerlerine bir miktar soğuk su eklenerek karıştırılır ve şerbet istenen kıvama getirilir. Evliya Çelebi şerbetlere misk, amber, gülsuyu ve menekşe katıldığını söylüyor. Bunların dışında şerbetlerde bazen birbirine uygun meyvelerin de karıştırılması mümkün.

İkinci özellik olarak, klasik meyve şerbetlerinin yanı sıra çiçek şerbetlerinin de eskiden oldukça yaygın olarak yapıldığını belirtelim. Gelincik ve gül şerbetleri bunların en bilinenleri arasındadır. Menekşenin de, bir katkı maddesi olmanın ötesinde, şerbetinin yapıldığını biliyoruz. Ancak yine de çiçeklerin çoğunlukla diğer meyve şerbetlerine renk ve koku katmak için kullanıldığı bir gerçek.

Şerbetlerin tatlandırılmaları konusunda ünlü Batılı gezgin d'Ohson, şerbetlerin, limon ve portakal sularının yanı sıra ağaçkavunu, menekşe, gül, safran ve hatta ıhlamurla lezzetlendirildiklerini, ayrıca bu şerbetlerin yanında misk, amber, sarısabır sunulduğunu yazıyor.

İyi bilinen bu şerbetlerin yanı sıra bazı başka şerbetler de var ki, gerçekten bugün yapılmamakta olmaları hüzün verici. Eskilerin kanı temizlediğine inandığı demirhindi şerbeti, bugün ancak birkaç dükkânda yapılıp satılan bir içecek haline geldi. Oysa demirhindinin adı bile kulağa ne hoş gelir. Arapların tamr hindisini, yani hinthurması'nı biz demirhindi yapmışız!

Kaybolanlardan biri de ülkemizde bol bulunan meyankökünden yapılan bir tür şerbet. Burhan Oğuz bu şerbetin yapımını, Cahit Güzelbey'in *Gaziantep Folklorundan Notlar* adlı kitabından aktararak *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: Beslenme Teknikleri* adlı eserinde şöyle anlatır: "Miyan kökü iyice yıkanır, kütük üzerinde tokmakla ezilir; salın içine konup üstüne su doldurulur. Böylece bir iki gün bekletilir; kökün tadı suya geçer. Suyun rengi saldaki miyan kökü miktarına göre değişir. Çok olursa kahverengi ile kırmızı arası, az olursa daha açık olur. Bundan sonra salların deliğinden kazan veya teştlere süzülür. Bu sıvı çoğu kez koyuca olup maya tesmiye olunur. Bu maya eskiden tuluklara boşaltılırmış; şimdi çinko güğümlere aktarılıyor. Burada içine kar ve su konup içilecek kıvam ve soğukluğa getiriliyor."

Burhan Oğuz, fazla ayrıntı vermemekle birlikte, aynı eserinde bir de bal peteklerinden sıkılıp kaynatılarak yapılan bir tür bal şerbetinden söz eder ve buna culap adı verildiğini söyler. Kelimenin Farsça'da gülsuyu anlamındaki cullab ile yakınlığına bakılarak, bu şerbetin içine ya gülsuyu katıldığı, ya da gül şerbetinin zamanla yerini bal şerbetine bıraktığı yorumu yapılır.

Halk mutfağında pekmezin içine tarçın katılarak yapılan kaynar adlı şurup da yitip gidenler arasından bir başka örnek.

Yine de eski kaynakların hiç olmazsa bir bölümünün bugün de el altında olması ve meraklıların bunlara ulaşacağını umut etmek pek boş olmasa gerek. Üstelik yaratıcılık insanoğlunun temel niteliklerinden biri olmayı sürdürüyor. Eski kaynaklara ulaşmak, ya bunlarla ya da bunlarsız yeni şerbetler yapmak her zaman mümkün. Yeter ki, biz şerbete olan merak ve ilgimizi yitirmeyelim.

Elma Kompostosu

6 - 8 kişilik

Malzemesi:
- *500 gr. elma*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *4 adet karanfil*
- *1/2 adet limonun suyu (isteğe bağlı)*

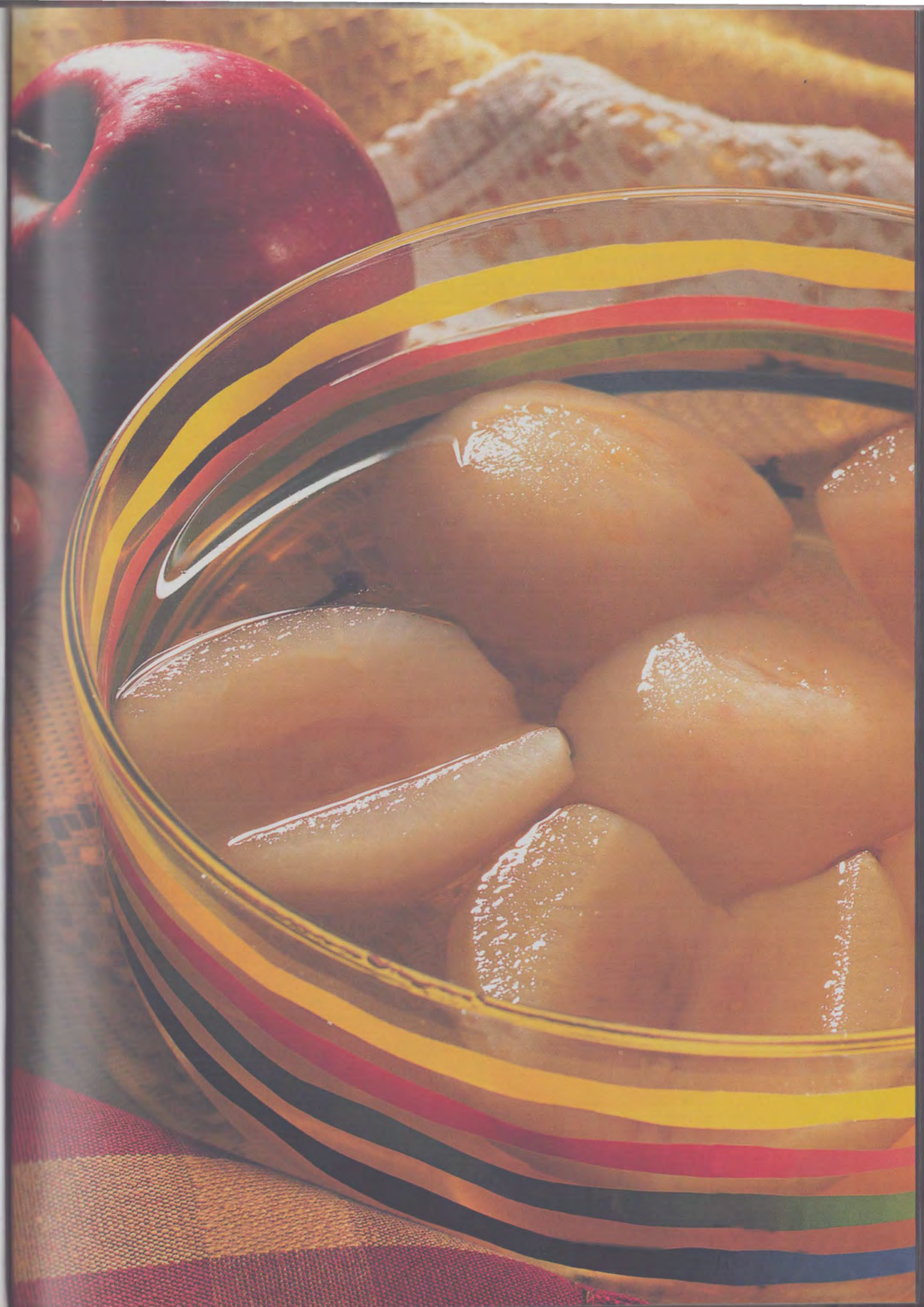
Yapılışı:
1. Elmaları soyup, ikiye bölün ve çekirdek yataklarını çıkarın. Soğuk su ile doldurulmuş bir tencereye atarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, elmaları biraz yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzdürün.
2. Diğer bir tencereye şekeri, suyu ve karanfilleri koyun, bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısıp, haşlanmış elmaları ekleyin, birlikte biraz pişirip ateşten alın. Eğer kullanıyorsanız limon suyunu katıp, karıştırın. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Armut Kompostosu

6 - 8 kişilik

Malzemesi:
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *1 kg. armut*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:
1. Armutların kabuklarını soyun. Her birini dörde bölüp, çekirdek yataklarını çıkarın.
2. Suyu ve şekeri birlikte tencereye koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir taşım kaynatın.
3. Kaynayan şurubun içine armut dilimlerini atın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Bir karıştırıp, ateşten alın. Tenceresinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra buzdolabında biraz bekleterek servis yapın.



Çilek Kompostosu

10 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. tercihen Osmanlı çileği*
- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Çilekleri ayıklayıp birkaç su yıkayın.
2. Şekeri ve suyu bir tencereye koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşten alın ve 3 dakika kadar bekletin.
3. Çilekleri içine atarak karıştırıp soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Ağaççileği Kompostosu

6 - 8 kişilik

Malzemesi:

- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *1/2 adet limonun suyu*
- *800 gr. ağaççileği*

Yapılışı:

1. Suyu ve şekeri birlikte bir tencereye koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 3 dakika daha kaynatarak limon suyunu ekleyin. Bir karıştırıp ateşten alın.
2. Ağaççileklerini yıkayıp süzdürün. Kompostoyu saklayacağınız kaba koyun. Üzerlerine sıcak şurubu boşaltın. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Ayvalı Üzüm Kompostosu

10 kişilik

Malzemesi:

- *350 gr. ayva (1 adet)*
- *1 çay bardağı kuru üzüm*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Ayvayı soyup, ikiye bölün ve çekirdek yataklarını temizleyin. 1 cm.'lik küpler halinde doğrayın. Üzümleri yıkayıp süzdürün.

2. Suyu bir tencereye koyun. İçine ayvaları ekleyip bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp üzümleri katarak ayvaların yumuşaması için 10 dakika pişirin.

3. Şekeri ekleyip karıştırın. 5 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Soğuyunca biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Şeftali Kompostosu

6 - 8 kişilik

Malzemesi:

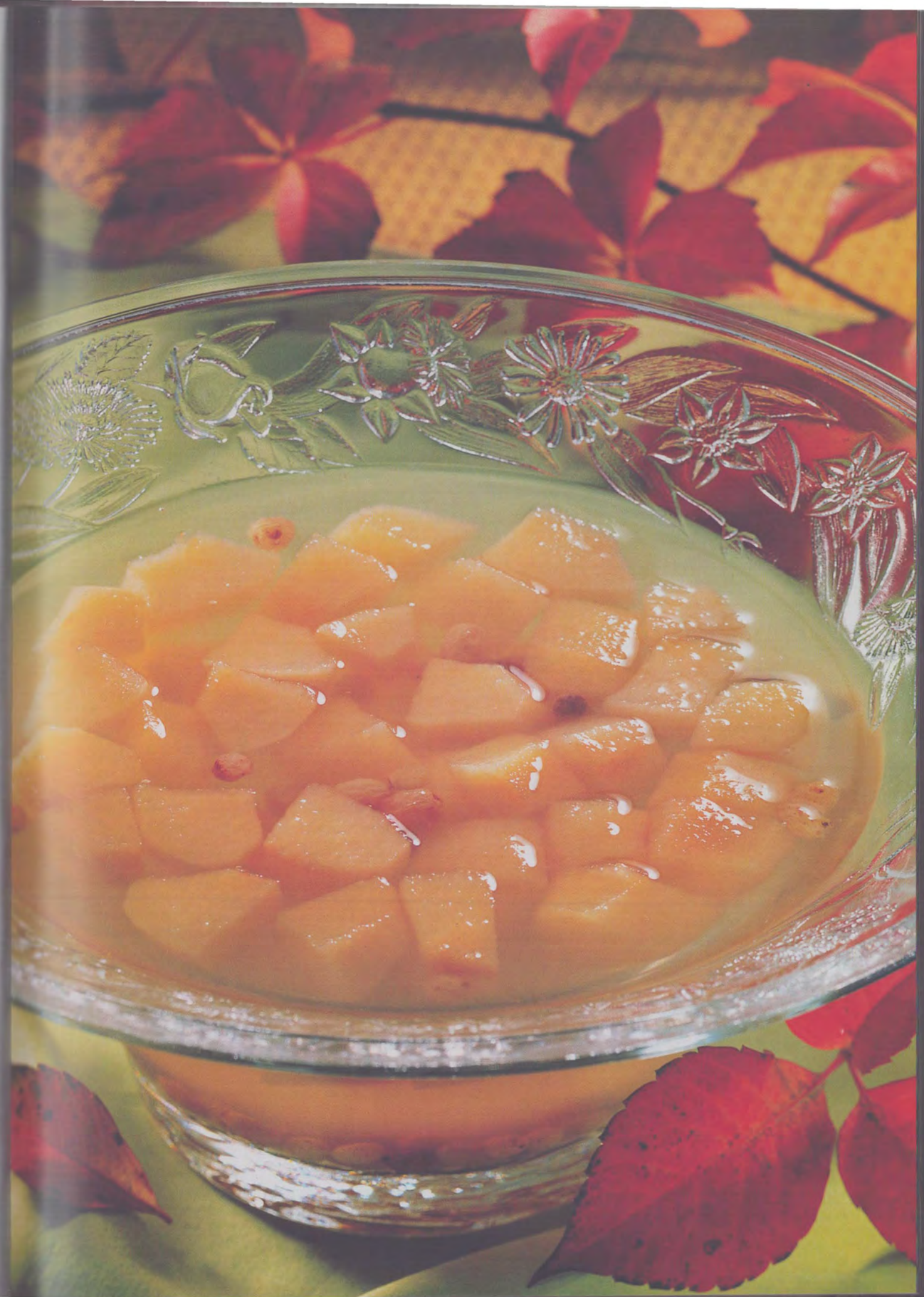
- *500 ml. su (2 su bardağı)*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *1 kg. şeftali*
- *1/2 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Suyu ve şekeri birlikte bir tencereye koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir taşım kaynatın.

2. Bir kaba kaynar su koyun. Şeftalileri, kabuklarının kolay soyulması için kaynar suda 30 saniye kadar bekletin. Sudan alıp, kabuklarını soyun. Her bir şeftaliyi ikiye bölüp çekirdeklerini alın.

3. Kaynayan şurubun içine şeftali yarımlarını atın. Ateşi kısıp 4 - 5 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Bir karıştırıp, ateşten alın. Tenceresinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Kuru Üzüm Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuru üzüm*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *325 gr. toz şeker (1 1/3 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kuru üzümleri yıkayıp, soğuk suda şişinceye kadar bekletin ve süzdürün. Bir tencereye koyup, üzerlerine suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın.

2. Şekerini katıp karıştırarak 3 dakika daha kaynatıp tencereyi ateşten indirin. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Kuru Vişne Hoşafı

10 kişilik

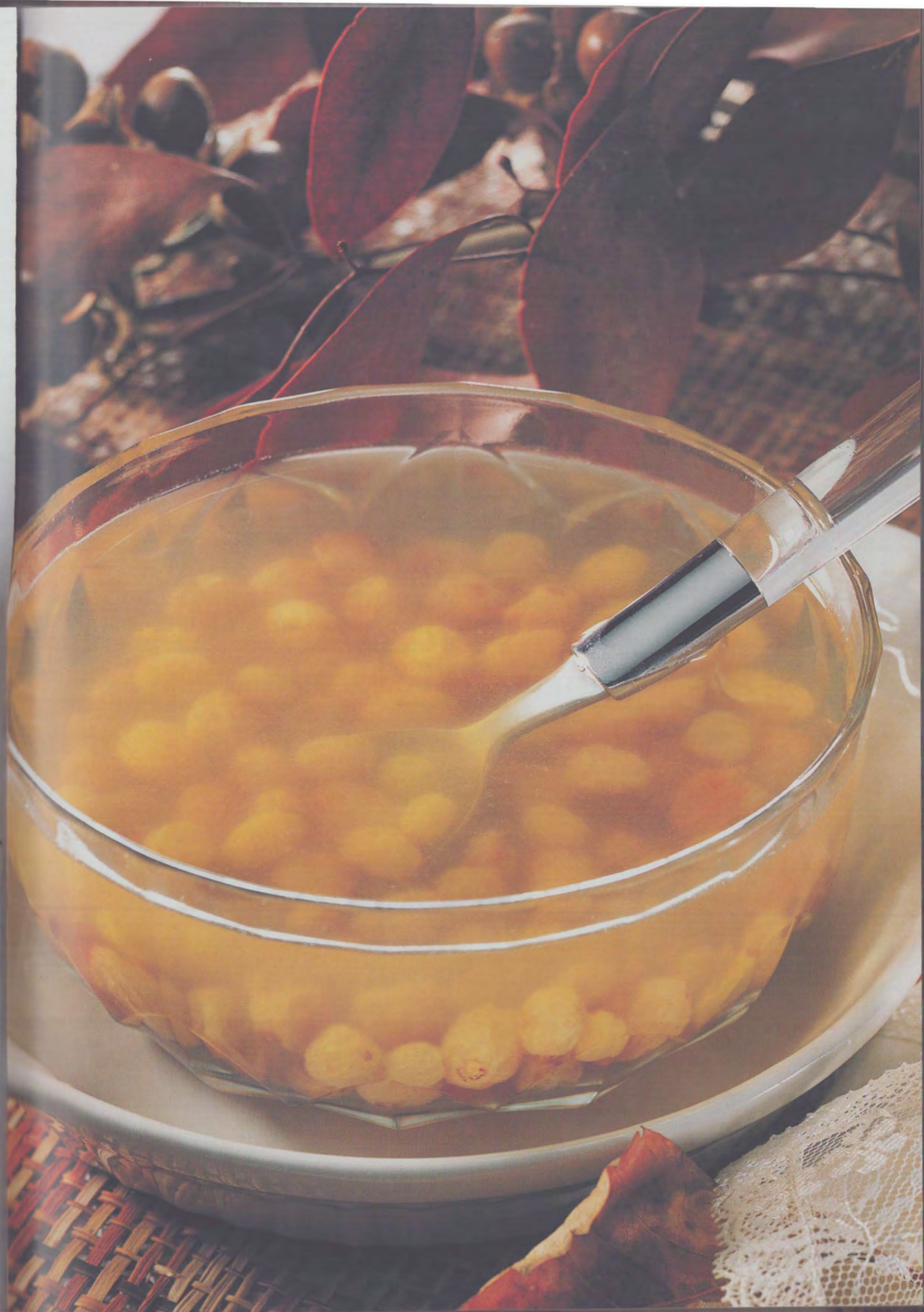
Malzemesi:

- *500 gr. kuru vişne*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *500 gr. toz şeker (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Vişneleri yıkayıp süzdürün. Tencereye suyu koyup bir taşım kaynatın.

2. Vişneleri kaynayan suyun içine atın, kısık ateşte 5 dakika pişirin. Şekerini katıp, karıştırın. 3 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Soğuyunca biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Kuru Erik Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuru erik*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Erikleri yıkayıp süzdürün. Bir tencereye koyun, üzerlerine suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
2. Şekeri katıp karıştırın. 5 dakika daha kaynatarak tencereyi ateşten indirin. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Kuru Kayısı Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kuru kayısı*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *325 gr. tozşeker (1 1/3 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kayısıları yıkayıp soğuk suda 2 saat bekletin ve süzdürün. Bir tencereye koyup, üzerine suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın.
2. Şekerini katıp karıştırarak 3 dakika daha kaynatıp tencereyi ateşten indirin. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.

Elmalı Kızılcık Hoşafı

10 kişilik

Malzemesi:

- *250 gr. kızılcık kurusu*
- *250 gr. elma kurusu*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *500 gr. tozşeker (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kızılcık ve elma kurularını yıkayıp, süzdürün. Tencereye suyu koyup, bir taşım kaynatın.
2. Kızılcık ve elma kurularını kaynayan suyun içine atıp, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Şekerini katıp karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Soğuyunca biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Çilek Şerbeti

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 su bardağı kokulu çilek*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*

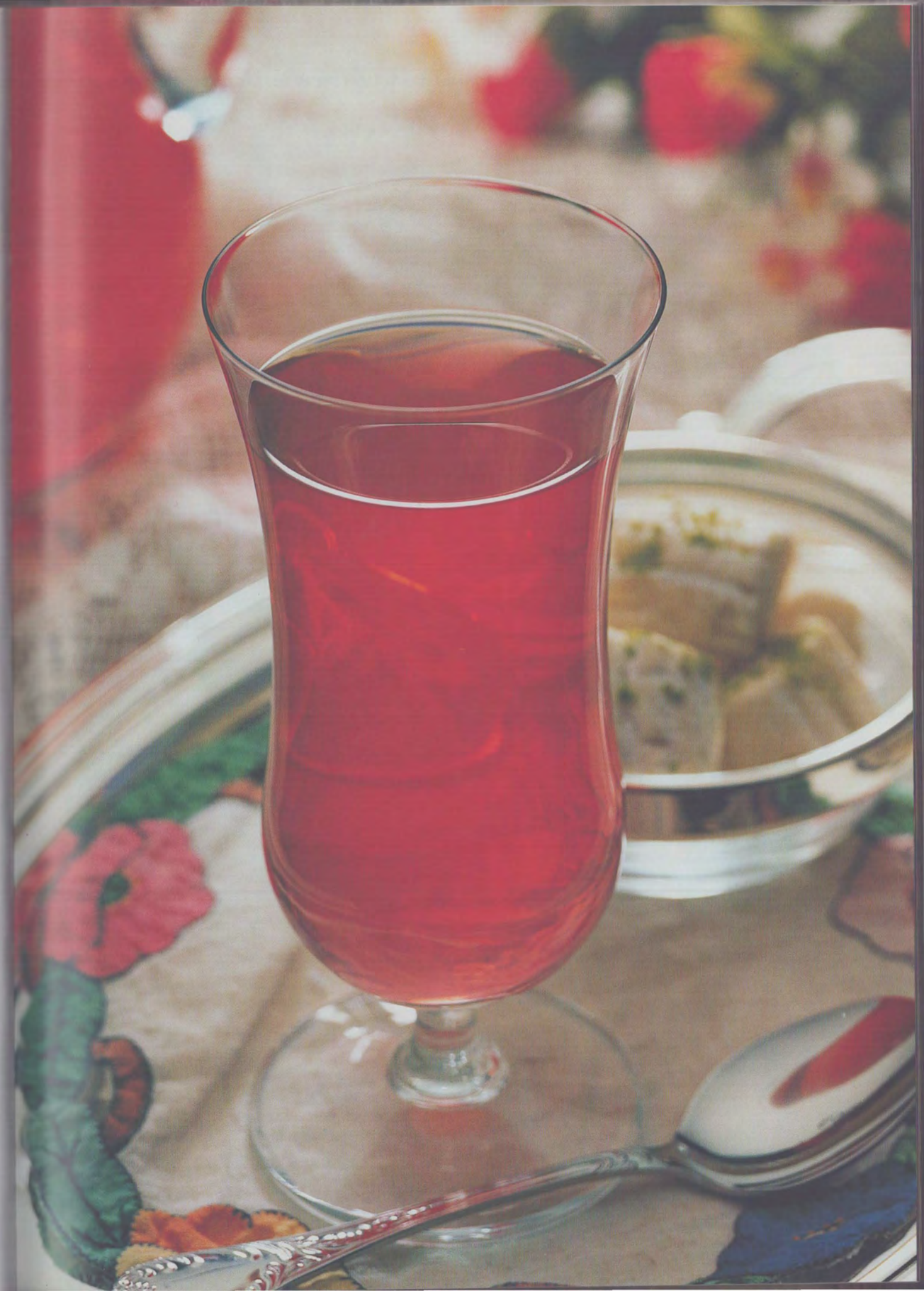
Yapılışı:
1. Çilekleri ayıklayıp yıkayın. Süzdürüp bir kaba çıkartın. Ezerek veya robottan geçirerek püre haline getirin.
2. Derin bir kap içine çilek püresini, şekeri ve suyu koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırıp, bir tülbentten temiz bir kaba süzdürün.
3. Çilek şerbetini buzdolabında en az 30 dakika beklettikten sonra servis yapın.

Koruk Şerbeti

5 kişilik

Malzemesi:
- *1 kg. koruk üzümü (olgunlaşmamış üzüm)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1500 ml. su (6 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Üzümleri tanelerine ayırın. Elinizle iyice ezin ve bir süzgeçten geçirerek süzün.
2. Elde edilen üzüm suyuna şekeri katıp, karıştırarak eritin. Sonra suyu ekleyerek yeniden karıştırın. Bir tülbentten geçirip süzdürün. Soğutarak servis yapın.



Kayısı Şerbeti

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kayısı*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kayısıları, çekirdeklerini çıkartıp bir sıra kayısı, bir sıra şeker olmak üzere tencereye dizin. Birkaç saat dinlenmeye bırakın.

2. Bir süzgeçten ezerek geçirin. Üzerine suyu ekleyip karıştırın. Sonra bir tülbentten geçirip süzdürün. Soğutarak servis yapın.

Gül Şerbeti

10 kişilik

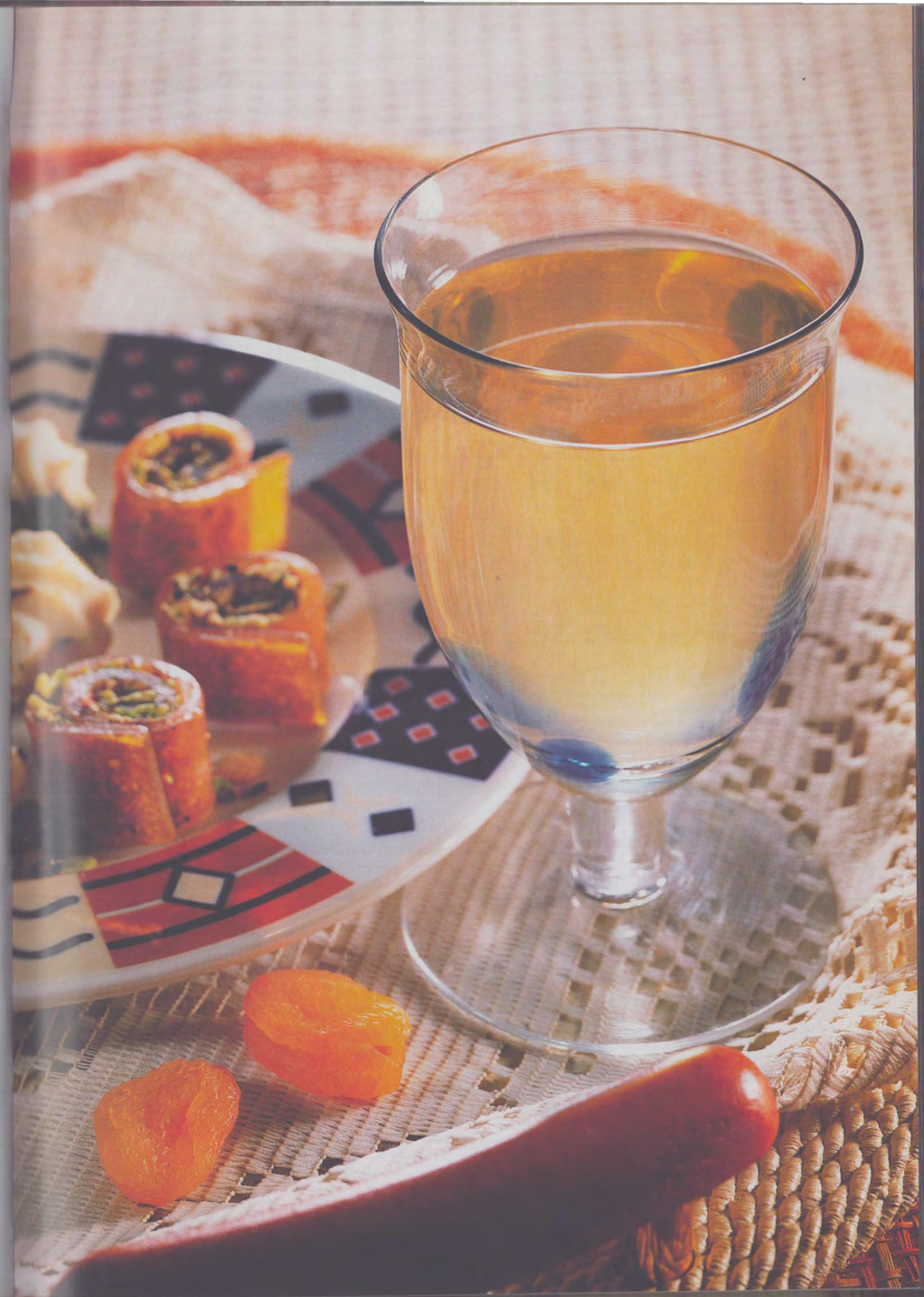
Malzemesi:

- *100 gr. reçellik, kokulu gül yaprağı*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Gül yapraklarını bir kapta şekerle birlikte yaklaşık 10 dakika iyice ovarak ufalayın.

2. Limon suyunu ve suyu ekleyip, şeker eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün tekrar karıştırıp, ince bir süzgeçten süzerek servis yapın.



Nar Şerbeti

5 kişilik

Malzemesi:

- *250 ml. nar suyu (1 su bardağı)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Bir kap içine malzemelerin tümünü koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Bir tülbentten temiz bir kaba süzdürün.

2. Nar şerbetini buzdolabında en az 30 dakika beklettikten sonra servis yapın.

Badem Şurubu

5 kişilik

Malzemesi:

- *320 gr. tatlı badem*
- *10 gr. acı badem*
- *650 ml. su (2 3/5 su bardağı)*
- *1250 gr. tozşeker (5 su bardağı)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *1 çorba kş. bergamut suyu*

Yapılışı:

1. Tatlı badem ile acı bademleri bir havanda dövün. Üzerine suyun birazını ekleyip süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Kalan posaya su katın ve dövmeye devam edin. Yeniden süzdürün. Su ve posa bitinceye kadar bu işlemi yineleyerek süzdürün.

2. Şekeri ve yumurta akını badem suyuyla iyice karıştırın. Ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, şurup koyulaşıp kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Bergamut suyunu katıp, ateşten alarak soğumaya bırakın.



Gül Şurubu

5 kişilik

Malzemesi:

- *50 gr. reçellik gül yaprağı*
- *125 gr. şeker (½ su bardağı)*
- *1 limonun suyu*
- *1 litre kaynak suyu (4 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Gül yapraklarını ve şekeri bir karıştırma kabına koyun. Yaprakları şekerle iyice ovun. Yapraklar dokularını yitirip tamamen şekere karışıncaya kadar, yaklaşık 8 - 10 dakika bu işlemi sürdürün.

2. Limon suyu ve kaynak suyunu şekerli yapraklara ekleyin. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaptaki malzemeyi süzdürerek bir sürahiye aktarıp buzdolabına kaldırın. Soğuk olarak servis yapın.

Vişne Şurubu

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. vişne*
- *800 gr. tozşeker (3 1/5 su bardağı)*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Vişneleri saplarıyla birlikte ezip, sıkarak suyunu süzdürün. Şekeri ve suyu bir tencerede bir taşım kaynatın. Vişne suyunu ekleyin.

2. Ateşi kısıp, şurup biraz koyulaşıp kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Köpüğünü alın. Ateşten indirip soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca servis yapın.



Limonata

5 kişilik

Malzemesi:

- *5 adet limonun suyu (yarısının kabuğunun rendesi)*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Rendelenmiş limon kabuklarını şekerle 3 dakika kadar yoğurarak ovun.

2. Limon suyunu ve suyu ekleyip şeker eriyinceye kadar karıştırın. Buzdolabında en az 3 saat dinlendirin. Bir tülbentten süzdürerek servis yapın.

Not: İsterseniz, limon kabuklarını ovarken içine nane yaprakları da atabilirsiniz.

Kızılcık Şurubu

5 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. kızılcık*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *500 ml. su (2 su bardağı)*

Yapılışı:

1. Kızılcıkları saplarıyla birlikte ezip, sıkarak suyunu süzdürün. Şekerle suyu tencerede bir taşım kaynatın. Kızılcık suyunu ekleyin.

2. Ateşi kısıp, şurup biraz koyulaşıp kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün. Köpüğünü alın. Ateşten indirerek soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca servis yapın.



Şıra

10 kişilik

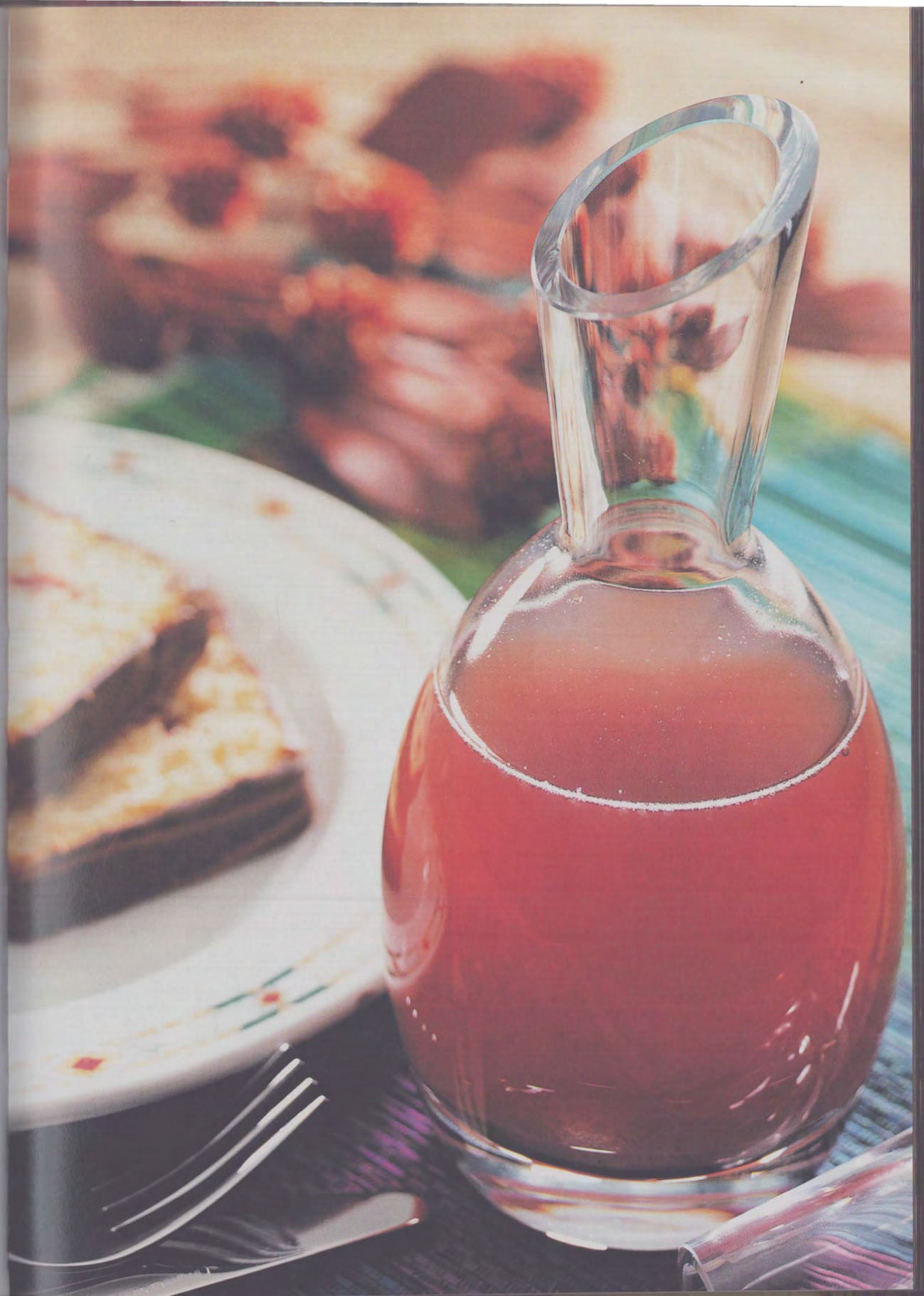
Malzemesi:
- *500 gr. iyi cins siyah kuru üzüm*
- *2 lt. su (8 su bardağı)*
- *150 gr. tozşeker (3/5 su bardağı)*

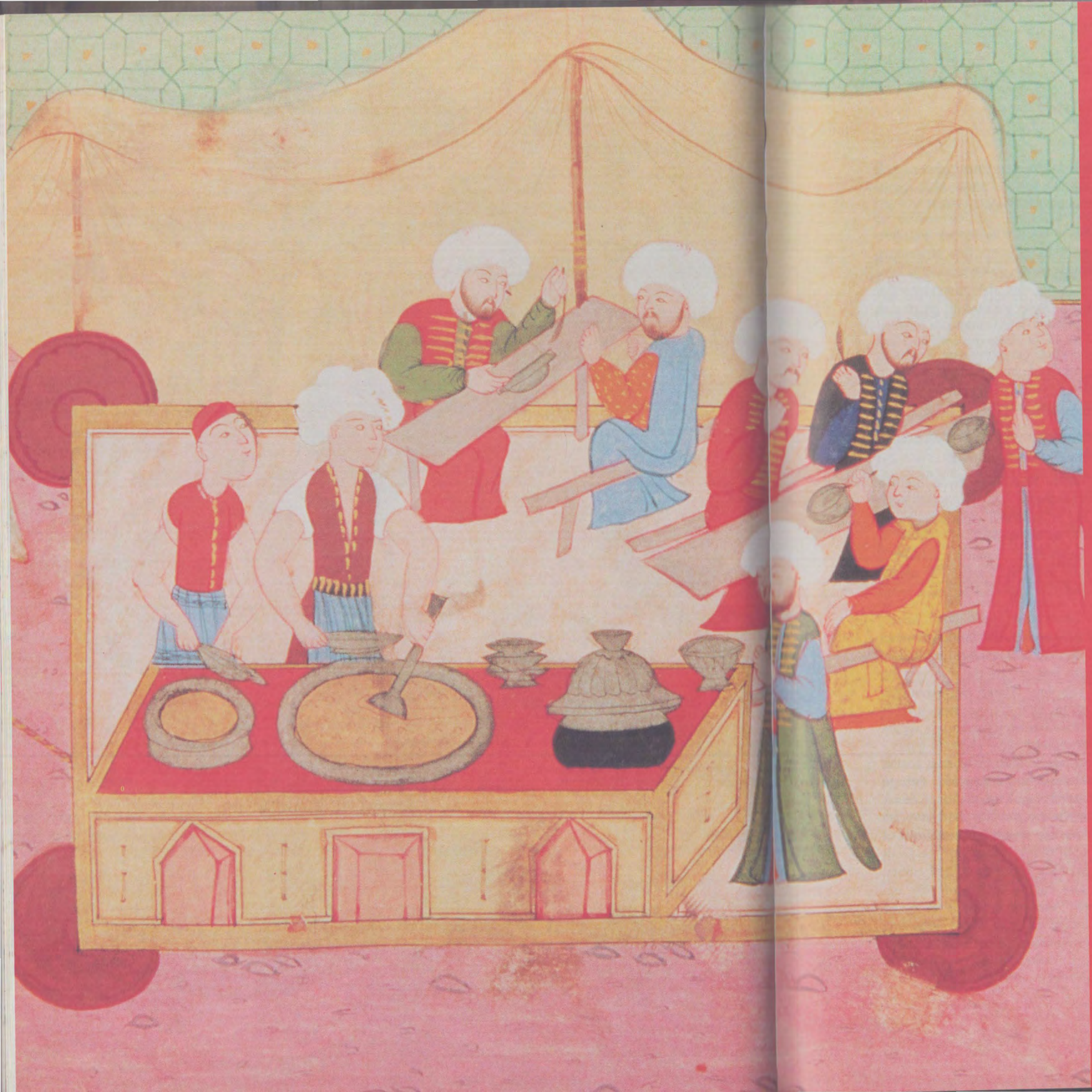
Yapılışı:
1. Kuru üzümleri yıkayıp süzdürün. Robotunuzun parçalayıcısından geçirerek üzümleri iri parçalara bölün.
2. Parçalanmış üzümleri bir kaba koyup, üzerlerine suyu ekleyin. Üzümler suyun yüzeyine çıkıncaya kadar bekletin.
3. Üzümleri suyu ile birlikte 3 kat tülbentten temiz bir kaba süzün. Tülbentteki posayı iyice sıkarak üzümlerin bütün suyunu akıtın. Bu işlemi 3-4 kez aynı tülbenti kullanarak tekrarlayın.
4. Elde ettiğiniz şıraya şekeri katıp, eriyinceye kadar karıştırın. Fermantasyon için kabın üzerine temiz bir tülbent örterek 24 saat dinlendirip, soğutarak kullanın.

Tükenmez

Malzemesi:
- *2 kg. ham muşmula*
- *1 su bardağı vişne*
- *1 adet ayva*
- *2 adet elma*
- *2 adet armut*
- *250 gr. tozşeker (1 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Ayva, elma ve armutları ikiye bölüp, çekirdek yataklarını çıkarın. Bütün meyveleri küçük bir fıçıya koyun.
2. Meyvelerin üzerine şekeri serpin. Fıçıyı suyla doldurup, beş on gün dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda fıçının musluğundan dilediğiniz kadar alarak kullanın. Aldığınız kadar fıçıya su ekleyin. Tadı azaldıkça da şeker katın.





Kurabiyeler
Kekler
ve Çörekler

Kurabiye ve kekler, çay saatlerinin vazgeçilmez yiyecekleri arasındadır. Çayın bizdeki tarihi bir yüzyılı bulmadığına göre, kurabiyelerin eskiden beri var oluşu, bunların bir zamanlar şurup ve şerbetlerin yanında sunulduğunun bir göstergesi sayılmalı.

Kurabiyeler, Batı'da bisküvi deyimiyle anılır. Kelime Fransızca'da iki kez pişirilmiş anlamına gelir. Gerçekten de eskiden bisküviler pişirildikten sonra fırın tepsisinden alınıyor ve bir süre sonra ikinci kez pişiriliyorlardı. İkinci pişirme, bisküvilerin daha kuru olmasını sağlamak için yapılırdı. Böylece bisküvi uzun süre dayanma yeteneğini kazanıyordu. Bisküvi yapımında asıl amaç, uzun ömürlü, kolay saklanabilir bir yiyecek yapmaktı. Dolayısıyla un ve yağın yanı sıra, şeker değerinden dolayı enerjiyi de içerirler.

Mutfak tarihçileri ilk bisküvilerin askerler ve denizciler için yapıldığını kaydeder. Romalı askerlerin, diğer yiyeceklerin yanı sıra, zor koşullarda bunlarla beslendiklerini biliyoruz. Haçlılar da aynı yönteme başvurmuşlar. 1900'lü yıllara kadar Avrupa ordularının, bir tür bisküvi ile ayakta kalmaya çalıştıklarını anlatılır.

Bütün dünyada çeşitli vitaminlerle zenginleştirilmiş bisküvi yapımı hâlâ çok geçerli. Özellikle bebe bisküvilerinde bu nitelik birinci planda görülür.

Bisküvi imalatı ondokuzuncu yüzyılın başından sonra hızla fabrikasyon üretime dönüşmeye başladı. Günümüzde artık bisküvi yapımı bütünüyle sanayileşmiş durumda. Yine de tereyağlı kurabiyeler dünyanın her yanında hep ev işi olmayı sürdürüyor. Zaten ancak çok kısıtlı sayıda özel üretici gerçekten tereyağlı bisküvi üretiyor.
Dayanıklılık için eklenen birçok kimyasal katkı maddesi ev yapımı kurabiyelerde bulunmaz. Oysa sanayi ürünlerinde bunların kullanılmaması söz konusu bile olmaz. Evde pişirdiklerimizi kısa zamanda tükettiğimiz ve görünümünden çok lezzetine önem verdiğimiz için bu tür katkılara gerek duymayız.

Kurabiyelerin mutfağımızdaki en önemli temsilcisi un kurabiyesidir. Bu kurabiyenin atasının mevcut en eski tarifine Mahmut Nedim'in *Aşçıbaşı*'sında rastlıyoruz. Yazarın tarifi şöyle: "Yarım kıyye (yaklaşık 650 gram) halis sade yağına elli dirhem (150 gramdan biraz fazla) kuyruk yağı ilave olunup ateşte yandıkta küllü su ile karıştırıldıkta kenarlı bir tepsi üzerinde ovuşturmaya devam olunmalı. Bu halde iken halis dakikten (undan) de ara ara dökülerek ve tatlı edecek kadar tozşeker ilave olunarak güzelce bir hamur elde edildikte, hemen ceviz kadar koparılıp zemini yağlanmış siniye konulur ve ortasına da haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış bir badem bastırılır. Arzu olunur ise etraflarına da bir iki karanfil sokulur ki hoş olur. Öylece ameliyat bittikte aheste ateşli bir fırına kondurulur. Hemen pembeleşirken fırından çıkarılıp soğudukta tabaklara tevzi olunur (dağıtılır)." Mahmut Nedim, bu kurabiyenin hem yumuşak hem de pek latif olduğu görüşünde. Sade yağa, az da olsa kuyruk yağı katılmasını ise, "maksat yumuşaklığı muhafazadır" diye açıklıyor.



Aşçı esnafı.
***Surnâme-i Hümâyun**, 1582 Nakkaş Osman'ın minyatüründen.*
y.263a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Günümüzde kurabiyenin temel tarifi un, margarin ve pudraşekerinden ibaret. Bunlar oranla ifade edilecek olursa, ağırlık olarak, bir ölçü pudraşekerine iki ölçü tereyağı (veya margarin) ve üç ölçüden biraz fazla un kullanılmakta. Yapımı da elenmiş unla diğer malzemenin iyice yoğrulmasından ibaret. Bu arada kurabiyenin üzerine serpilecek pudraşekerinin yukardaki malzemenin dışında sayıldığını hatırlatalım.

Bizim geleneksel kurabiyelerimizden bir diğeri ise acıbadem kurabiyesidir. Gerçi acıbadem Ortaçağ Avrupası'nda çok yaygın bir tatlıcılık malzemesiydi ama burada zamanla değerini yitirmiş ve ancak çok profesyonel çevrelerde bilinir hale gelmiştir. Bizde ise aynı kurabiye sevilirliğini hâlâ sürdürüyor.

Acıbadem kurabiyesinin klasik tarifi badem içi, pudraşekeri ve yumurta akını içerir. Bademler soyulup makinede çekildikten sonra elenmiş pudraşekeri ve yumurta akıyla karıştırılır. Elde edilen hamur, bir yağlı kâğıt üzerine iri parçalar halinde sıkılıp, hafifçe ısıtılmış fırında pişirilir. Badem tadına işaret etmek üzere de her kurabiyenin üzerine yarım soyulmuş badem konması âdettendir.

Günümüzde geçerli tarifi verdikten sonra, Mahmut Nedim'in *Aşçıbaşı*'sındaki ilginç ve Japonlar'ın barbunya fasulyesi tatlısını hatırlatan garip acıbadem kurabiyesi tarifini aktarmadan geçemeyeceğim. Tarif şöyle: "Kurufasulye güzelce haşlanıp, dış kabukları ayıklanub, bir iki de soğuk su ile yıkadıkta; taş havanda iğne topuzu kadar bir düğüm kalmamak üzere dövülür. Yarım kıyye (yaklaşık 650 gram) badem yirmi dirhem (60 gramdan biraz fazla) kadar acı badem, kabuğu çıkarılarak bazısı üç parça bazısı da beş parça olmak üzere taş havanda şöylece dövüldükte, biraz tatlı edecek kadar tozşeker ile bir iki yumurta çalkalanıp badem ve fasulye birlikte hamur yoğurulur. (Daha kolay olmak için küllü su serpilir.) Böylece hamur hazırlandıkta bir tepsiye kâğıt döşeyerek üzerine ceviz kadar hamur konulup hamurun üzerine bir badem basılır. Böylece tanzim olundukta soğucak fırına vermeli." Yazar son bir not olarak, "eğer arzu edilir ise bir tüy ile üzerlerine biraz da yumurta akı tıla olunur" (sürülür) diye ekliyor. Bunun amacını da "kurabiyenin çehresine bir parlaklık vermek" olarak açıklıyor.

Profesyonel üretimde bisküvilerin formülü standarttır. Temel hamurun formülü, ağırlık olarak, bir ölçü pudraşekeri, iki ölçü yağ, üç ölçü un olarak bilinir. Tercihen yağlanmış bir mermer tezgâh üzerinde malzemelerin tümü karıştırılır ve fazla yoğrulmadan hazırlanır.

Kısaca tarif edilen temel bisküvi hamuru, en basit olanı. Bu tarife bazı eklemeler yaparak, karmaşık bisküvi hamurları kadar olmasa bile, değişik lezzetler elde etmek mümkün. Bu biraz yaratıcılığa bağlı olmakla bilikte, unun bir miktarının kakao ile yer değiştirmesiyle çikolata tadında bir bisküvi yapılabileceğini hatırlatmakla yetinelim. Vanilya da tatlandırmada kullanılan bir diğer temel malzeme.

Bisküviler genellikle orta sıcaklıktaki bir fırında 8-10 dakikada pişer. Bu genel bir kuraldır ve tarifte bir başka ısı derecesi ve süre verilmemişse geçerlidir.

Ev tipi kurabiyelerde bizde de "baking powder" olarak tanınan kabartma tozu veya yoğurt gibi kabartıcılar kullanılır. Ayrıca yumurta ve süt bu tür kurabiyelerde kullanılabilir. Ceviz, badem, fındık, antepfıstığı gibi kuruyemişler de kurabiye malzemeleri arasında sayılır.

Bölümün başında bisküviler ile keklerin teknik olarak aynı kategoriye dahil edildiklerini söylemiştik. Ancak gündelik hayatımızda bisküviler ve kurabiyeler ile tatlı çörekleri de çoğu kez aynı sepete koyarız. İşte bu uygulamadan esinlenerek, bu bölüme birkaç çörek tarifi eklemeyi yararlı bulduk.

Çörekler genellikle standart bir tarif altında toplanması güç tatlılardandır. Bu yüzden genel geçer bir tanımlama yapmak güç. Bunun en iyi örneği, biçimce birbirine benzeyen iki tatlının farklılığında görülebilir. Kruasan olarak bilinen ay biçimindeki yiyeceği çoğumuz tanırız. Milföy hamuruna benzer bir tür yağlı hamurdan yapılır ve genellikle sabah kahvaltılarında sade olarak yenir. Bu haliyle kruasan konumuz dışında sayılsa da, aynı yiyecek, pişirilirken içine çikolata konularak bir tür tatlı haline getirilir. İçine marmelat ve reçel konanları da yine tatlılar arasında sayılır. Bizde buna çok benzeyen ayçöreği vardır. Cevizli ay adıyla bilinen bu çörek, biçim olarak kruasana benzese de bira mayasıyla kabartılmış unla yapılır ve hamuruna margarin ve pudra şekeri eklenir. İçi genellikle tarçınla tatlandırılmış bol şekerli ceviz içiyle doldurulur.

Yine de yaygın özellikleri olarak, bisküvi ve kurabiyelerin aksine, mayalı hamurdan yapılmaları sayılabilir. Un-yağ-şeker klasik üçgeninin dışında maya ile birlikte hemen her zaman yumurta içerirler. Süt de çöreklerde sık görülen bir başka temel malzemedir.

Çörekler bahsini kapatmadan önce, bizde çok yaygın olan paskalya çöreğinin hiç olmazsa adını analım. Yapımı oldukça güç olan bu çörek genellikle paskalya döneminde ortasında boyanmış bir paskalya yumurtasıyla birlikte İstanbul'un Rum mahallelerinde görülürmüş. Zamanla bütün İstanbullular bu çöreği sevip benimseyince paskalya çöreği Rumlar'ın özel bir yiyeceği olmaktan çıkmış. Kentin ve giderek diğer kentlerin pastacı vitrinlerinde, paskalya zamanı beklenmeden görülür olmuş. Aradaki tek fark, üzerinde renkli yumurta olmaması. Bu arada paskalya çöreğine özel tadını, içine konan bol yumurta ile mahlebin verdiğini belirtelim.

Bölümün sonunda keklerden söz edeceğiz. Hemen belirtelim ki, keki kabartan içine eklenen çırpılmış yumurta akından başka bir şey değil. Gerçi bazı pastacılar keke ayrıca kabartma tozu eklerlerse de, iyi yapılmış bir kekte bu çoğu kez gereksizdir.

Keklerde yumurta akıyla ilgili bir ayrıntıyı burada anlatalım. Yumurta akı, iyi çırpıldığında, havayı en fazla ve en iyi taşıyan gıda maddesi olarak haklı bir üne sahip. Hele çırparken kurallara dikkat edilirse, yani yumurta akının çırpıldığı kap, cam veya paslanmaz çelik olursa, iyice kurulanırsa, çırpma işlemi, aralıkları yeterince açık iri ve bombeli gerçek bir yumurta çırpma teli ile yapılırsa, çırpma sırasında yumurta akına bir fiske tuz katılırsa, keke kabartma tozu eklemeye hiç gerek kalmaz.

Yeri gelmişken bir de yumurta akının havayı çok iyi taşıdığı kadar, çok kolayca kırıldığını da söyleyelim. Yumurta akı çırpılıp kar haline getirildikten sonra, sulanmasına zaman bırakmadan, neredeyse hemen, ilgili karışıma eklemelidir. Bu yapılırken de kabarmış yumurta akı, çok dikkatli ve zarif bir biçimde ve tercihen elle alınıp karışıma yine yavaşça eklenmeli ve zarif bir biçimde karıştırılarak yedirilmelidir.

Kekler bir biçimde mutlaka un, şeker, tereyağı ve yumurta içerirler. Diğer malzemeler kekin cinsine göre değişir. Bu arada profesyonel pastacıların çoğunun 250-300 gram kadar una 5 gram civarında toz maya eklediklerini hatırlatarak geçelim. Ana malzemelerin oranı kekin cinsine göre değiştiği için burada yaklaşık da olsa bir rakam telaffuz etmek zor.

Öte yandan kek yapımı sırasında önem verilen bazı hususlara dikkat çekmek isterim. Bunların başında gelen, katılacak meyvelerin üzerlerini örtecek kadar miktarda bir alkol içinde en az birkaç saat dinlendirilmiş olmasının keke ayrı bir tat kazandıracağıdır. Meyveler bu maserasyon -yani bir nevi yüzme- sırasında alkolün tadını içlerine çekerek şişeceklerdir. O yüzden meyveler daha sonra mutlaka süzülür.

Meyveler, alkolde dinlendirilmiş olsun veya olmasın, unlanarak keke katılmalıdır. Aksi takdirde pişme sırasında kekin dibine çökerler.

Bir başka kural da kek kalıbının -eğer teflon değilse- yağlanması gereğidir. Ya da kalıbın içine bir yağlı kâğıt yerleştirilerek de kek pişirilebilir.

Bir başka önemli husus, pişirme sırasında fırının kapağının açılmamasıdır. Çünkü içeri giren soğuk hava kekin çökmesine yol açar. Özellikle pişmenin başlangıcında, kek iyice kabarıncaya kadar fırın kapağı asla açılmamalıdır.

Nihayet keklere, eğer katılıyorsa, kabartma tozu veya maya ancak gerektiği kadar ve mümkün olan en az miktarda eklenmelidir. Maya veya kabartma tozu keki fazla kabartır ama, bu her zaman çok istenen bir husus değildir. Yapılan bir sufle değil, bir kek. Zaten mayası fazla olan kekin ömrü kısa olur. Çabuk bozulur. Halbuki maya kullanılmadan veya az miktarda maya ile yapılanlar uzun ömürlü olur. Çabuk bayatlamaz.

Kek, pişme süresinin ilk yarısında yağlı kâğıt veya alüminyum folyo ile örtülüp sonra üzeri açılarak pişirilirse yanması önlenmiş olur. İlk denemelerde, kekin üzerinin yanmaması için böyle bir tedbire başvurulması yararlı sayılır. Ancak kekin reçetesini bir kere oturttunuzsa, pişme sırasında üzerinin fazla renk almaması için örtülmesi gerekmez.
Son olarak da bir kekin piştiğini anlamanın en iyi yolunun, kekin içine temiz bir şiş batırmak olduğunu söyleyelim. Çekildiğinde şiş kuru ve temiz olarak çıkarsa, kek iyi pişmiş demektir.

Portakallı Kek

8 kişilik

Malzemesi:

- *125 gr. un (1 su bardağı)*
- *75 gr. nişasta (3/5 su bardağı)*
- *1/2 paket kabartma tozu*
- *5 adet yumurta*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *200 ml. eritilmiş tereyağı (4/5 su bardağı)*
- *1 adet portakal (kabuğu rendelenmiş)*
- *12 gr. irmik (1 çorba kş.)*
- *60 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)*

Yapılışı:

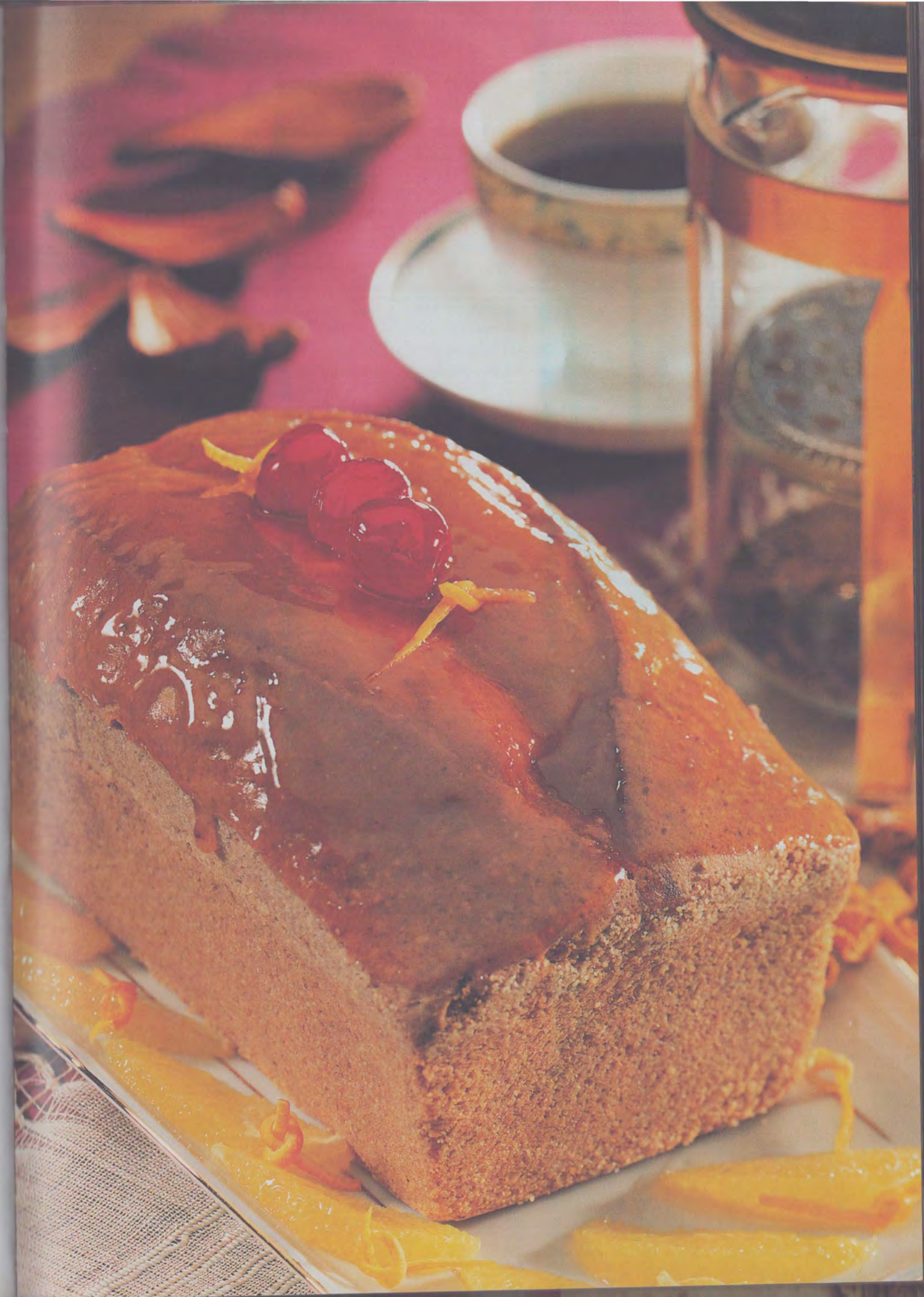
1. Unu, nişastayı ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurta ve şekeri bir kaba koyup, mikser ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 3 - 4 dakika çırpın. Un, nişasta, kabartma tozu karışımına, eritilmiş tereyağını ve portakal kabuğu rendesini ekleyin. Kekin iyi kabarması için mikseri çırpma kabının her tarafında dolaştırarak kek hamurnu en az 5 - 6 dakika mikser ile çırpın.

2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Kek kalıbını yağlayın. İrmiği döküp, kalıbı sallayarak irmiğin kalıba yapışmasını sağlayın. Kalıbı ters çevirip kenarlarına vurarak fazla irmikleri silkeleyin.

3. Kek hamurunu yağlanıp irmiklenmiş kalıba döküp fırına sürerek yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

4. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini biraz daha uzatın. Keki fırından çıkartıp üzerine ılındırılmış marmelatı sürün.

5. Keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkartıp, üzerini kiraz şekerleri ile süsleyin. Ilındırılmış kayısı marmelatını bir fırça ile kekin üzerine sürün. Marmelat donunca keki dilimleyerek servis yapın.



Meyve Şekerlemeli Kek

8 kişilik

Malzemesi:

- *4 adet yumurta*
- *375 gr. tozşeker (1 ½ su bardağı)*
- *1 su bardağı yoğurt*
- *125 ml. eriltilmiş margarin (½ su bardağı)*
- *1 paket kabartma tozu*
- *375 gr. un (3 su bardağı)*
- *1 paket vanilin*
- *1 adet limon (kabuğu rendelenmiş)*
- *½ su bardağı karışık meyve şekerlemeleri (incir, kiraz, portakal)*
- *½ su bardağı kuru üzüm (yıkanmış)*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Bir kek kalıbını yağlayıp, unlayın ve ters çevirerek fazla ununu silkeleyin. Yumurta ve şekeri karıştırma kabına koyarak şeker eriyinceye kadar mikser ile yaklaşık 3 - 4 dakika çırpın.

2. Karışıma, yoğurdu ve eritilmiş margarini katarak 1-2 dakika çırpın. Kabartma tozunu, unu, vanilini ve limon kabuğu rendesini ekleyerek çırpmayı 5 - 6 dakika daha sürdürün.

3. Meyve şekerlemelerini küçük parçalar halinde doğrayın. Kuru üzümleri ve meyve şekerlemelerini kek hamuruna katıp, bir spatula ile karıştırarak hamurun her tarafına eşit dağılmalarını sağlayın. Kek hamurunuzu yağlanıp unlanmış kalıba boşaltın. Sıcak fırına sürerek 40 - 45 dakika pişirin. Bu süre sonunda kekin pişip pişmediğiniz anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini uzatın.

4. Pişen keki fırından çıkarın. Keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkartıp, dilimleyerek servis yapın.



Çikolatalı Kek

8 kişilik

Malzemesi:

- *180 gr. margarin*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *30 gr. krem şantiyi (2 çorba kş.)*
- *5 adet yumurta*
- *300 gr. un (2 2/5 su bardağı)*
- *1/2 paket kabartma tozu*
- *5 gr. kakao (2 çay kş)*

Şokola sosu için:

- *1/4 çay kş. ayçiçek yağı*
- *10 gr. pudraşekeri (4 çay kş.)*
- *10 gr. toz fındık*
- *20 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*
- *1 çorba kş. eritilmiş tereyağı*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Margarin, şeker ve krem şantiyiyi bir karıştırma kabına koyup 3 - 4 dakika mikser ile çırpın. Çırpmayı sürdürerek yumurtaları ekleyin. Daha sonra unu ve kabartma tozunu katarak 4 - 5 dakika daha çırpmayı sürdürün.

2. Kek kalıbınızı yağlayıp, unlayın ve fazla ununu silkeleyin. Kek hamurunu üç eşit parçaya bölün. 1/3'üne kakaoyu katıp, karıştırın. Kabın dibine 1/3'lük sade kek hamurunun bir bölümünü döküp kalıbı sallayarak yayın. Ortaya kakaolu hamuru ve en üste de kalan sade kek hamurunu yayın. Fırına sürerek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kekin pişip pişmediğini anlamak için ortasına bir kürdan batırın. Kürdan kuru çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Eğer nemli ise pişirme süresini uzatın.

3. Şokola sosu hazırlamak için bir kapta ayçiçek yağını, pudraşekerini, fındığı, eritilmiş çikolatayı ve tereyağını çırparak karıştırın.

4. Fırından çıkan keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıbından çıkararak üzerini şokola sosu ile kaplayın. Sos donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



Damalı Kek

8 kişilik

Malzemesi:

Beyaz pandispanya için:
- *7 adet yumurta (çırpılmış)*
- *200 gr. tozşeker (4/5 su bardağı)*
- *100 gr. buğday nişastası (4/5 su bardağı)*
- *100 gr. un (4/5 su bardağı)*
- *45 gr. eritilmiş tereyağı (3 çorba kş.)*
- *2 adet kakaolu pandispanya*

Şokolalı kreması için:
- *25 gr. kakao (1/5 su bardağı)*
- *30 gr. margarin (2 çorba kş.)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *1/2 çorba kş. su*
- *200 gr. tereyağı*

Dama kreması için:
- *50 gr. un (2/5 su bardağı)*
- *25 gr. buğday nişastası (1/5 su bardağı)*
- *125 gr. tozşeker (1/2 su bardağı)*
- *40 gr. süttozu (5 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *400 ml. su (1 3/5 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *75 ml. portakal likörü (5 çorba kş.)*
- *325 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*

Şokola glasürü için:
- *7.5 ml. ayçiçek yağı (1/2 çorba kş.)*
- *62.5 gr. pudraşekeri (1/2 su bardağı)*
- *80 gr. toz fındık*
- *100 gr. tereyağı (eritilmiş)*
- *150 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*

Yapılışı:

1. Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtaları ve tozşekeri kremamsı bir kıvama gelinceye kadar mikser ile çırpın. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba ince bir tabaka halinde boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin

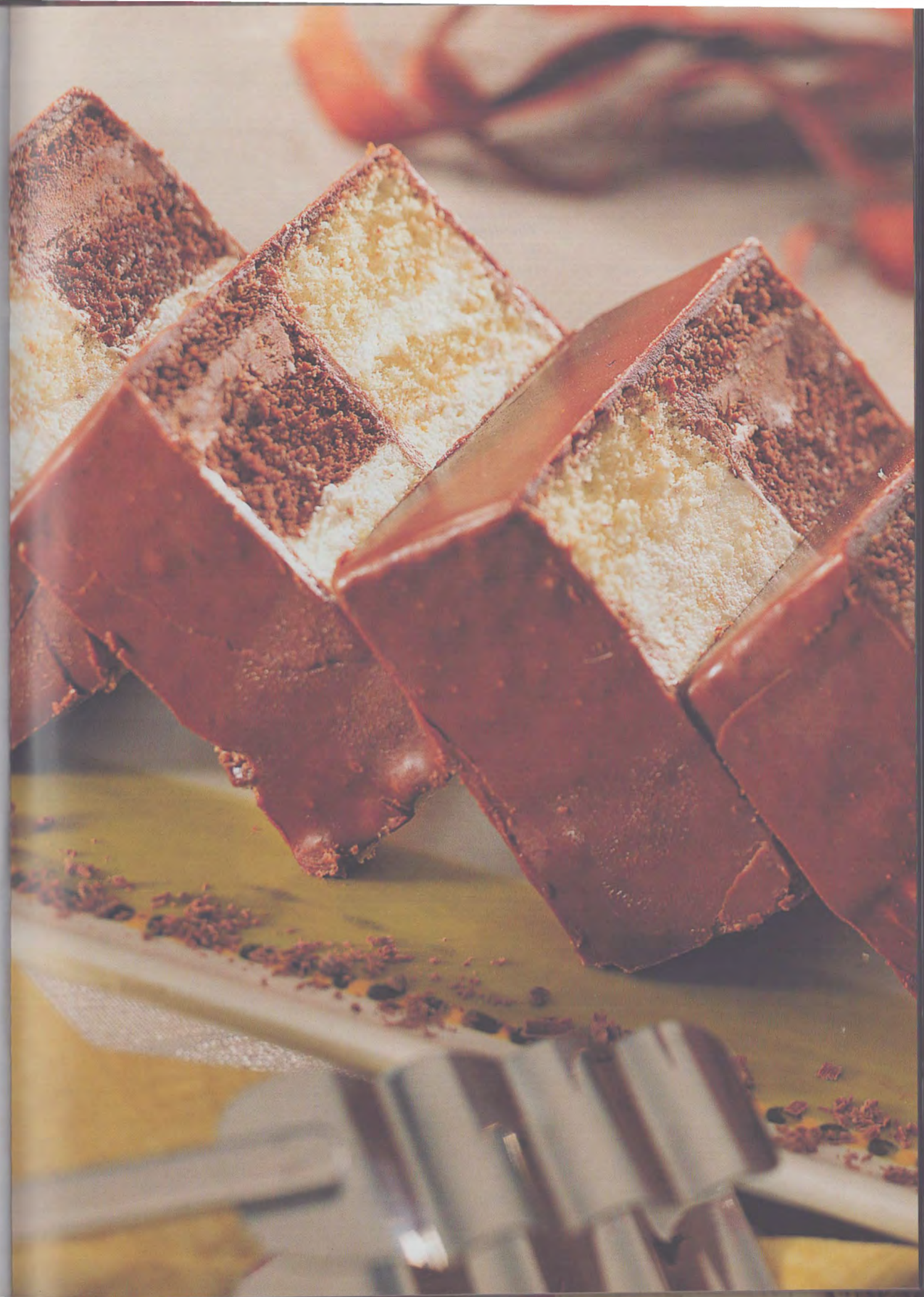
2. Şokola kreması için kakao ile margarini ezerek karıştırın. Bir cezvede şekeri su ile birlikte kaynatın. Tereyağını ekleyin: Eriyince karışımı ateşten alın. İçine kakaolu margarini de katarak kremayı tamamlayın.

3. Dama kreması için unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtaları, suyu ve vanilini bir kapta mikser ile çırpın. Portakal likörünü ve eritilmiş çikolatayı katıp karıştırın

4. Şokola glasürü için ayçiçek yağını, pudraşekerini ve toz fındığı bir kapta karıştırın. Eritilmiş tereyağı ve bitter çikolatayı ekleyerek şekerli fındığa yedirin.

5. Aynı kalınlıkta hazırladığınız beyaz pandispanyayı ve kakaolu pandispanyayı kalıbınızın boyutuna göre kesin. Uzunlamasına ikiye bölün. Bir parça beyaz ve bir parça kakaolu pandispanyayı kalıbın dibine yerleştirin. Beyaz tarafın üzerine bir kat dama kreması, kakaolunun üzerine şokola kreması sürün. Kalan iki pandispanyadan kakaoluyu beyazın, beyazı da kakaolunun üzerine yerleştirin. Aynı şekilde kalan kremaları sürün.

6. Bir tepsiye fırın kâğıdı serin. Keki kalıptan tepsiye ters çevirerek çıkarıp üzerini şokola glasür ile kaplayın. Donuncaya kadar buzdolabında bekletip, dilimleyerek servis yapın.



Piramit

6 kişilik

Malzemesi:

Yağlı dobuş hamuru için
- *75 gr. tereyağı*
- *75 gr. un (3/5 su bardağı)*
- *75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*

Yağlı şokola kreması için:
- *2 çay kş. kakao*
- *2 çay kş. margarin*
- *1 çay kş. su*
- *1 çay kş. tozşeker*
- *30 gr. eritilmiş tereyağı (2 çorba kş.)*

Ganajı için:
- *85 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*
- *85 ml. krem şantiyi*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Yağlı dobuş hamurunu hazırlamak için tereyağını, unu, şekeri ve yumurtaları bir mikser ile çırpın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine 1 cm. kalınlığında dökün. Fırına sürüp 15 dakika pişirin.

2. Küçük bir kapta kakaoyu margarinle birlikte ezerek karıştırın. Diğer bir kapta su ve şekeri karıştırıp, tereyağını ekleyin. Ezerek şekerli bir yağ elde edin. Şekerli yağa kakaolu margarini ekleyip iyice yedirerek yağlı şokola kremasını tamamlayın.

3. Eritilmiş bitter çikolatayı krem şantiyi ile birlikte çırpın. Hazırladığınız yağlı şokola kremasını ekleyip 1 dakika kadar daha çırptıktan sonra kremayı bir kenarda bekletin.

4. Pişen hamuru sırasıyla 10 cm.'lik, 8 cm.'lik, 6 cm.'lik, 4 cm.'lik, 2 cm.'lik, 1 cm.'lik ve 1/2 cm.'lik şeritler halinde kesin. 10 cm.'lik şeridin üzerine bir kat krema sürüp 8 cm.'lik şeridi kremanın üzerine yerleştirin. Bir kat krema, bir kat kek sırası ile piramidi döşeyin. Üzerini tamamen bir tel süzgeçten serpilmiş kakao ile kaplayın. Dilimleyerek servis yapın.



Tarçınlı Bisküvi

(1 kg.)

Malzemesi:

- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *½ çay kş. toz tarçın*
- *1 adet yumurta*
- *250 gr. margarin*
- *125 gr. pudraşekeri (1 su bardağı)*
- *50 gr. toz fındık*
- *70 gr. elma marmelatı*
- *150 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*

Yapılışı:

1. Unu, vanilini ve tarçını bir kaba eleyin. Yumurtayı hafifçe çırpın.

2. Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Çırpılmış yumurtayı ekleyip çırpmayı sürdürerek şekerli yağa yedirin. Unu, vanilini ve tarçını katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak bir merdane ile 2 mm. kalınlığında açın. Dilediğiniz kurabiye kalıbı bisküvileri kesin. Hamuru uçlarından tutarak kaldırın. Böylece kesilmiş bisküviler tezgâhta kalacaktır.

4. Kestiğiniz kurabiyelerin kenarından çıkan hamuru tekrar yoğurup merdane ile 2 mm. kalınlığında açın bisküvileri kalıpla keserek çıkarın. Hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

5. Üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin.

6. Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra iki bisküviyi alıp, aralarına elma marmelatı sürerek birbirine yapıştırın. Yapışmış bisküvilerin bir köşelerini eritilmiş sıcak çikolataya batırıp, fırın kâğıdı üzerinde kurumaya bırakın. Bütün bisküvileri bu şekilde marmelat ile çifter çifter yapıştırıp çikolataya batırın. Çikolata tamamen donunca bir tabağa dizerek servis yapın.



Marmelatlı Kurabiye

(1 kg.)

Malzemesi:

- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *1 adet yumurta*
- *250 gr. margarin*
- *125 gr. pudraşekeri (1 su bardağı)*
- *70 gr. elma marmelatı (ısıtılmış)*

Yapılışı:

1. Unu ve vanilini bir kaba eleyin. Yumurtayı hafifçe çırpın.

2. Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Çırpılmış yumurtayı ekleyip çırpmayı sürdürerek şekerli yağa yedirin. Unu ve vanilini katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak bir merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açın. Küçük yuvarlak bir kalıpla bisküvilerinizi kesin. Her bir bisküvi'nin ortasına parmağınızı bastırıp çukurlaştırın.

4. Kestiğiniz kurabiyelerin kenarından çıkan hamuru tekrar yoğurup merdane ile 2 mm. kalınlığında açın. Bisküvileri kalıpla keserek çıkarın. Hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

5. Üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin.

6. Pişen bisküvileri fırından alın. Ilınmaya bırakın. Ilındıktan sonra ortalarına ısıtılmış marmelattan koyarak marmelatı donmaya bırakın. Dilerseniz biraz çikolata eritip üzerini süsleyin. Bir tabağa dizerek servis yapın.



Cevizli ve Portakallı Kurabiye

(1 kg.)

Malzemesi:

- *150 gr. portakal şekerlemesi*
- *350 gr. çekilmiş ceviz içi*
- *300 gr. tozşeker*
- *3 adet yumurta akı*

Yapılışı:

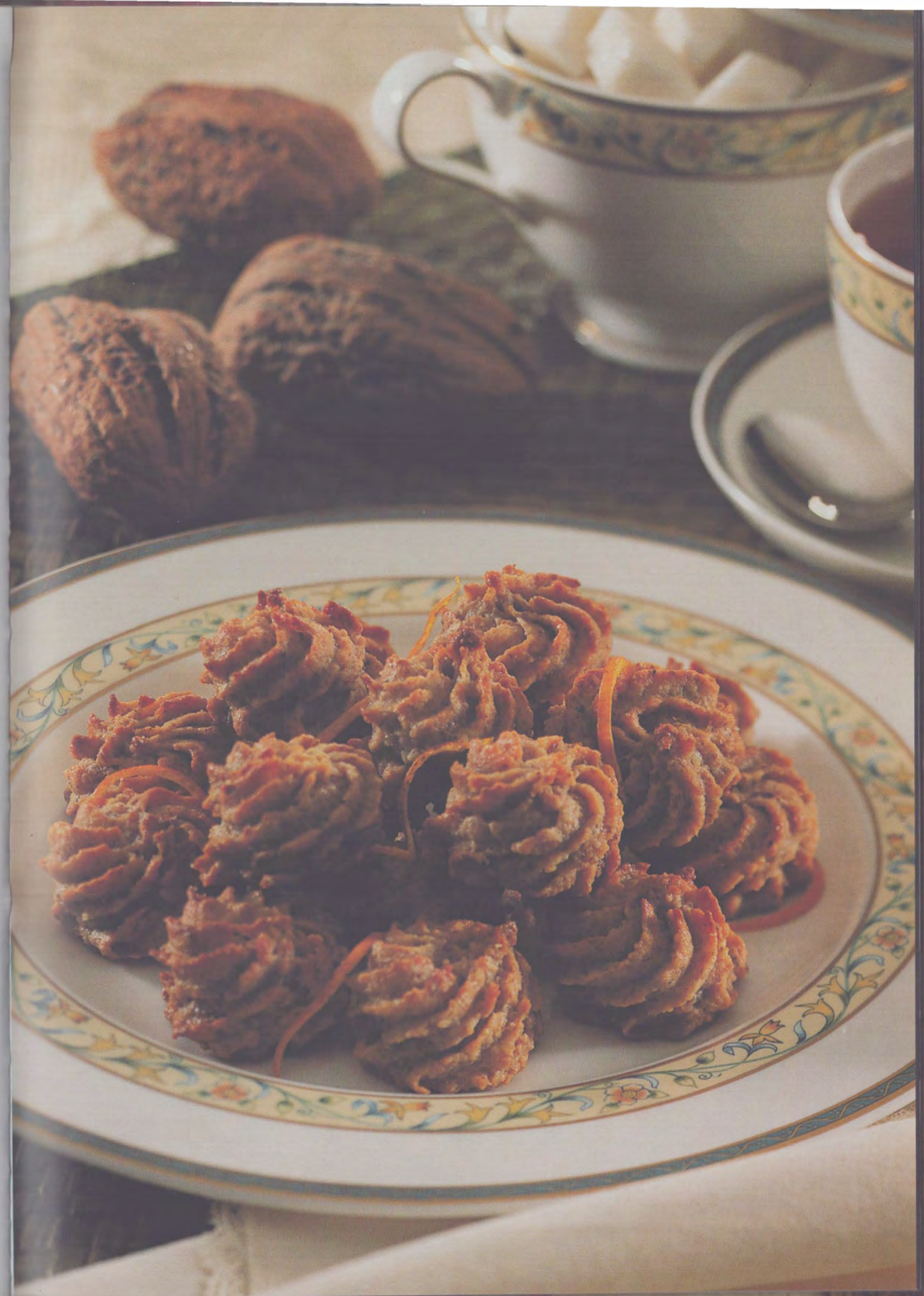
1. Fırınınızı 160°C'ye getirip ısıtın. Portakal şekerlemesini bir bıçakla 2 mm.'lik küçük parçalara ayırın. Ceviz içini robotunuzun parçalayıcısından geçirerek ince çekin. Portakal şekerlemesi parçalarını bir kaba koyup tozşeker ve ceviz içi ile karıştırın.

2. Yumurta aklarını mikser ile çırparak sıkı kar haline getirin.

3. Hazırladığınız portakal şekerlemesi-şeker-ceviz karışımını bu kara eşit olarak dağıtarak yedirin. Bu işlemi yaparken yumurta karını kırmamaya özen gösterin.

4. Kurabiye harcını bir sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine fırın kâğıdını serin. Sıkma torbasındaki kurabiye harcını fırın kâğıdının üzerine 3 cm. aralıklar ile ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıkın. Sıkma işleminin sonunda torbanın duyunu sıkılan harca bir bastırıp çekerek uçtaki kuyruğu oluşturun.

5. Tepsiyi fırına sürerek yaklaşık 15 - 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca servis yapın.



Fındıklı Breçel

(1 kg.)

Malzemesi:

- *250 gr. margarin*
- *100 gr. pudraşekeri (4/5 su bardağı)*
- *1 adet yumurta*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *1 çorba kş. kakao*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *100 gr. ince çekilmiş fındık*

Yapılışı:

1. Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Yumurtayı ekleyerek şekerli yağa yedirin. Unu, vanilini ve kakaoyu katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin.
2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak 1/2 cm. kalınlığında açın. Dilediğiniz bir kalıpla keserek bisküvilerinizi çıkarın ve üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Üzerlerine bir fırça ile çırpılmış yumurta akını sürün. Çekilmiş fındığı serpiştirin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin.
3. Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir tabağa dizerek servis yapın.



Çikolatalı Breçel

(1 kg.)

Malzemesi:

- *250 gr. margarin*
- *100 gr. pudraşekeri (4/5 su bardağı)*
- *1 adet yumurta*
- *500 gr. un (4 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *125 gr. bitter çikolata (eritilmiş)*

Yapılışı:

1. Margarini ve pudraşekerini bir karıştırma kabına koyarak mikser ile birkaç dakika çırpın. Yumurtayı ekleyerek şekerli yağa yedirin. Unu ve vanilini katıp, yoğurarak bisküvi hamurunu elde edin.
2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru tezgâha koyarak 1/2 cm. kalınlığında açın. Dilediğiniz bir kalıpla keserek bisküvilerinizi çıkarın ve üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Fırına sürerek yaklaşık 20 dakika pişirin.
3. Pişen bisküvileri fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bisküvileri tek tek eritilmiş sıcak çikolataya batırıp, fırın kâğıdı üzerinde kurumaya bırakın. Çikolata tamamen donunca bir tabağa dizerek servis yapın.

Çamfıstıklı Tartölet

(1 kg.)

Malzemesi:

- *400 gr. un (3 1/5 su bardağı)*
- *175 gr. pudraşekeri (1 2/5 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *350 gr. tereyağı*
- *1 tutam tuz*
- *2 adet yumurta*
- *60 gr. toz badem*
- *50 gr. çamfıstığı*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Unu, pudraşekerini ve vanilini bir karıştırma kabına eleyin. Yumurtayı hafifçe çırpın.

2. Kurabiyenin hamurunu hazırlamak için un-şeker-vanilin karışımına yağı, tuzu, yumurtayı ve toz bademi ekleyin. Mikser ile 5-6 dakika çırparak yağ ve şekerin iyice erimesini sağlayın.

3. Küçük tartölet kalıplarını yağlayın. Hazırladığınız hamuru tartölet kalıplarına bölüştürün. Kalıba döktüğünüz hamurun kalıbın hizasına kadar gelmesine dikkat edin.

4. Üzerlerine çamfıstıklarını serpiştirin. Bir fırın tepsisine dizerek fırına sürün. Yaklaşık 25 dakika pişirerek fırından alın. Kalıplarının içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıpları ters çevirerek çıkarıp servis yapın.



Ayçöreği

10 adet

Malzemesi:

- *45 gr. margarin (3 çorba kş.)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/5 çorba kş.)*
- *150 gr. un (1 1/5 su bardağı)*
- *1 tutam tuz*
- *45 ml. su (3 çorba kş.)*
- *450 gr. kek kırıntıları*
- *2 çay kş. toz tarçın*
- *60 gr. çekilmiş ceviz içi*
- *60 gr. kuru üzüm (yıkanmış)*
- *1 adet yumurta sarısı*

Kreması için:

- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *7.5 gr. nişasta (3 çay kş.)*
- *45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)*
- *15 gr. süttozu*
- *1 yumurta*
- *150 ml. su (3/5 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*

Yapılışı:

1. Kremayı hazırlamak için unu, nişastayı, şekeri ve süttozunu bir karıştırma kabına eleyin. Yumurtanın yarısını, suyu ve vanilyayı ekleyip çırparak kremayı tamamlayın.

2. Margarin ve şekeri bir kaba koyun. Mikser ile 1 - 2 dakika çırpın. Kremadan artan yumurtayı katarak 2 dakika daha çırpın. Unu, tuzu ve suyu katıp, yoğurun. Hazırladığınız kremayı, kek kırıntılatını, tarçını, cevizi, kuru üzümü ekleyip yoğurmayı sürdürerek malzemenin hamurun her tarafına eşit yayılmasını sağlayın.

3. Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisine fırın kâğıdını serin. Hamuru 10 eşit parçaya bölerek yarım ay şekli verin. Ayçöreklerini fırın kâğıdının üzerine yerleştirin.

4. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürerek fırına verin. Ayçöreklerini yaklaşık 15 - 20 dakika pişirin. Fırından alıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.



Tortiyon

(500 gr.)

Malzemesi:

- *400 gr. milföy hamuru*
- *1/2 su bardağı pudraşekeri*
- *3/4 su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri*
- *1 adet yumurta sarısı*
- *1/4 su bardağı beyaz susam*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Milföy hamurunu iki parçaya bölün. Her iki parçayı teker teker bir merdane ile üzerine pudraşekeri serperek 3 mm. kalınlığında açın.

2. Hamurlardan birini önünüze alıp, üzerine rendelenmiş kaşarpeynirini yayın. Peynirin hamurun üzerine eşit yayılmasına özen gösterin. Üzerine diğer hamuru kapatıp ellerinizle hafifçe bastırın.

3. Çift katlı, arasına peynir döşenmiş hamuru bir hamur kesicisi veya bıçak ile 1 cm. x 10 cm.'lik uzun çubuklar halinde kesin.

4. Fırın tepsisinin içine fırın kâğıdını serin. Hamur çubuklarını çevirerek burgu haline getirin ve tepsiye 2 cm. aralıklarla dizin. Üzerlerine bir fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. Beyaz susamı serpiştirin.

5. Tepsiyi fırına sürün. Milföy hamurları kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp, ılınınca servis yapın.





Pastalar

Tatlılar içinde kendine apayrı bir yer edinen ve başlı başına bir sanat dalı oluşturan tek tür pastalardır. Pasta kelimesi, İtalyanca'da bizim mantıyı ve erişteyi andıran hamur işi yemekler için kullanıldığından, bir karışıklığa meydan vermemek için, Türkçe'deki anlamıyla pastalar için mutfak dilinde kek ve gato adları kullanılır. Daha açık ve anlaşılır olanı ve bizim bu bölümde anlattıklarımız ise kekten çok gato'lardır.
Gato anlamında pastalar değişik temel hamurlarla hazırlanır. Milföy hamuru, tart hamuru, sable hamuru, şu hamuru, beze ve nihayet pastacılıkta en yaygın kullanılan jenuaz ya da diğer adıyla pandispanya, yani İspanya ekmeği, en çok bilinen pasta hamurları arasında sayılır.

Bu hamurlar pastanın temelini oluşturur. Mutfak tarihçilerinin altını ısrarla çizdiği gibi ilk dönemlerde gato kelimesi Fransızca'da yiyecek anlamına geliyordu ve sadece bu ekmeksi kısım demekti. Yani ortada pasta olarak su ve unla hazırlanıp pişirilmiş yuvarlak ekmekler vardı. Zamanla bu ekmekler, önce hamurlarına eklenen yumurtayla farklı bir tat kazandı. Balla tatlandırıldı. Tereyağı eklenerek kıvamları değiştirildi ve ayrı bir lezzet katıldı. Krema, süt ve baharlarla zenginleştirildi. Bir süre sonra her yörenin kendine özgü geleneksel pastaları oluşmaya başladı.
Pastaların zirveye çıkışı on sekiz ve on dokuzuncu yüzyıllarda gerçekleşti. İşi sadece pastacılık olan tatlıcı ustaları her biri birer heykeli andıran olağanüstü güzellikte dev pastalar yapmaya başladı ve giderek kızışan rekabet, birbirinden güzel pastaların yapımıyla sürdü.

Pastacılık tarihinin önemli bir gelişmesi de, pastaların zamanla birer törensel nitelik kazanmaları idi. Nitekim bugün de düğün pastası bunlardan en çok bilineni olarak dikkati çeker. Doğum günü pastaları da bunun farklı bir örneğini oluşturur. Birçok Hıristiyan bayramı Batı'da hâlâ değişik pastalarla kutlanır. Birçok ülkede kesilmiş odun biçiminde bir pasta yapılır ve Noel'de noel kütüğü adıyla sofrada bulundurulur.

Günümüzde modern pastacılık, bu harika yiyeceğin ana kısımını oluşturan hamurlu kısmın mutlaka çok ince olmasını emreder. Hamurun asıl görevi, üzerindeki malzemeyi taşımaktır. Çok gerekmedikçe üstte bir başka hamur tabakası bulundurulmaz. Pasta hamurunun üzerine temel tarifler arasında bir kısmını bulacağınız çeşitli kremler konur. Bunların görevi, en üstteki malzeme ile pasta hamuru arasında bir bağ oluşturmaktır. Nihayet en üste, iyice çırpılarak içine bolca hava katılmış mus kıvamındaki tatlı veya çeşitli meyveler konularak pasta tamamlanır. Bundan sonra geriye kalan, pastanın çeşitli hafif kremalar, marzipan ya da ince hamur şeritleri ile süslenmesidir. Bunlar ilk ağızda akla gelen süslemeler. Pastacı ustaları aslında çok daha farklı tekniklerle süslemeler yaparak pastalarını görücüye çıkarırlar.



16 yüzyılda Lâlâ Mustafa Paşa'nın yeniçerilere ziyafeti.
Nusretnâme, adlı eserden minyatür.
y.33b (Topkapı Sarayı Müzesi)

Ancak, modern pastacılık böyle olmakla birlikte, hamur ağırlıklı klasik pastalar hâlâ geniş ölçüde dünyanın birçok yerinde saltanat sürmekte. Çünkü şekerli hamurlar gerçek birer lezzet kaynağı ve pastayı doyurucu yapan da bunlar. Ayrıca bunların çeşitli alkoller ve özellikle konyak ve likörler tarafından tatlandırılması da pastalara farklı bir lezzet kazandırır.

Klasik pastalarda, krem patisyerden başlayarak, çeşitli kremalar, pastanın diğer temel lezzetlendiricileri arasında sayılır ve eski anlayışı savunan ustalar tarafından kullanılırlar. Tereyağlı bir krem olan kremobör bunlardan sık kullanılan bir başkası.

Pastalar, başta belirttiğimiz gibi çok çeşitli hamurlarla hazırlanabilirse de, bunlar içinde en az kullanılanı tart hamurudur. Mutfak dilinde bunların çeşitleri 'pat brize', 'pat sükre', 'pat a flan', 'pat a pat' ve 'pat a fonse' gibi adlarla anılırlar.

Zengin çeşitliliğine karşın tart hamurunun az kullanılmasının nedeni, bu hamurun çok kırılgan olması. Hamur un, yağ, şeker, tuz, su, yumurta ve sütten oluşur. İçine tatlılar için şeker konursa da, tuzlu tartlarda şeker kullanılmaz. Yağ olarak tereyağı veya margarin önerilir. Ununun fazla özlü olmaması istenir. Bizim unlarımızın çoğu zaten bu tanıma uyar.

Yapımının incelikleri arasında, fazla yoğrulmamasını, yani hamurun pastacılık deyimiyle, fazla çalıştırılmamasını, hamuruna çok az su konmasını, açılırken tezgâhın çok az unlanmasını ve pişirilmeden önce soğuk bir yerde, örneğin, buzdolabında bir süre dinlendirilmesini hatırlatalım.

Tartlar daha çok meyveli olarak yapılır. 200 gramlık bir hamur için yaklaşık 500 gr. meyve gerekir. Hamur kalıbın dibine yayılır ve üzerine ayıklanmış ve gerekirse dilimlenmiş meyveler yerleştirilir. Üstüne şeker serpilir ve bir kat hamurla örtülür. Buharın çıkabilmesi için ortasına bir delik açılır. Üstteki hamur altın sarısı bir renk alıncaya kadar fırında pişirilir.
Tabii bu, sadece örnek bir tart yapımı. Altta bir kat hamur pişirip üzerine biraz krem patisyer konduktan sonra yıkanmış ve ayıklanmış çiğ meyvelerle yapılacak bir tart, üzerine bir kat jöle sürülerek sofraya getirilirse, bunu kim beğenmez? Aynı tart hamuruyla yapılan tartöletler yani küçük tartlar yıllardır böyle yapılmıyor mu?

Özellikle küçük pastaların yapımında kullanılan ve ekler ile profiterollerden tanıdığımız bir hamura geldi sıra. Fransızca "choux" diye yazılıp "şu" diye okunan adıyla anılır bu hamur. Dış görünüşüyle bizim lokmamıza benzer. Biz hep pastacılıktan söz ediyoruz ama, şu hamuru tuzluların yapımında da kullanılır. İçini çerkeztavuğu veya tarama ile doldurup servis yaparsanız çok şık bir kokteyl yiyeceği hazırlamış olacağınızı şimdiden söyleyebilirim.

Şu hamurunun malzemesi su, un, tereyağı -ya da margarin- yumurta ve tuzdan oluşur. Tatlılar için kullanılsa bile, biraz tuz hep gerekir. Su ve yağ bir arada bir taşım kaynatılıp elenmiş un eklenir ve tekrar bir taşım kaynatılır. Hamur kendiliğinden tencerenin kenarlarından ayrılmaya başlayınca tencere ateşten alınır. Ilınınca içine teker teker yumurtaları kırılıp telle çırpılarak yedirilir.
Tart hamurunun aksine, şu hamuru sert bir un ister. İçine katılan yumurta akı, hamur fırında pişirilirken şu toplarının kabarmasını sağlar.

Şu hamuru toplarının içi daima vanilya veya farklı baharlar ve aromalarla zenginleştirilmiş kremalarla doldurulur. Sertleşmesi istenirse üzerine karamelize kıvamda şeker şurubu sürülür ve şekerin sertleşmesi beklenir. Profiterolün gerçeği yapılmak istendiğinde aynı toplar dondurmayla doldurulur.
Bu klasik uygulamaların dışında, şu hamuru toplarının pastacılıkta kullanımı sonsuz değişkenlik gösterir. Hatta her zaman biçimin ille de yuvarlak olması gerekmez. İnce uzun küçük ekler pastaları da eninde sonunda bir şu hamuru ürünü değil mi?

Milföy ise pastacıların asla vazgeçemeyeceği bir hamur. Yapımı son derece ustalık ve sabırlı bir işlem gerektirir. Hamurun niteliği kadar yapımının gerektirdiği ustalık da bunu bir pastacılık gösterisi haline getirmiştir. Hamurun açılacağı mermerin soğukluğundan tutun da, katlanma biçimi ve tur verme diye anılan açılıp içine yağ eklenerek katlanması ve her tur arasında saatleri bulan soğukta dinlenmesi, milföy hamurunun evde yapılmasını neredeyse imkânsız kılar. Ama bütün bu işlemler gerektiği biçimde yapılmazsa, tereyağı unun içinde eşit katmanlar halinde dağılmaz. O zaman da, fırında pişme sırasında tereyağının içindeki su buharlaşıp hamuru düzgün biçimde kabartmaz. Böylece hamur adını hak etmez, yani "bin yaprak" haline gelmez. Hamurun adı olan milföy -orijinal yazılımıyla mille feuilles - herhalde kabarmış halinin tek tek sayılması sonucu verilmemiş, ancak bin değilse onlarca katlık bir hamur elde edilmesi vazgeçilmez bir özellik kabul edilir.

Özellikle pastacılıkta milföy hamurunun kabarması her zaman istenmez. Büyük pastalara altlık olarak kullanıldığında ince bir tabaka oluşturması istenir. Bu durumda milföyün üzerini çatalla birkaç yerinden delmek gerekir. Böylece hamur kabaramaz ve istenen sonuç elde edilir.

Milföy hamuru yapımının çok zor olması, yanında bir de kolaylık getirmiş. Bugün artık bu hamur endüstriyel olarak yapılmakta. Derin dondurulmuş halde paketlenerek hemen her büyük bakkalda satılmakta.

Rulo pastaların hamuru da bilinmesi gereken bir örnek sayılır. Burada, ağırlıklı olarak, 2 ölçü yumurta, 1 ölçü un ve 1 ölçü şeker bir arada bulunur. Hazırlanışı ve pişirilişi aynen aşağıda anlatılan jenuaz gibidir. Yalnız fırın ısısı daha yüksek tutulur. Bir de pişme süresi 10 dakikayı geçmez. Hamur doğrudan fırın tepsisine değil, yağlı kâğıdın üzerine dökülerek pişirilir. Biraz ılınınca da kâğıttan çıkartılarak alınır. Soğumaya kalmadan içi doldurularak rulo haline getirilir.

Nihayet sıra pastacılığın son, ancak en önemli hamuruna geldi. Pastacılıkta hamurların en sık kullanılanı, süngerimsi keklerdir. Bunlara teknik dilde bisküvi adı verilir. Paketlenmiş halde satılan hazır bisküvilerle bir ilgileri bulunmasa da bu ad iyice yerleşmiştir ve teknik dilden artık sökülüp atılamaz. Türkler bu ismi gündelik hayatta pek kullanmaz. Biz pandispanya dediğimiz bu hamuru, sanırım beş yüz yıl önce İspanya'dan göç eden Musevilerden öğrendiğimizden, İspanya ekmeği anlamına gelen İspanyolca pandispanya sözcüğü dilimize yerleşmiş.

Yağsız olanının reçetesi eşit miktarlarda yumurta, şeker ve undan oluşur. Bazı klasik reçeteler yumurtaların diğer iki malzemeden biraz daha ağır çekmesi gerektiğini söylese de aradaki fark çok fazla sayılmaz. Önce yumurta ve şeker bir kapta telle çırpılır. Kap benmariye oturtularak, alttaki kapta bulunan sıcak suyun etkisiyle yumurta omlete dönüştürülmeden şekerle birlikte koyu bir kıvam kazanıncaya kadar çırpılır. Bu arada hacmi iki katına çıkar. Sonra elenmiş un yavaş yavaş ve nazik bir biçimde içine eklenerek yedirilir. Fırında pişirilerek pastada kullanılmaya hazır hale getirilir.

İlk kez bugünkü İtalya'nın Cenova kentinde yapıldığı için bu kente atfen jenuaz diye anılan benzer bir pasta hamuru ise yukarıdakinin yağlı olanıdır. Burada bir ölçü yağa dört ölçü un ve şeker konur. Yumurtanın ağırlığı bu kez yağ ve şekerden dörtte biri kadar fazla olmalıdır.

Bunu örnek bir gramajla söyleyecek olursak, 250 gram yağ ve 250 gram un için, 300 gr. yumurta ve 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı gerekir. Bunun da standart bir klasik tarif olduğunu ve her pastacı ustasının ille de bu formüle uymak zorunluğu bulunmadığını, daha parlak fikri olanların kendi düşündükleri gibi bir jenuaz yapabileceklerini de ekleyelim. Nitekim böyle parlak bir fikir sayesinde çikolatalı jenuaz icat edilmiş bulunuyor. Mucidinin muhtemel sözleriyle jenuazlar sade olabilecekleri gibi, unun bir kısmının kakaoyla yer değiştirmesi sayesinde çikolatalı olarak da hazırlanabilirler. Jenuaz yapımında, bir önceki hamurdan farklı olarak, un eklendikten sonra eritilmiş tereyağı sicim gibi akıtılarak una çok nazik bir biçimde katılıp yedirilir. Aşırı sert ve fazla karıştırma, hamuru berbat eder. Asla fazla karıştırmayın ve sert hareketlerden kaçının!

Jenuaz yaklaşık 200 derecelik fırında ortalama yarım saatte pişirilir. Bu aşamada bir ayrıntıyı söylemeden geçmeyelim. Fırından yeni alınmış çemberden çıkarılan sıcak hamurlar doğrudan tezgâh üzerine konmaz. Çünkü hamurun tezgâha konan yüzü terler! Bunu önlemek için, sıcak pandispanyanın daima bir tel üzerine çıkarılıp öylece soğutulması istenir. Soğuduktan sonra genellikle enlemesine yatay olarak kesilir ve arası istenen malzemeyle doldurulur. Gerekiyorsa üzeri de bir başka malzemeyle kaplanarak pasta hazır hale getirilir. Bunlarla ilgili ayrıntılar her pasta için ayrıdır.

Ayrıntıları belirlemek pastayı yapana ait bir yaratıcılık ve beceri gerektirirse de, bazı ipuçlarını vererek son noktayı koyalım. Pastaların ekmeksi kısmının ne tür hamurlardan hazırlanabileceğini baştan beri ayrıntılı biçimde anlattık. Ancak bunlar istenirse şeker şurubu, konyak başta olmak üzere çeşitli alkollü içkiler ve özellikle likörlerle yumuşatılıp tatlandırılabilirler. Hatta bazen alkol ile meyva suyu karışımı da böylesine bir tatlandırıcı oluşturabilir.

İçlerine kremobör dediğimiz tereyağlı krema, çırpılmış krema ya da diğer adıyla, krem şantiyi, krem patisyer veya öbür adıyla pastacı kreması gibi kremalar konabilir. Bunlar da çeşitli alkollü içkiler ile ayrıca lezzetlendirilebilir.

Harç olarak badem, antepfıstığı, ceviz ve benzeri kuruyemişlerle kurutulmuş kayısı, incir ve benzerleri ve nihayet çikolata parçaları sık kullanılan malzemeler arasındadır. Burada gerçekten bir sınır yoktur. Nitekim bunun en iyi örneğini içi dondurmayla doldurulmuş ünlü rokoko pastası oluşturur. Pastanın içine dondurma koymak gerçekten harika bir fikir!

Pastaların kenarları bazen doğal haliyle bırakılır. Ancak çoğu zaman ince kıyılmış badem, antepfıstığı, ince çikolalata parçacıklaryla da kaplanır. Bazen de kenarı krem şantiyi ile sıvanır. Bazı pastaların kenarları ise kedidili bisküvisi gibi bazı özel bisküvilerle çevrelenir.

Pastaların üstleri, en gösterişli yerleridir ve dekorasyonda en çok özen buraya gösterilir. Bazen sadece krem şantiyi veya eritilmiş çikolata ile dümdüz kaplanmış bir pastaya eklenen küçücük bir süs pastayı çok çekici yapabilir. Ama çikolatanın kazınmasıyla oluşan yongacıklar, glaze rengârenk meyveler, hatta bazen iyi dekore edilmiş ve bir renk cümbüşü oluşturan taze meyveler bile biraz jöleyle parlatıldıklarında pastaya bambaşka bir hava kazandırır.

Pastaların yapımı, ve dekorasyonuyla ilgili anlatılacaklar sonsuza kadar uzatılabilir. Sözün nerede biteceği çoğu zaman bilinemez. Biz, noktayı şimdilik burada koyalım.

Milföy Pastası

12 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. hazır milföy hamuru*
- *500 ml. pastacı kreması*

Yapılışı:

1. Milföy hamuru katlarını üst üste koyun. Tepsinizin büyüklüğüne göre bir merdane ile 2 - 3 mm. kalınlığında açın. Fırın tepsisini yağlayıp, açılmış hamuru tepsiye yerleştirin.

2. Pişerken fazla kabarmaması için milföy hamurunun üzerini düzenli aralıklarla çatalla delin. Yaklaşık 30 dakika kadar oda ısısında hamuru dinlenmeye bırakın.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Tepsiyi sıcak fırına sürün, milföy katları kabararak açılıp üstü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

4. Pişen milföy hamurunu fırından çıkartıp, testere ağızlı bir bıçak ile enlemesine keserek 3 eşit kata bölün. Her bir katın arasına pastacı kreması sürün. Pastanın üstüne de pudraşekeri serpin ve pastayı porsiyonluk dilimlere ayırıp servis yapın.



Milföy Albone

12 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. hazır milföy hamuru*
- *500 ml. pastacı kreması*
- *50 gr. kiraz-incir-portakal şekerlemesi*
- *500 ml. krem şantiyi*

Yapılışı:

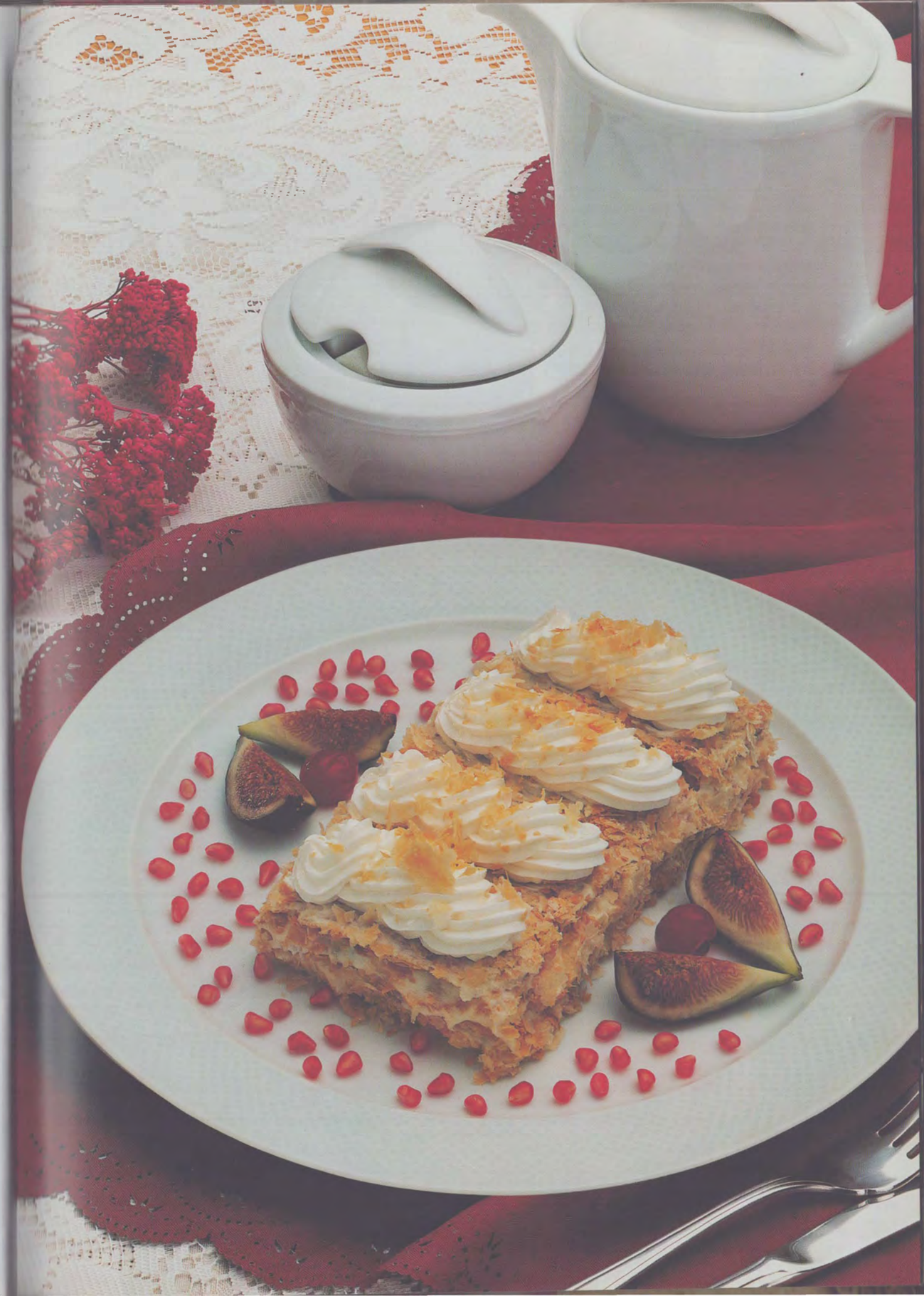
1. Milföy hamuru katlarını üst üste koyun. Tepsinizin büyüklüğüne göre bir merdane ile 2 - 3 mm. kalınlığında açın. Fırın tepsisini yağlayıp açılmış hamuru tepsiye yerleştirin.

2. Pişerken fazla kabarmaması için milföy hamurunun üzerini düzenli aralıklarla çatalla delin. 30 dakika kadar oda ısısında hamuru dinlendirin.

3. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Tepsiyi sıcak fırına sürün, milföy katları kabararak açılıp, üstü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

4. Fırından çıkan milföyü testere ağızlı bir bıçakla enlemesine keserek 3 eşit parçaya bölün. Kalan kırıntıları saklayın. Milföy katlarının aralarına bir palet, bıçak veya spatula ile pastacı kreması sürüp şekerlemelerden serpin. Üzerine krem şantiyi sürerek kat kat pastayı tamamlayın. En üstüne krem şantiyi sürüp yayın.

5. Süslemek için isterseniz bir sıkma torbasından pastanın üzerine krem şantiyi sıkın. Kalan milföy kırıntılarını ufalayarak serpip, porsiyonluk parçalara ayırarak servis yapın.



Meyveli Tartölet

10 adet

Malzemesi:

Mini tartöletler için:
- *60 gr. margarin (4 çorba kş.)*
- *100 gr. un (⅘ su bardağı)*
- *15 gr. pudraşekeri (2 çorba kş.)*
- *25 ml. su (1 ⅔ çorba kş.)*

Kreması için:
- *18 gr. un (2 ½ çorba kş.)*
- *10 gr. nişasta (4 çay kş.)*
- *60 gr. tozşeker (4 çorba kş.)*
- *20 gr. süttozu (3 çorba kş.)*
- *1 yumurta*
- *200 ml. su (⅘ su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *300 gr. karışık mevsim meyveleri veya komposto meyveler*

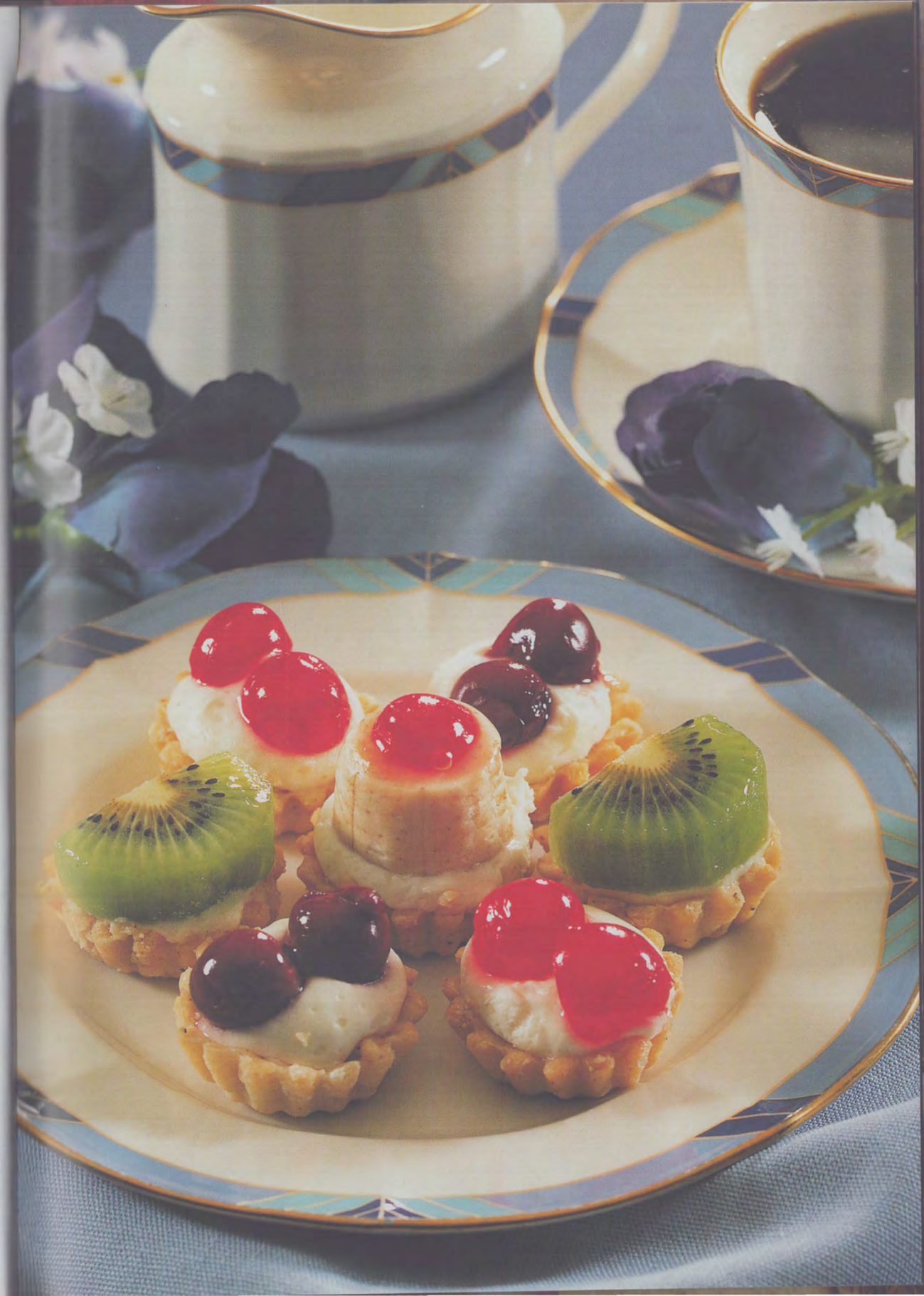
Yapılışı:

1. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Tartöletleri hazırlamak için margarini, unu, şekeri ve suyu bir kapta yoğurarak hamur haline getirin.

2. Minik tartölet kalıplarını yağlayın. Tartölet hamurlarını kalıpların boyutunda kesip kalıplara yerleştirin. Kenarlarından sarkan hamur parçaları varsa bir bıçakla keserek alın. Hamurların üzerini fazla kabarmamaları için çatalla delin. Sıcak fırına sürerek altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

3. Tartöletler pişerken kremasını hazırlayın. Bunun için unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtayı, suyu ve vanilini, çırparak kısık ateşte krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

4. Kremayı bir sıkma torbasına doldurun. Tartöletleri fırından alıp kendi kalıplarında soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca, ters çevirerek tartöletleri kalıplardan çıkarın. Krema sıkarak içlerini doldurun. Üzerine meyveleri dizerek servis yapın.



Franjipan

6 kişilik

Malzemesi:

- *75 gr. un (10 çorba kş.)*
- *125 gr. margarin*
- *125 gr. tozşeker (½ su bardağı)*
- *125 gr. toz badem*
- *2 adet yumurta*
- *150 gr. milföy hamuru*
- *20 gr. file badem*
- *10 gr. pudraşekeri (4 çay kş.)*

Yapılışı:

1. Unu bir kaba eleyin. Bir çırpma kabına margarini, şekeri ve toz bademi koyarak 3-4 dakika mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyerek 3 dakika daha çırpın. Unu da çırparak karışıma yedirin.

2. Milföy hamurunu yoğurun. Yoğrulmuş hamuru topak haline getirin. Elinizle bastırarak yassılaştırın. Bir merdane ile hamuru 3 mm. kalınlığında, tart kalıbından biraz daha büyük olacak şekilde açın.

3. Yağlanmış, düz kenarlı bir tart kalıbına açtığınız hamuru sererek yerleştirin. Kalıbın kenarlarından taşan hamurları bir bıçakla keserek alın. Elinizle biraz bastırarak hamuru kalıba oturtun.

4. Fırınınızı 190°C'ye getirip ısıtın. Hazırladığınız harcı, yarısını dolduracak biçimde hamurun içine dökün. Yüzeyini bir spatula ile düzleyin. Üzerine file bademleri serpiştirin. Fırına sürün. Franjipanı üzeri kızarıp kahverengileşmeye başlayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

5. Pişen franjipanı fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıbından çıkarıp, üzerine pudraşekerini serperek servis yapın.



Profiterol

15 kişilik

Malzemesi:

- *500 gr. şu hamuru*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı)*
- *250 ml. pastacı kreması*
- *200 ml. çikolata sosu*

Yapılışı:

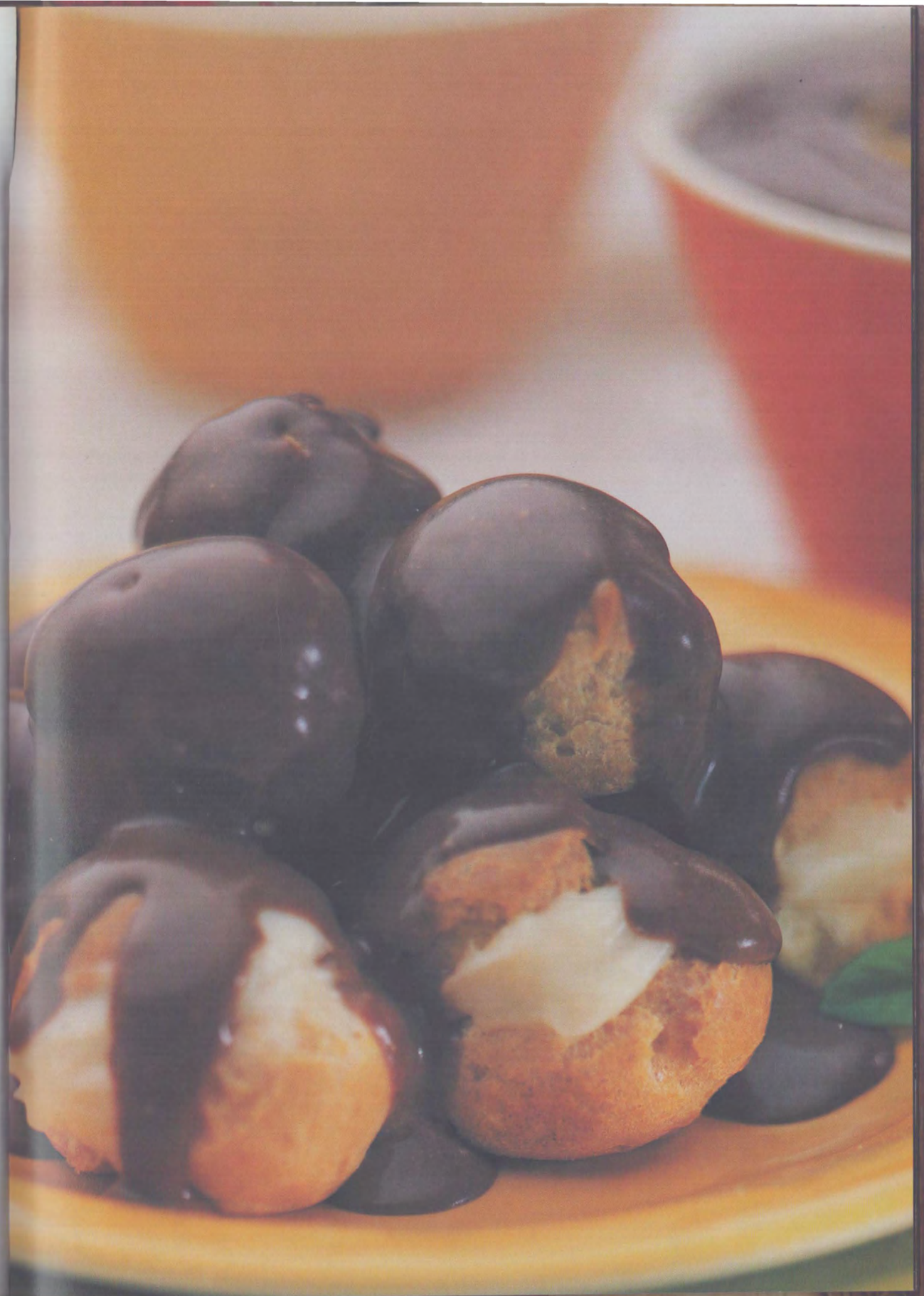
1. Fırınınızı 160-180°C'ye getirip, ısıtın. Fırın tepsisinin üzerine fırın kâğıdı serin. Önceden hazırladığınız şu hamurunu bir sıkma torbasına doldurun. Küçük toplar halinde, aralıklı olarak fırın tepsisine sıkın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün, toplar kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

2. Küçük bir kapta şekeri su ile 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayıp ılındırın. Pastacı kremasını biraz gevşetmek için bu şurup ile birlikte çırpın. Eğer pastacı kremanız gevşekse (muhallebi kıvamında ise) şurup kullanmayın. Hazırladığınız kremayı bir sıkma torbasına doldurun.

3. Pişen şu hamurlarını soğumaya bırakın. Soğuyanları birer birer sol elinize alıp, yine aynı elin başparmağı ile altından bastırarak bir delik açın. Hamurda açılan bu çukuru sıkma torbasındaki pastacı kreması ile doldurun.

4. Dolan profiterolleri bir tabağa kubbe biçiminde dizin. Bütün profiterolleri doldurup dizdikten sonra üzerine çikolata sosunu döküp servis yapın.





Ekler

15 adet

Malzemesi:

- *500 gr. şu hamuru*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *200 ml. su (4/5 su bardağı)*
- *250 ml. pastacı kreması*
- *200 ml. eritilmiş bitter çikolata*

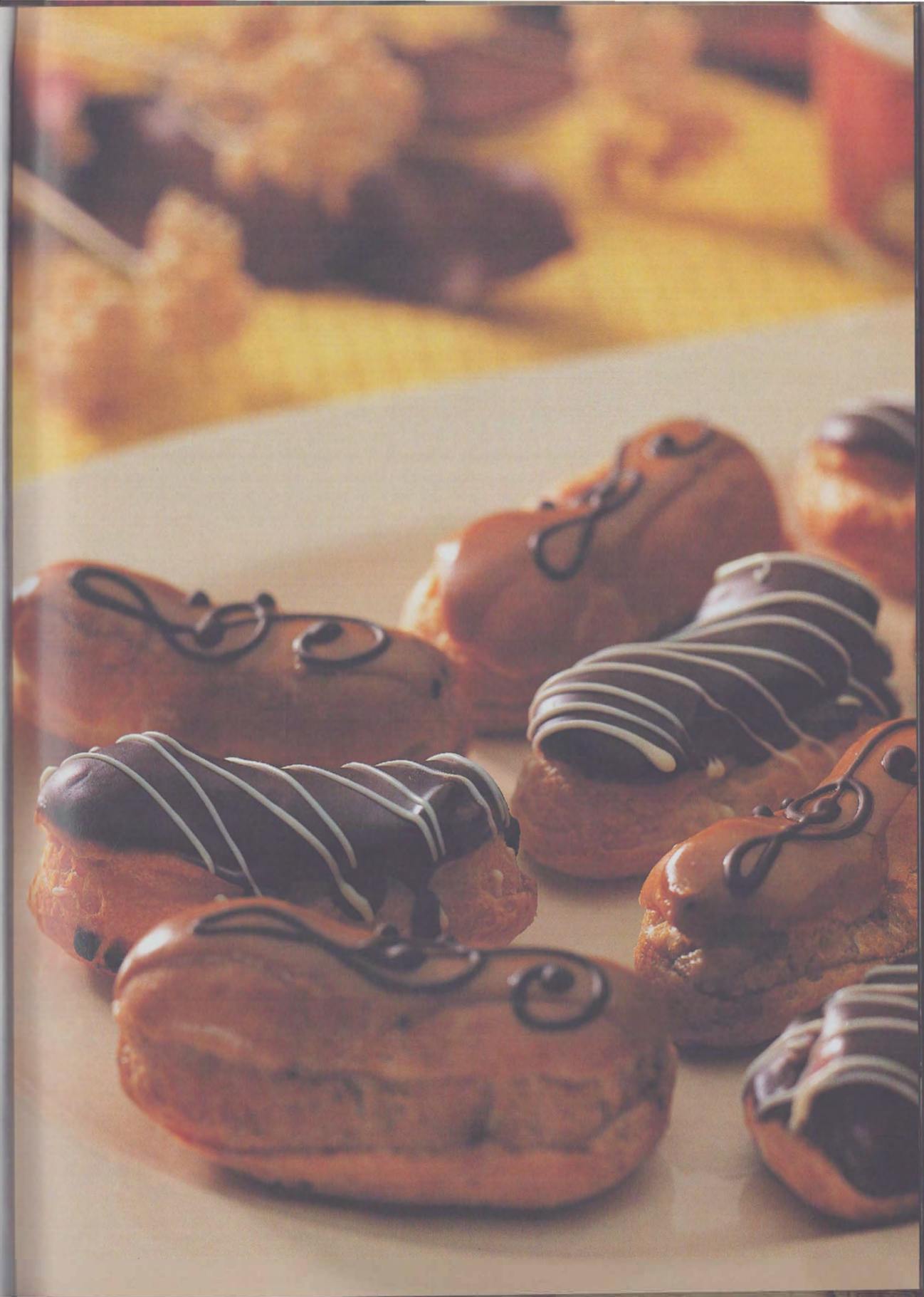
Yapılışı:

1. Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Fırın tepsisinin üzerine fırın kâğıdı serin. Önceden hazırladığınız şu hamurunu bir sıkma torbasına doldurarak 10 cm. uzunluğunda ve 2-3 cm. kalınlığında şeritler halinde aralıklı olarak fırın tepsisine sıkın. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürerek ekler'ler kabarıp altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.

2. Küçük bir kapta şekeri su ile 2-3 dakika kaynatarak bir şurup hazırlayıp ılındırın. Pastacı kremasını biraz gevşetmek için bu şurup ile birlikte çırpın. Eğer pastacı kremanız gevşekse (muhallebi kıvamında ise) şurup kullanmayın. Hazırladığınız kremayı bir sıkma torbasına doldurun.

3. Pişen ekler'leri soğumaya bırakın. Soğuyanları testereli bir bıçak ile enlemesine sandviç gibi ikiye ayırın. İçlerini sıkma torbasındaki pastacı kreması ile doldurup kapatın.

4. Eritilmiş çikolataya batırıp bir tepsiye alarak çikolatalarının donması için bekletin. Çikolatası donanları servis tabağına alıp servis yapın.



Adisababa

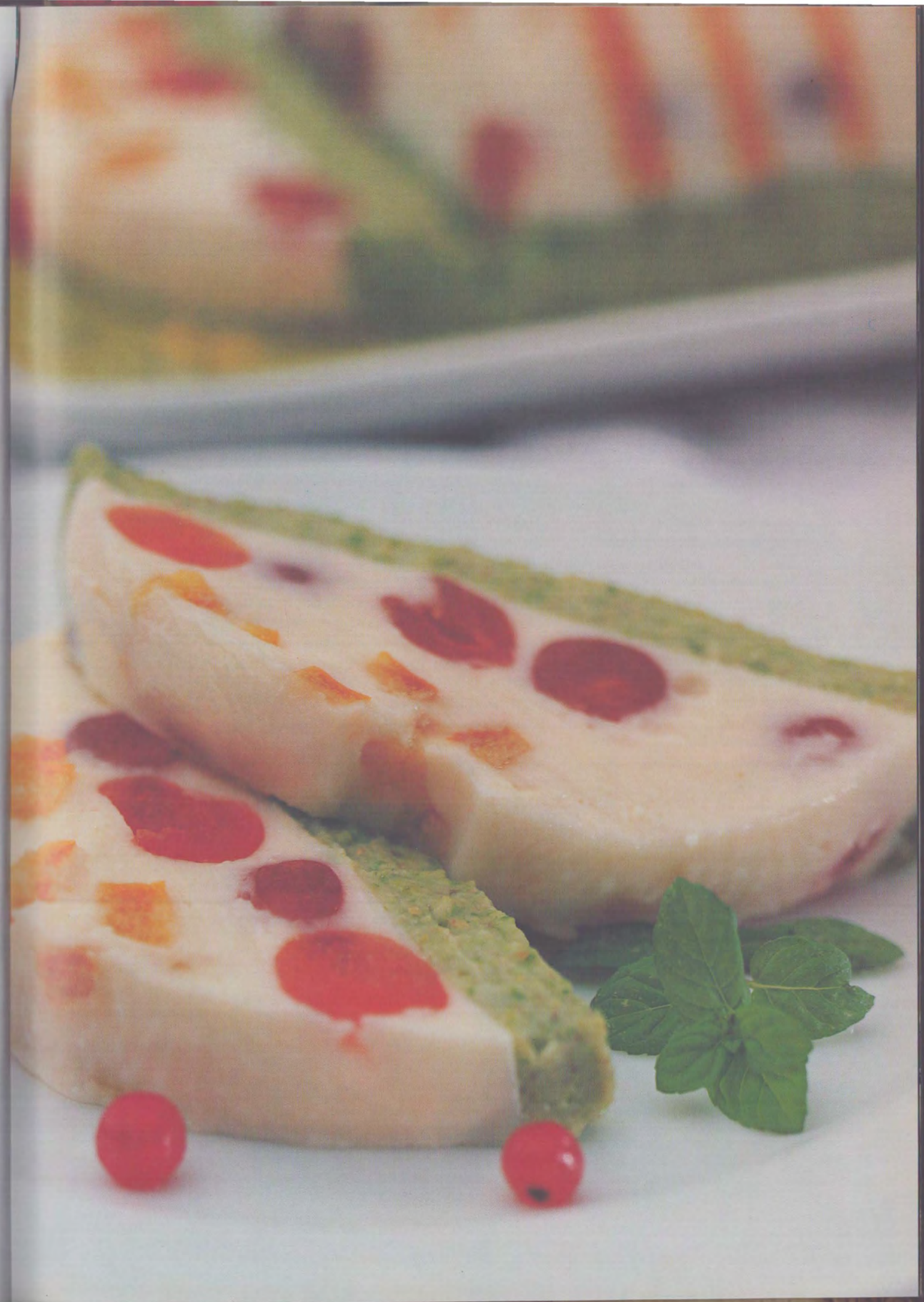
5 kişilik

Malzemesi:

- *250 ml. pastacı kreması*
- *250 ml. krem şantiyi*
- *30 gr. kiraz şekerlemesi*
- *30 gr. portakal şekerlemesi*
- *30 gr. toz antepfıstığı*

Yapılışı:

1. Pastacı kremasını kabartmak için mikserde biraz çırpın. İçine krem şantiyiyi ekleyin. Çırpmayı biraz daha sürdürdükten sonra kremayı 3 eşit parçaya bölün.
2. Kremanın bir bölümüne kiraz şekerlemesini, bir bölümüne portakal şekerlemesini ve son bölümüne antepfıstığını katın. Üç kremayı da iyice karıştırın.
3. Uzun dilimli bir kek kalıbının dibine portakallı karışımı koyarak yüzeyini düzleyin. Onun üzerine kirazlı karışımı yayıp düzleyin ve en üste fıstıklı katışımı yayın.
4. Derin dondurucuya atarak iyice dondurun. Kalıptan bozulmadan çıkarabilmek için kalıbı sıcak suyun içinde 30 saniye bekletin. Bir tabağa çıkarıp, şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.



Limon Mus

6 kişilik

Malzemesi:

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *40 gr. tozşeker (2 1/3 çorba kş.)*
- *20 gr. buğday nişastası (2 2/3 çorba kş.)*
- *20 gr. un (2 2/3 çorba kş.)*
- *10 ml. eritilmiş tereyağı (2 çay kş.)*

Bisküvisi için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *9 gr. toz badem (6 çay kş.)*
- *15 gr. tozşeker (3 çay kş.)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *6.5 gr. un (2 1/2 çay kş.)*
- *3.75 gr. eritilmiş tereyağı (3/4 çay kş.)*

Limon kreması için:
- *100 gr. İtalyan merengi*
- *3 1/2 adet yaprak jelatin*
- *200 ml. limon suyu (4/5 su bardağı)*
- *235 ml. krem şantiyi*
- *60 gr. kayısı marmelatı (ılındırılmış)*

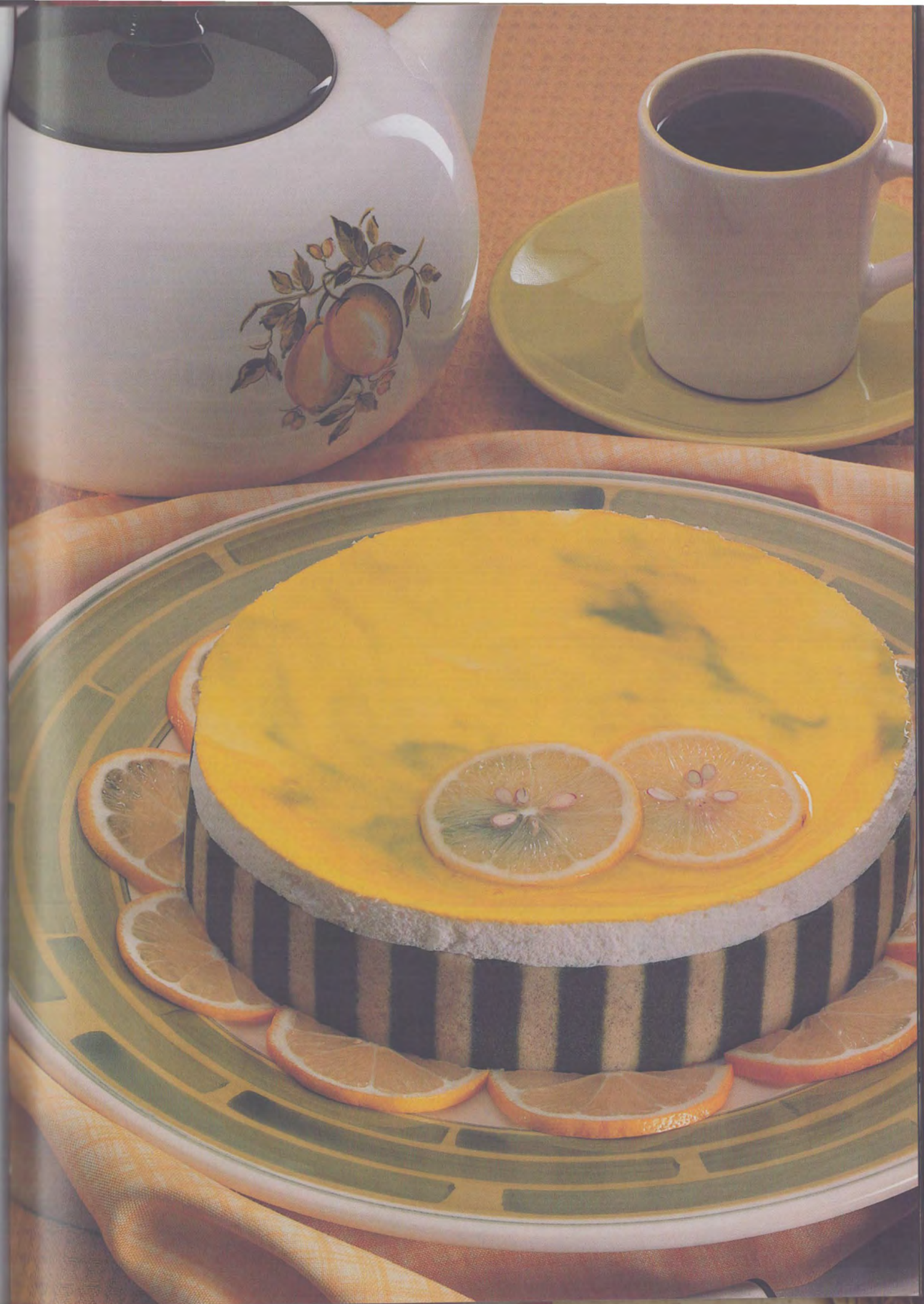
Yapılışı:

1. Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtayı ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2 1/2 çorba kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye 1/2 cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

3. Kreması için "Temel Tarifler" bölümünde anlatılan İtalyan merengini hazırlayın. Jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Kabın içine limon suyunu ve süzdürerek sudan çıkardığınız jelatinleri koyun. Jelatinleri karıştırarak limon suyunda ertin. Ateşten alıp, limonlu jelatini merenge yedirin. Krem şantiyiyi de katıp karıştırarak kremayı tamamlayın.

4. Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun. Üzerine kayısı marmelatını yayıp, çemberden çıkartın. Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.



Çilek Mus

Malzemesi:

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. un (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. buğday nişastası (1 1/3 çorba kş.)*
- *5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Bisküvisi için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *12 gr. toz badem (3 çorba kş.)*
- *15 gr. tozşeker (3 çay kş.)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *9 gr. un (1 1/4 çorba kş.)*
- *5 ml. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Çilekli krema için:
- *3 adet yumurta sarısı*
- *60 gr. tozşeker (4 çorba kş.)*
- *200 ml. sıcak süt (4/5 su bardağı)*
- *3 adet yaprak jelatin*
- *200 ml. krem şantiyi*
- *140 gr. çilek (robottan geçirilerek püre haline getirilmiş)*

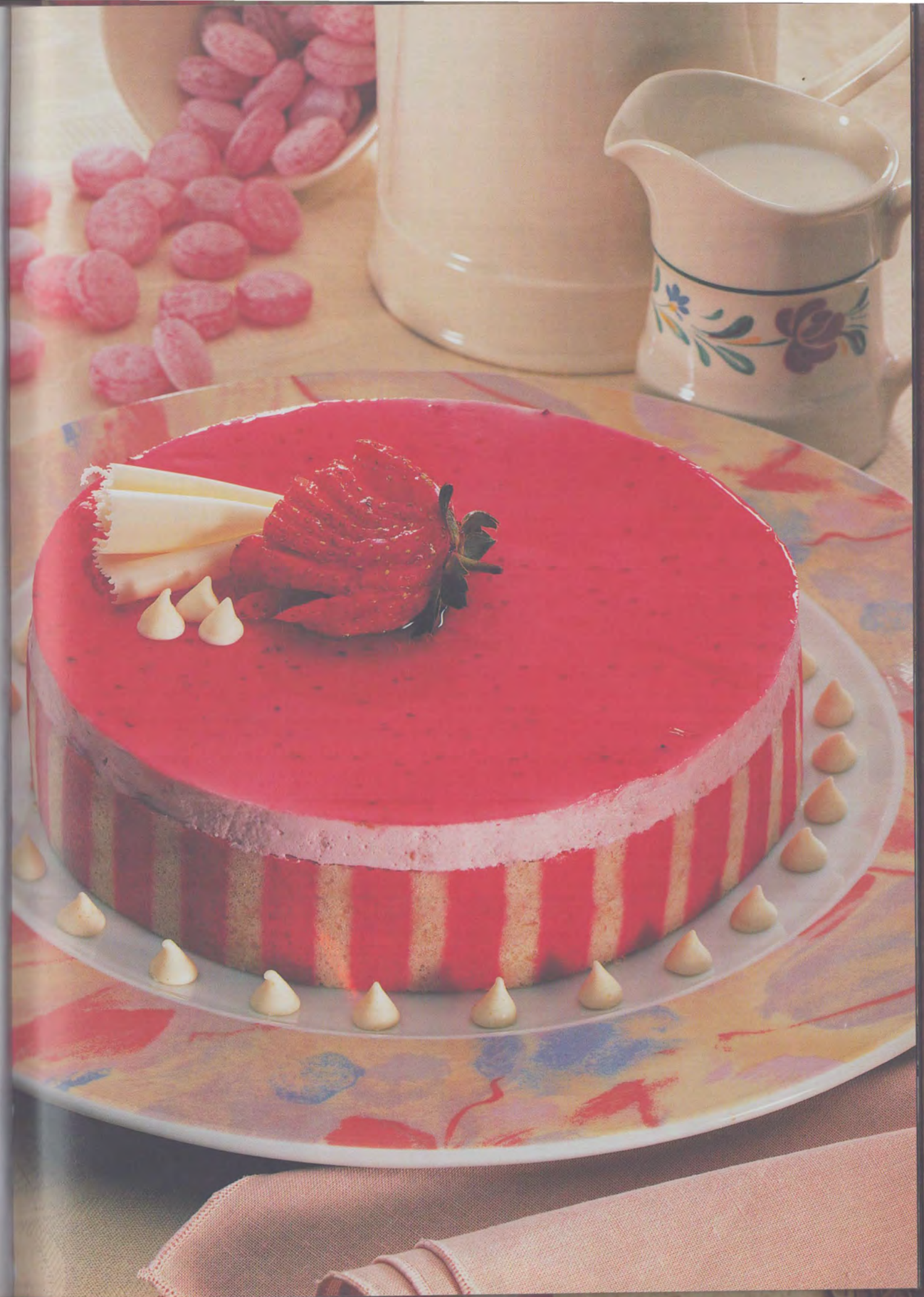
Yapılışı:

1. Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/3'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Bisküvisini hazırlamak için yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2 1/2 çorba kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye 1/2 cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

3. Kreması için, jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Yumurta sarılarını ve tozşekeri bu kaba koyup, mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Çırpmayı sürdürerek bu karışıma sıcak sütü yedirin. Gevşeyen jelatinleri süzdürerek sudan alıp, kısık ateşteki kremaya katın ve karıştırın. Jelatinler eriyince kremayı ateşten alın ve pişme kabıyla buzdolabına kaldırın. Krema soğuyunca içine krem şantiyiyi ve çilek püresinin 80 gramını katıp, karıştırın.

4. Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun. Üzerine çilek püresini yayıp, çemberden çıkartın. Taze çileklerle süsleyerek servis yapın.



Prestij Mus

Malzemesi:
- *1 adet kakaolu pandispanya (çember boyutunda kesilip inceltilerek 40 gr. ağırlığında hazırlanmış)*
- *45 ml. portakal likörü (3 çorba kş.)*
- *1 paket hazır portakallı jöle*

Pandispanyası için:
- *10 gr. un (1 ½ çorba kş)*
- *10 gr. tozşeker (⅔ çorba kş.)*
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*

Fındıklı ve bademli harçlar için:
- *½ çay kş. un*
- *20 gr. tozşeker (1 ⅓ çorba kş.)*
- *15 gr. file badem (2 ½ çorba kş.)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *1 adet yaprak jelatin*
- *50 ml. şurup (⅕ su bardağı; 25 ml. su ve 25 gr. şeker ile hazırlanmış)*
- *160 ml. krem şantiyi*
- *20 gr. toz fındık*
- *2 adet yumurta sarısı*

Portakallı krema için:
- *1 adet yaprak jelatin*
- *25 gr. tozşeker (1 ⅔ çorba kş.)*
- *75 ml. süt (5 çorba kş.)*
- *1 ½ adet yumurta sarısı*
- *95 ml. krem şantiyi*
- *15 ml. portakal suyu (1 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Bir kapta un, tozşeker ve çırpılmış yumurtanın ⅓'ünden biraz fazlasını (20 gramını) çırparak pandispanya hamurunu hazırlayın. Hazırladığınız pandispanya hamurunu "Temel Tarifler"deki pandispanya tarifine uygun olarak 220°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

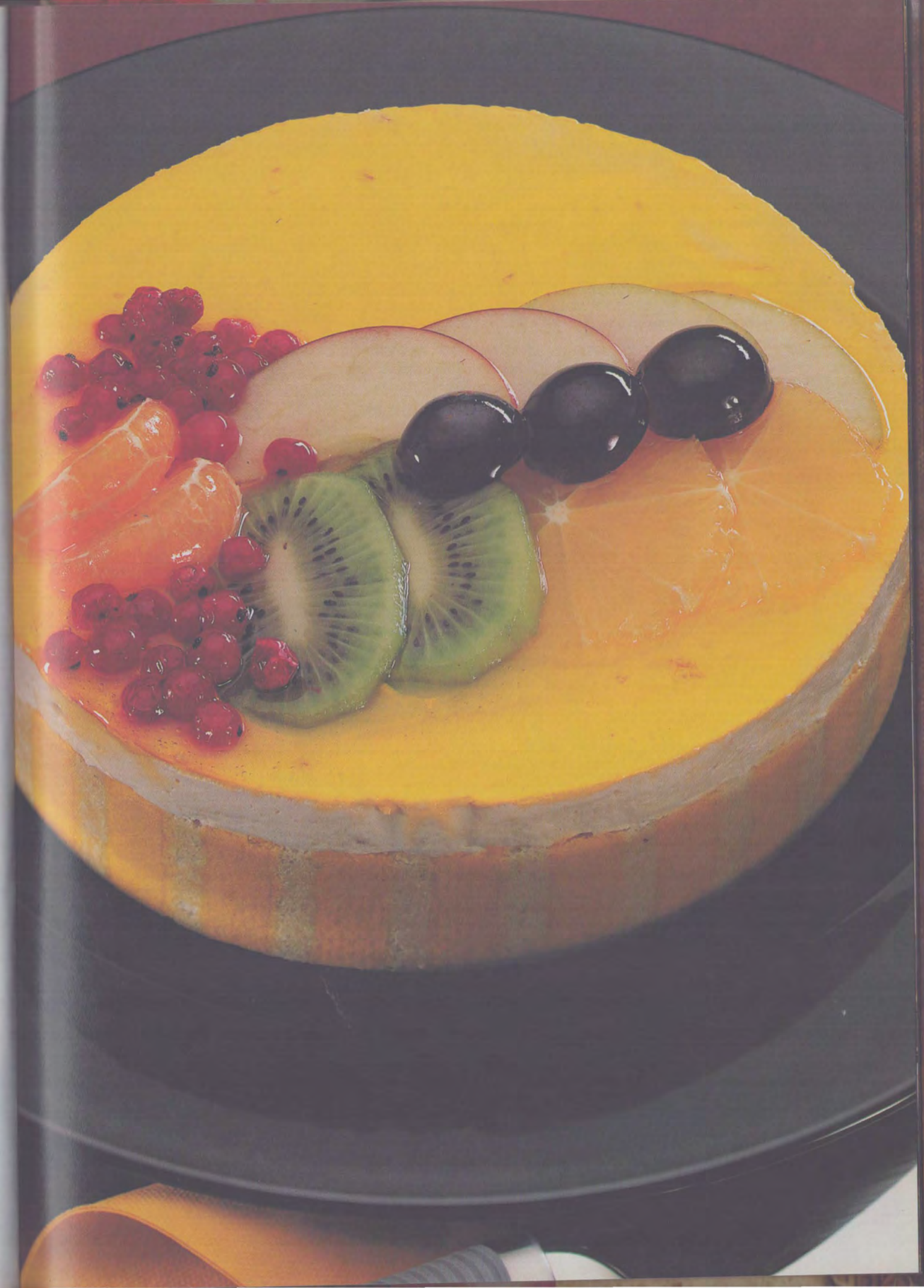
2. Bademli harcı hazırlamak için bir kapta unu, tozşekeri, file bademi ve yumurta akının yarısını, bademleri kırmadan karıştırıp, bir kenarda bekletin.

3. Jelatini buzlu suya koyarak gevşemeye bırakın. Temel Tarifler'de anlatılan şurubu verilen ölçülerle hazırlayın. Karıştırma kabında krem şantiyi'yi, toz fındığı yumurta sarılarını ve gevşeyen jelatini karıştırın. Kaynamış şurubu ateşten alarak içine karıştırma kabındaki malzemeyi yedirin. Bir kenarda saklayın.

4. Portakallı krema için, jelatini buzlu suda ıslatarak gevşetin. Jelatin gevşedikten sonra sudan süzdürerek alıp temiz bir kaba koyun. Bu kabı, yarıya kadar kaynar kaynar su dolu bir kabın üzerine oturtarak, jelatini suyun buharında eritin. (Gerekirse, suyun ısısını artırmak için tencereyi kısık ateşe oturtun). Şekeri, süt ve yumurta sarısı ile çırpın. Bu karışıma krem şantiyiyi, portakal suyunu ve eritilmiş jelatini ekleyerek karıştırın.

5. Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pişirdiğiniz pandispanyayı kâğıdın üzerine koyun, pasta çemberini üzerine oturtup, bastırarak pandispanyayı çember ile kesin. Kesilen pandispanyayı çemberde bırakın. Kenarda kalanları tepsiden alın. Çemberdeki pandispanyanın üzerine önce bademli harcı sonra da fındıklı harcı yayın. Üzerlerine çember boyutunda kesilmiş kakaolu pandispanyayı yerleştirin.

6. Pandispanyanın üzerine portakal likörünü serpiştirin. Portakallı kremanın tamamını çemberin içine döküp pastanın üzerini düzleyin. Pastayı çemberinin içinde, buzdolabında 5-6 saat soğutun. Bu sürenin yarısında üzerine ince bir kat portakallı jöle hazırlayıp dökün. Jöle iyice donduktan sonra pastayı çemberinden çıkartıp, üzerini meyvelerle süsleyerek servis yapın.



Yoğurtlu ve Çilekli Pasta

10 kişilik

Malzemesi:

- *1 adet pandispanya*
- *1 adet pişirilmiş tart hamuru (pasta çemberinin büyüklüğünde)*
- *3 çorba kş. kayısı marmelatı*
- *400 gr. çilek*

Yoğurtlu çilek kreması için:

- *8 adet yaprak jelatin*
- *8 adet yumurta sarısı*
- *150 gr. tozşeker (3/5 su bardağı)*
- *50 ml. su (3/5 su bardağı)*
- *500 ml. süzme yoğurt*
- *1/4 adet limon kabuğu (rendelenmiş)*
- *100 gr. çilek (robottan geçirilip, püre haline getirilmiş)*
- *500 ml. krem şantiyi*

Yapılışı:

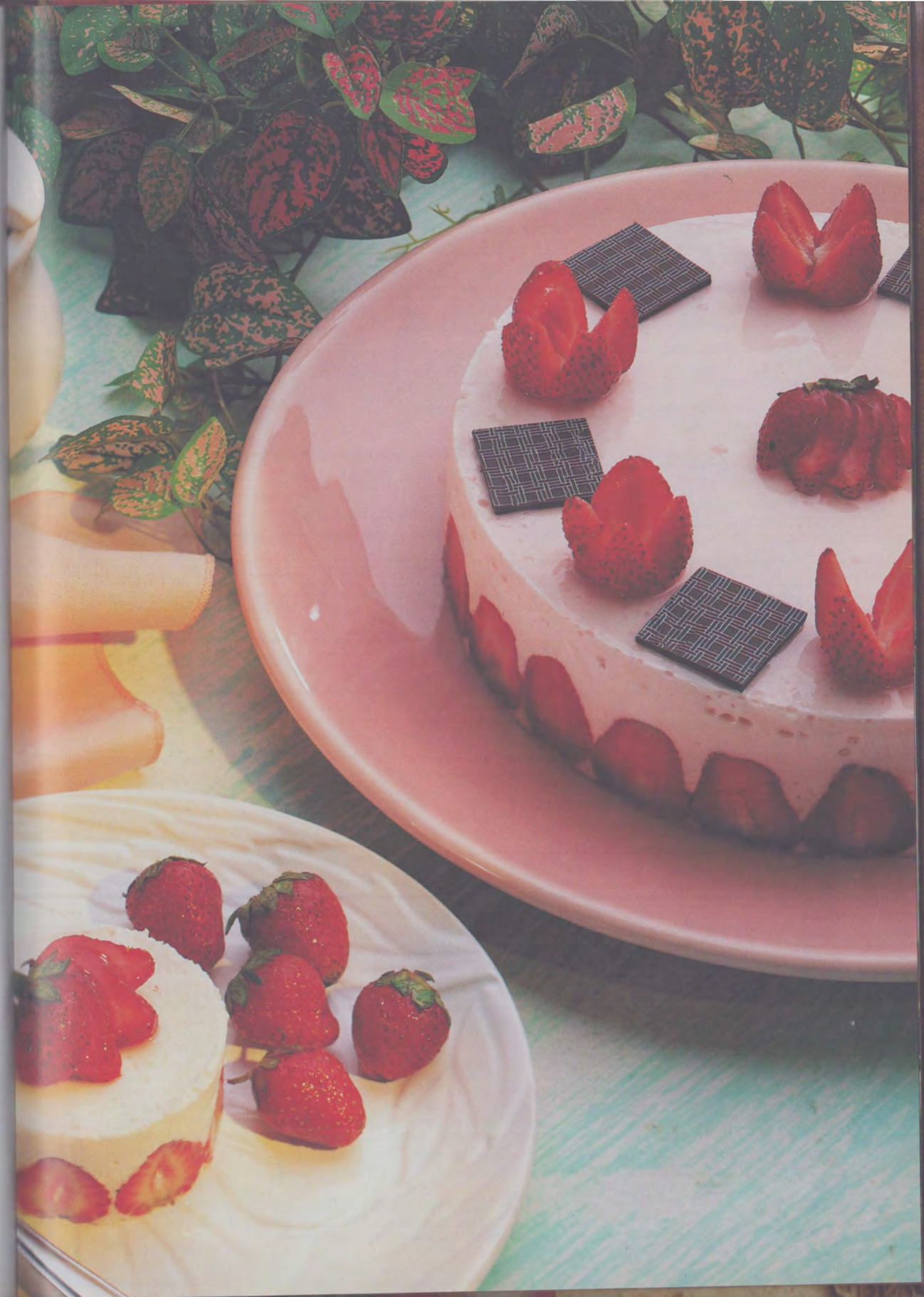
1. Jelatinleri buzlu suyun içine koyarak gevşemeye bırakın. Kreması hazırlamak için yumurta sarılarını bir çırpma kabına koyup, mikser ile iyice kabarıncaya kadar çırpın.

2. Küçük bir tencerede şekeri ve suyu birlikte bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Biraz koyulaşınca ateşten alarak çırpılmış yumurta sarılarına mikser ile azar azar yedirin. Karışımı en az 4 - 5 dakika çırpın.

3. Gevşeyen jelatinleri bir kap içinde kaynar suyun üzerine oturtarak (benmaride) eritin. Süzme yoğurdu, limon kabuğu rendesini ve çilek püresini yumurtaların olduğu kaba katarak iyice karıştırın. Bir çırpma teli ile çırparak erimiş jelatinleri de karıştırın. Krem şantiyiyi katıp, iyice yedirin.

4. Bir pasta çemberinin içini sıvıyağ ile yağlayıp, pudra şekerine batırın. Fazla şekeri çembere vurarak alın. Çemberi bir tepsi üzerine oturtun. Çileklerin birazını ortadan ikiye bölerek, kesik kısımlarından bir sıra halinde çembere yapıştırın. İçine çilekleri sıkıştıracak biçimde pişirilmiş tart hamurunu yerleştirip üzerine kayısı marmelatı sürün. Bir kat pandispanyayı üzerine yerleştirip çemberi yarısına kadar yoğurtlu çilek kreması ile doldurun. Üzerine kalan çilekleri bütün olarak dizin. Çemberi kalan krema ile doldurarak üstünü düzleyin.

5. Pastayı buzdolabında 2 saat bekletip, üzerini süsleyin. Çemberden çıkararak servis yapın.



Meyveli Pasta

Malzemesi:
- *Karışık mevsim meyveleri*

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. buğday nişastası (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. un (1 1/3 çorba kş.)*
- *5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Ekstra pandispanya:
- *1 adet yumurta akı*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *1 adet yumurta sarısı*
- *10 gr. un (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. buğday nişastası (1 1/3 çorba kş.)*
- *kakao*

Kreması için:
- *3 adet yaprak jelatin.*
- *3 1/2 adet yumurta sarısı*
- *55 gr. tozşeker (3 2/3 çorba kş.)*
- *200 ml. sıcak süt (4/5 su bardağı)*

Yapılışı:

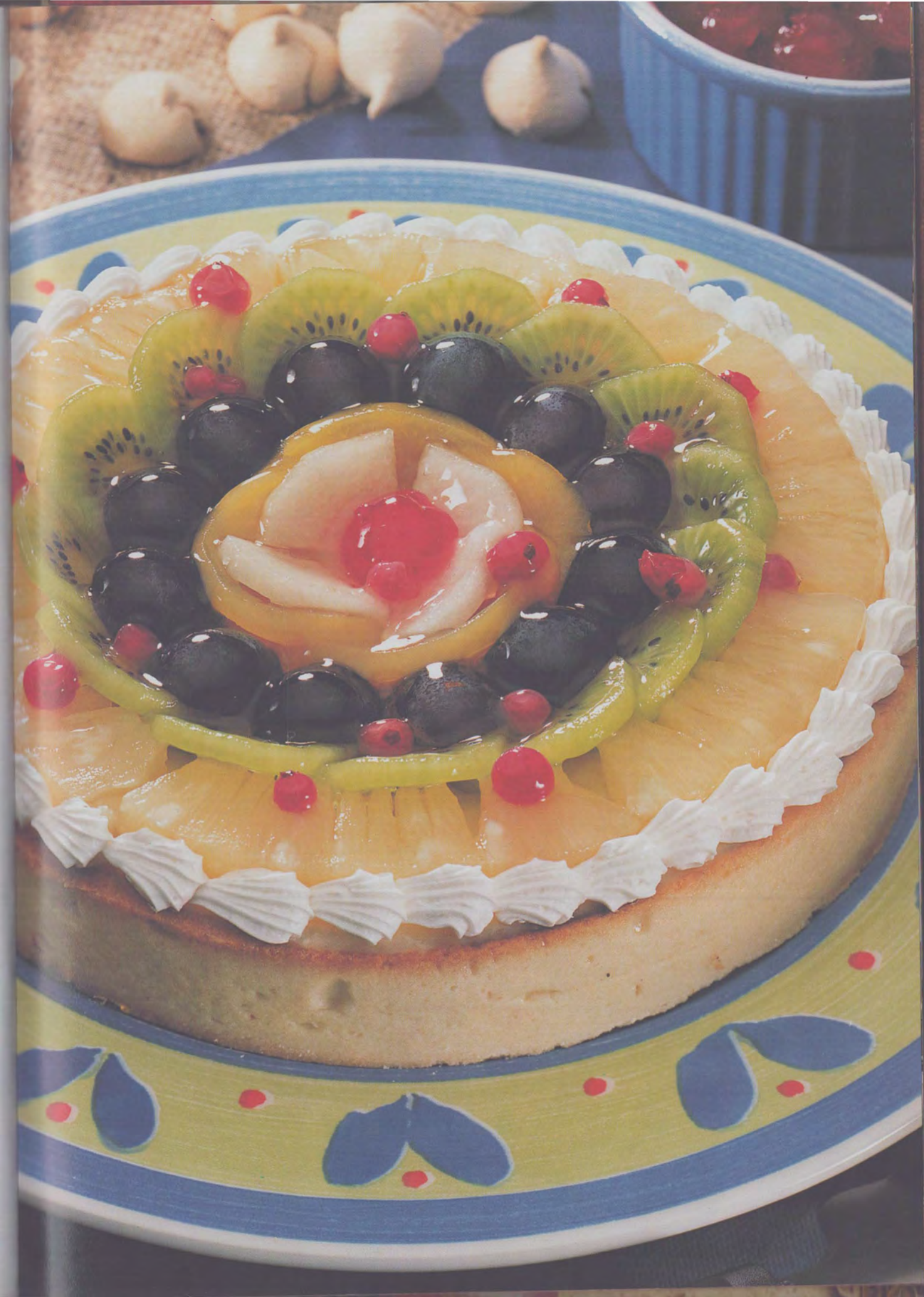
1. Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/3'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Ekstra pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 240°C'ye getirip ısıtın Bir kapta mikser ile yumurta akının yarısından biraz fazlası ve şekeri çırparak kar haline getirin. Yumurta sarısını ayrı bir kapta çırpıp, bir kaşıkla yumurta karına yedirin. Unu ve nişastayı da katıp, karıştırın. Bu karışımı bir sıkma torbasına doldurup, üzerine fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye düzenli aralıklarla parmak şeklinde sıkın. Tepsiyi fırına sürüp 5 dakika pişirin.

3. Jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Yumurta sarılarını ve tozşekeri bu kaba koyup, mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Çırpmayı sürdürerek bu karışıma sıcak sütü yedirin. Gevşeyen jelatinleri süzdürerek sudan alıp, kısık ateşteki kremaya katın ve karıştırın. Jelatinler eriyince kremayı ateşten alın ve pişme kabıyla buzdolabına kaldırın.

4. Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin kenarlarına ekstra pandispanya çubuklarını diklemesine yan yana yerleştirin. Hazırladığınız beyaz pandispanyayı çemberin içine girecek çapta kesip dizdiğiniz çubukların ortasına oturtun. Kremayı pandispanyanın üzerine boşaltıp, düzgünce yayın ve üzerini bir palet bıçakla düzleyin. Buzdolabına koyarak 4 saat soğumaya bırakın.

5. Bu süre sonunda pastanın üzerini taze mevsim meyveleri ile süsleyip çemberinden çıkararak servis yapın.



Meyveli Rulo Pasta

8 kişilik

Malzemesi:

- *4 adet yumurta (sarısına ve beyazına ayrılmış)*
- *75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)*
- *75 gr. un (2/3 su bardağı)*
- *30 ml. eritilmiş tereyağı (2 çorba kş.)*
- *kakao*

Harcı için:

- *200 ml. pastacı kreması*
- *150 gr. karışık mevsim meyveleri (temizlenip, küçük küçük doğranmış)*
- *150 ml. krem şantiyi*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 230°C'ye ayarlayıp, ısıtın. Şekerin 1 çorba kaşığını ayırın. Yumurta sarıları ve kalan şekeri bir çırpma kabına koyarak kabarıncaya kadar yaklaşık 3-4 dakika mikser ile çırpın. Unu ekleyip karıştırın, çok kabarmaması için fazla çırpmayın.

2. Yumurta aklarını, ayırdığınız 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte, katılaşıp kar haline gelinceye kadar mikserle çırpın.

3. Yumurta sarısı-şeker-un karışımına önce tereyağını ekleyip bir kaşıkla karıştırın. Sonra dikkatlice, yumurta karını köpüğünü fazla dağıtmadan kaşıkla ekleyin. Bu karışımın 2 çorba kaşığını bir kâseye alıp, rengini koyulaştıracak kadar kakao katarak süsleme için ayırın.

4. Hazırladığınız rulo pasta hamurunu içine yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye 1 cm. kalınlığında yayın. Süsleme için ayrılan kakaolu karışımı bir sıkma torbasından ince bir duy ile şeritler halinde hamurun üzerine sıkın. Bir bıçak ucu ile resimdeki gibi kakaolu kısma hareket verin. Sıcak fırına sürüp, üzeri hafifçe kızarıncaya kadar pişirip, fırından alın.

5. Fırından çıkan pandispanyanın üzerine bir fırça ile şekerli su sürüp 4 - 5 dakika dinlendirin. Pandispanyayı kâğıttan sıyırarak çıkarın. Dekorlu tarafının dışa gelmesi için altüst edip yağlı kâğıdın üzerine koyun. Rulo pasta pandispanyasının içine pastacı kremasını sürüp, üzerine meyveleri yerleştirin. En üstlerine de krem şantiyi sürerek, pastayı yağlı kâğıt yardımı ile rulo biçiminde sarın. Dilimleyerek servis yapın.



Hindistancevizli Turta

6 kişilik

Malzemesi:
- *140 ml. krem şantiyi*
- *15 gr. tozşeker*
- *48 gr. toz hindistancevizi (8 çorba kş.)*

Şurubu için:
- *2.5 gr. tozşeker (½ çorba kş.)*
- *7.5 ml. su (½ çorba kş.)*

Beyaz pandispanya için:
- *1 ½ adet yumurta (çırpılmış)*
- *45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)*
- *22.5 gr. buğday nişastası (3 çorba kş.)*
- *22.5 gr. un (3 çorba kş.)*
- *7.5 gr. eritilmiş tereyağı (1 ½ çay kş.)*

Kreması için:
- *10 gr. un (1 ½ çorba kş.)*
- *6 gr. buğday nişastası (2 ½ çay kş.)*
- *30 gr. tozşeker (2 çorba kş.)*
- *10 gr. süttozu (4 çay kş.)*
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *100 ml. su (⅔ su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *30 gr. toz hindistancevizi*
- *5 çorba kş. kiraz şekerlemesi (isteğe bağlı)*

Yapılışı:

1. Krem şantiyiyi bir çırpma kabına koyun. Tozşekerle birlikte mikserde çırparak vurulmuş krem şantiyi elde edin. Temel Tarifler'deki şurubu verilen ölçülere göre hazırlayın.

2. Beyaz pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın ⅔'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

3. Kreması hazırlamak için, bir kapta unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtanın yarısını, suyu ve vanilini çırparak karıştırın. Bu karışımı çok kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp çırparak soğutun.

4. Bir kenarda beklettiğiniz şekerle çırpılmış krem şantiyinin 3 çorba kaşığı ile hindistancevizini karıştırın. Hindistancevizli şantiyiyi de soğuttuğunuz kremaya yedirerek hindistancevizli pasta kremasını tamamlayın.

5. Beyaz pandispanyayı bir testereli bıçak veya iple enlemesine ikiye bölün. Üzerine hindistancevizli kremayı koyup bir spatula ile yayın ve üzerini düzleyin. Diğer pandispanya katını kremanın üzerine yerleştirin. Şurubu serpiştirin. Artan vurulmuş şantiyi ile pastanın üzerini ve kenarlarını sıvayıp düzleyin. Üzerini kaplayacak biçimde hindistancevizi serperek servis yapın.



Rio Pastası

6 kişilik

Malzemesi:
- *1 adet kakaolu pandispanya (çember boyutunda kesilip, inceltilerek 150 gr. ağırlığında hazırlanmış)*

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. un (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. buğday nişastası (1 1/3 çorba kş.)*
- *5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Bisküvisi için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *12 gr. toz badem (3 çorba kş.)*
- *15 gr. tozşeker (3 çay kş.)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *9 gr. un (1 1/4 çay kş.)*
- *5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Kreması için:
- *1/2 adet yaprak jelatin*
- *110 gr. muz*
- *1/2 çay kş. limon suyu*

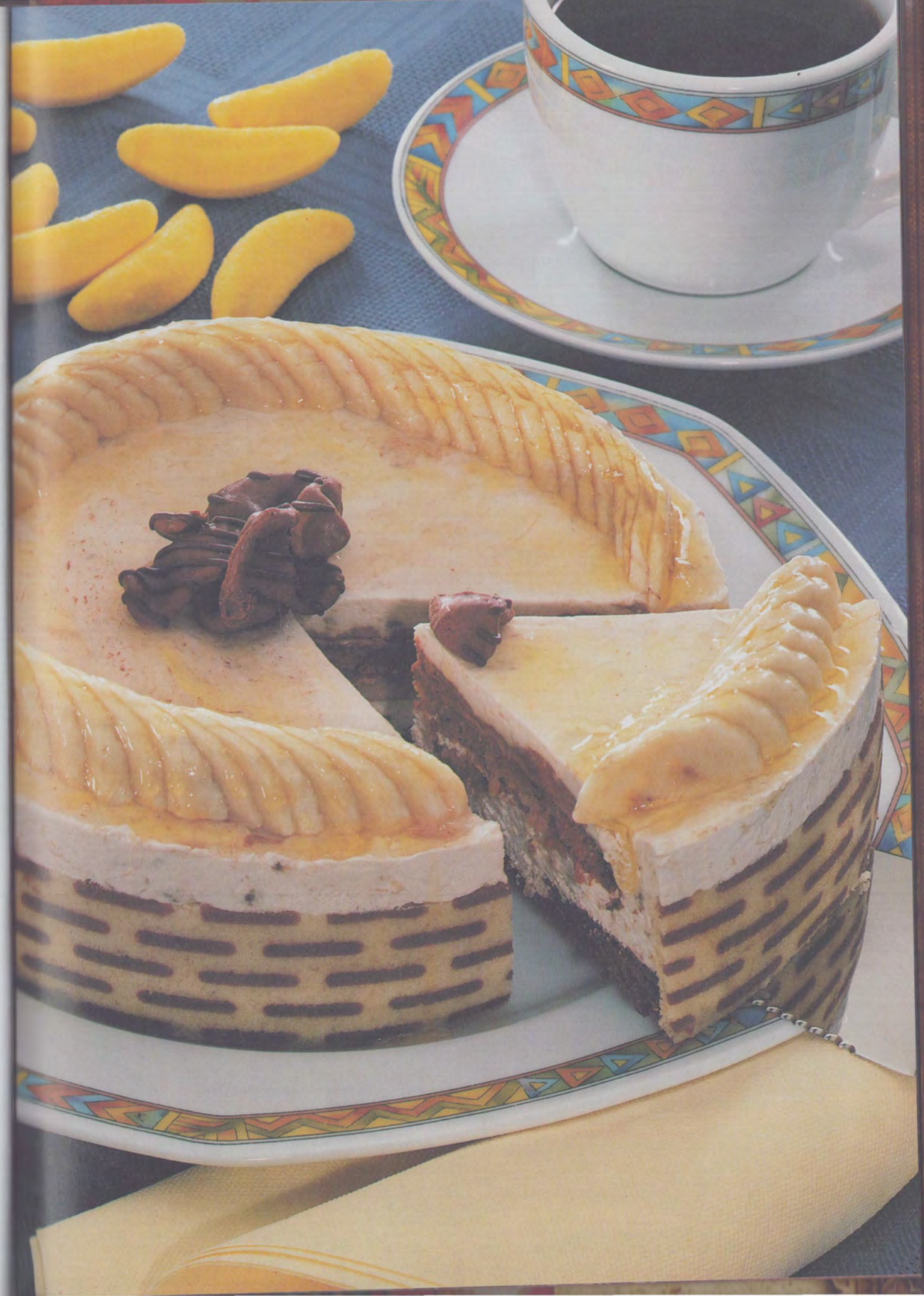
Yapılışı:

1. Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/3'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2 1/2 çay kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye 1/2 cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

3. Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Muzu ezerek püre haline getirin. Gevşeyen jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Limon suyunu ve muz püresini katıp karıştırın ve ateşten alın.

4. Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız muzlu karışımın yarısını yayın. Onun da üzerine kakaolu pandispanyayı yerleştirip kalan muzlu karışımı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı çemberden çıkartıp, muz dilimleri ile süsleyerek servis yapın.



Şarlot

6 kişilik

Malzemesi:

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *20 gr. tozşeker (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. un (1 1/3 çorba kş.)*
- *10 gr. buğday nişastası (1 1/3 çorba kş.)*
- *5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Şarlot pandispanyası için:
- *40 gr. kayısı konservesi*
- *100 gr. tozşeker (2/5 su bardağı)*
- *30 gr. un (4 çorba kş.)*
- *2 adet yumurta*
- *60 gr. kayısı marmelatı*

Şarlot kreması için:
- *2 adet yaprak jelatin*
- *15 gr. un (2 çorba kş.)*
- *7.5 gr. buğday nişastası (1 çorba kş.)*
- *45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)*
- *15 gr. süttozu (2 çorba kş.)*
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *150 ml. su (3/5 su bardağı)*
- *1 tutam vanilin*
- *55 gr. ananas konservesi, elma (soyulup, koçanı çıkartılmış ve dilimlenmiş), armut (soyulup, koçan çıkartılmış ve dilimlenmiş)*
- *115 gr. muz (dilimlenmiş)*

Yapılışı:

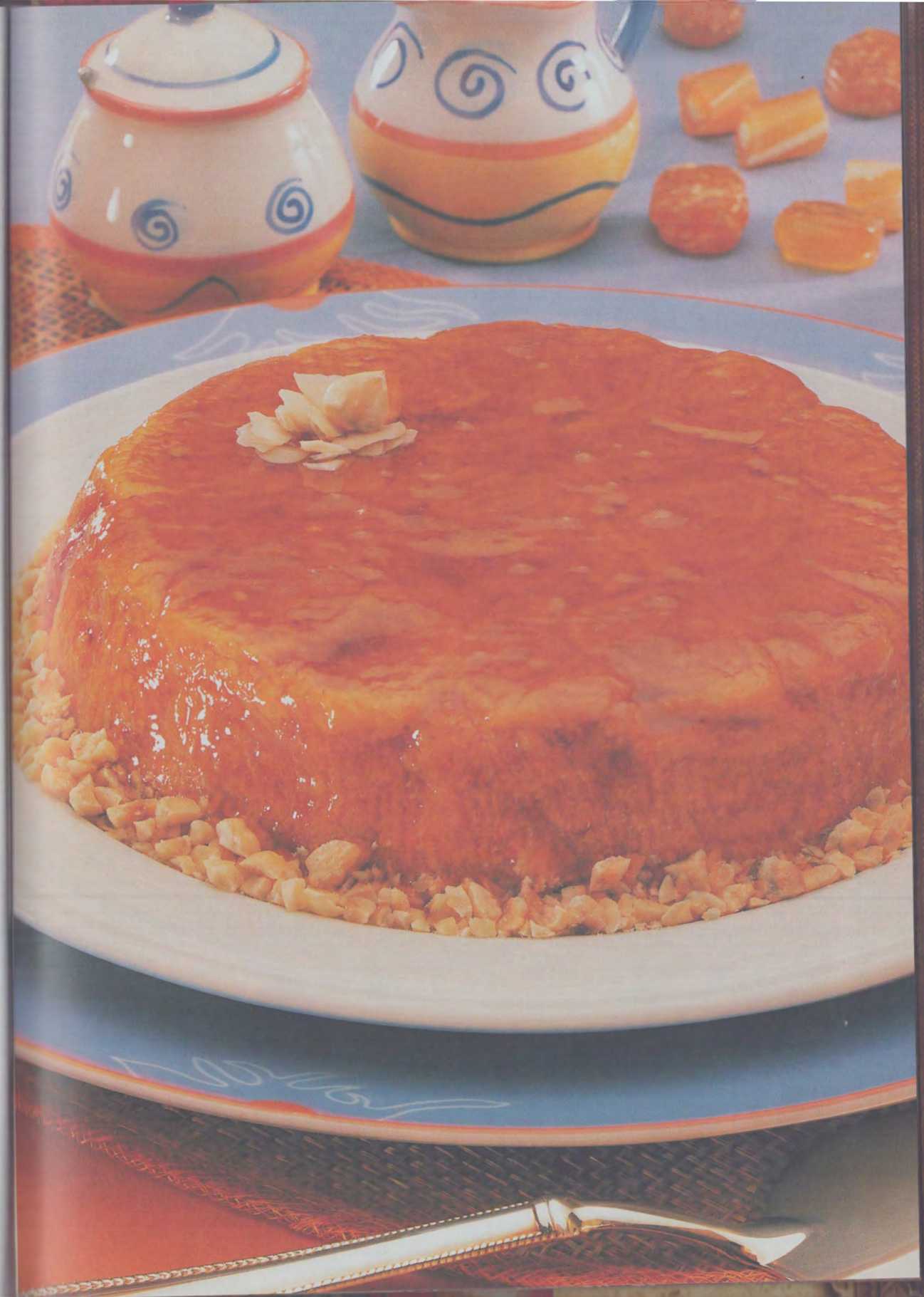
1. Beyaz pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/3'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Şarlot pandispanyasını hazırlamak için kayısı konservesinin tanelerini robottan geçirerek püre haline getirin. 70 gr. (4 2/3 çorba kaşığı şekeri) kayısı püresine yedirin. 10 gr. unu, kalan şekeri ve yumurtaları çırparak karıştırın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye ince bir kat halinde pandispanya hamurunu yayın. Fırına sürüp, sürekli kontrol ederek pandispanyayı yumuşak kalacak biçimde pişirin.

3. Pandispanyayı fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine kayısı marmelatını sürüp, sıkı bir rulo haline getirin. Keskin bir bıçak ile 1 cm. - 1 1/2 cm. kalınlığında dilimleyin.

4. Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Bir kapta unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtanın yarısını, suyu ve vanilini çırparak karıştırın. Jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Jelatin eriyince meyveleri ve kremayı katıp karıştırarak jelatine yedirin. Kremayı suyun buharında koyulaşıncaya kadar pişirin.

5. Fırın kâğıdını bir tepsiye yayın. Pasta çemberini fırın kâğıdının üzerine oturtun. Çemberin tabanına ve kenarlarına dilimlediğiniz pandispanya parçalarını hiç boşluk vermeden yerleştirin. Üzerine şarlot kremasını döküp yayın. Beyaz pandispanyayı kremanın üzerine yerleştirin. Buzdolabında 4 - 5 saat bekletin. Bu süre sonunda kalıbı ters çevirerek pastayı çemberden çıkarın. Üzerine ısıtılmış kayısı marmelatı sürüp tekrar soğutarak servis yapın.



Ganaj

6 kişilik

Malzemesi:
- *5 gr. (2 çay kş.) kakao*

Pandispanyası için:
- *4.1 gr. kakao (1 ⅔ çorba kş.)*
- *20 gr. un (2 ⅔ çorba kş.)*
- *45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)*
- *20 gr. toz badem*
- *3 adet yumurta sarısı*
- *1 ¼ yumurta akı*

Ganaj ve ganaj kreması için:
- *280 gr. bitter çikolata*
- *280 ml. krem şantiyi*
- *105 gr. bitter çikolata (çok küçük parçalara ayrılmış)*

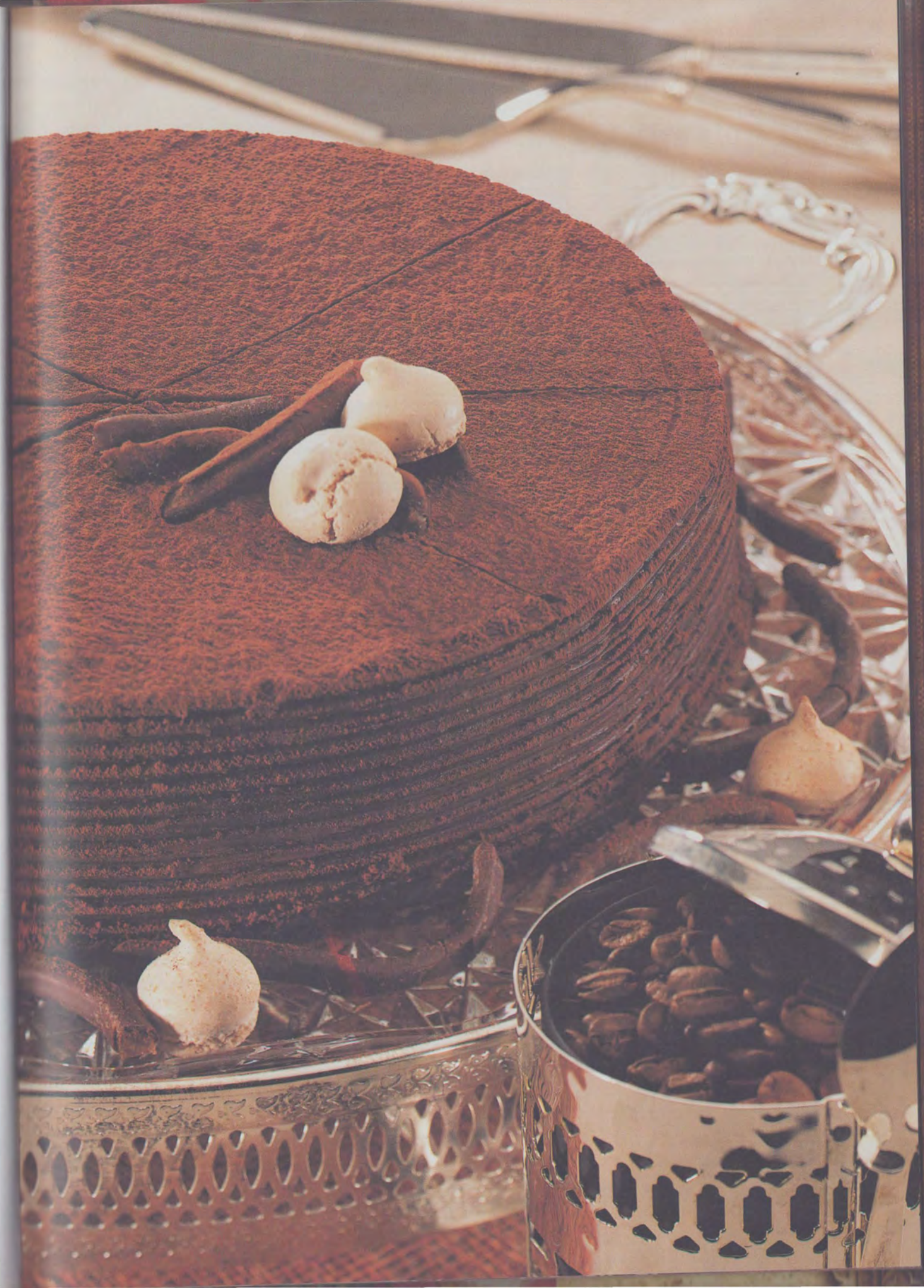
Yapılışı:

1. Pandispanyayı hazırlamak için, bir kapta, kakaoyu, un, şeker, badem, yumurta sarısı ve akı ile birlikte çırpın. Hazırladığınız pandispanya hamurunu Temel Tarifler'deki pandispanya tarifine uygun olarak 220°C'lik fırında pişirin.

2. Ganaj'ı hazırlamak için bitter çikolatayı ve krem şantiyiyi bir tencereye koyun. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Kaynar kaynamaz ateşten alın.

3. Hazırladığınız ganajın ⅓'ünü ayırın. Kalanının içine parçalara ayrılmış bitter çikolatayı ekleyerek karıştırıp ganaj kremasını elde edin.

4. Pişirdiğiniz pandispanyayı tırtıllı bir bıçakla ya da iple enlemesine 3 kata bölün. Birinci katın üzerine ayırdığınız ganajın yarısını koyarak üzerini düzleyin ve ikinci pandispanya katını yerleştirin. Kalan ganajı ikinci katın üzerine yayın. Üçüncü katı koyup, pastanın üzerini komple ganaj kreması ile kaplayın. Üzerine ince bir tel süzgeçten kakao serpin. Soğutarak servis yapın.



Frambuazlı Ganaj

6 kişilik

Malzemesi:

Beyaz pandispanya için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *25 gr. tozşeker (1 ⅔ çorba kş.)*
- *12.5 gr. buğday nişastası (5 çay kş.)*
- *12.5 gr. un (5 çay kş.)*
- *5 ml. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)*

Bisküvisi için:
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *9 gr. toz badem (6 çay kş.)*
- *15 gr. tozşeker (3 çay kş.)*
- *1 adet yumurta akı (çırpılmış)*
- *6.5 gr. un (2 ½ çay kş.)*
- *3.75 gr. eritilmiş tereyağı (¾ çay kş.)*

Frambuazlı ganaj:
- *315 gr. frambuaz (robottan geçirilip, püre haline getirilmiş)*
- *20 gr. buğday nişastası (8 çay kş.)*
- *200 gr. sütlü çikolata (eritilmiş)*

Ganaj için:
- *80 ml. krem şantiyi*
- *80 gr. bitter çikolata*

Çikolata mus için:
- *240 ml. krem şantiyi*
- *85 gr. sütlü çikolata*

Yapılışı:

1. Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın ⅔'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

2. Bisküvisini hazırlamak için fırınınızı 230°C'ye getirip ısıtın. Yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2 ½ çay kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kapta yumurta akının yarısını ve kalan şekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye ½ cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

3. Frambuazlı ganaji hazırlamak için kısık ateşte frambuaz püresi ile nişastayı karıştırarak bir taşım kaynatın. İçine eritilmiş çikolatayı da katıp, karıştırarak ateşten alın.

4. Ganaji hazırlamak için bitter çikolatayı ve krem şantiyiyi bir tencerede kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynama noktasına getirin. Kaynar kaynamaz ateşten alın. Ilık tutun. Çikolata musu da aynı şekilde hazırlayın.

5. Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine frambuazlı ganajı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Çikolata sosunu da yayıp tekrar düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun. Üzerini ganaj ile kaplayıp, çemberden çıkartıp servis yapın.



Karaorman Pastası - 1

6 kişilik

Malzemesi:

- *2 adet kakaolu pandispanya*
- *100 ml. krem şantiyi*
- *100 gr. vişne kompostosu taneleri (çekirdeksiz)*
- *eritilmiş bitter çikolata*

Kreması için:

- *3 adet yaprak jelatin*
- *175 ml. pastacı kreması*
- *100 ml. eritilmiş bitter çikolata*
- *120 ml. krem şantiyi*

Yapılışı:

1. Bir pasta çemberinin içini sıvıyağ ile yağlayıp pudraşekerine batırın. Çembere vurarak fazla şekeri alın. Bir kat pandispanyayı çemberin içine yerleştirin.

2. Pastanın kremasını hazırlamak için, önce jelatinleri buzlu suyun içine koyarak gevşemeye bırakın. Pastacı kremasını mikser ile 3-4 dakika çırpın. İçine eritilmiş bitter çikolatayı ekleyip çırpmayı sürdürün. Gevşeyen jelatinleri bir kap içinde kaynar suyun üzerine oturtarak (benmaride) eritip kremaya katın. Krem şantiyiyi de katıp, çırparak kremayı tamamlayın.

3. Hazırladığınız bu kremayı kalıptaki pandispanyanın üzerine 1 cm. kalınlığında kat halinde yayıp düzleyin. Kremanın üzerine ikinci pandispanya katını yerleştirin. Donması için buzdolabında 30 dakika bekletin.

4. Pastayı dolaptan çıkartıp, üzerine vişneleri dizin. Krem şantiyi ile pastanın üzerini sıvayarak düzleyin.

5. Süslemesi için eritilmiş bitter çikolatayı çırparak sıcaklığını oda ısısına düşürün. Pastanın kanarlarını kaplayacak uzunlukta ve kalınlıkta kesilmiş dikdörtgen biçimli bir yağlı kâğıdın üzerine ince bir tabaka çikolata yayın. Pastanın çemberini çıkarın. Kâğıttaki çikolatayı 1-2 dakika bekletip, pastanın kenarına sararak yapıştırın. Buzdolabında çikolatanın donması için 10 dakika bekletin. Bu süre sonunda pastayı dolaptan alarak yağlı kâğıdı çıkarın. Pastanızın kenarları çikolata ile kaplanmış olacaktır.

6. Aynı kâğıda tekrar bir kat çikolata sürün. Donmasına yakın rulo biçiminde bükün. Tamamen donduktan sonra hazırladığınız ruloları yağlı kâğıttan çıkarın. Pastanızın üzerini bu rulolarla süsleyip, pudraşekeri serperek servis yapın.



Karaorman Pastası - 2

Malzemesi:
- *180 gr. kakaolu pandispanya*
- *280 gr. çekirdeksiz vişne kompostosu taneleri*
- *40 gr. rendelenmiş bitter çikolata*
- *7.5 gr. pudraşekeri (1 çorba kş.)*

Krem şokola tereyağı için:
- *10 gr. margarin (⅔ çorba kş.)*
- *8.5 gr. kakao (3 ½ çay kş.)*
- *7.5 gr. tozşeker (1 ½ çay kş.)*
- *½ çay kş. su*
- *75 gr. tereyağı (5 çorba kş.)*

Kreması için:
- *125 ml. krem şantiyi*
- *45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)*
- *10 gr. un (4 çay kş.)*
- *5 gr. buğday nişastası (2 çay kş.)*
- *10 gr. süttozu (2 çay kş.)*
- *30 gr. vanilin (4 çorba kş.)*
- *1 adet yumurta (çırpılmış)*
- *90 ml. su (6 çorba kş.)*

Yapılışı:

1. Krem şokola tereyağını hazırlamak için önce margarin ve kakaoyu ezerek karıştırıp, kakaolu margarin haline getirin. Bir cezvede şekeri ve suyu kısık ateşte karıştırarak pişirin. İçine tereyağını katarak eriyinceye kadar karıştırın. Ateşten alıp, içine kakaolu margarini ekleyin, karıştırarak eritin.

2. Krem şantiyiyi bir çırpma kabına koyun. 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte mikserde çırparak vurulmuş krem şantiyi elde edin. Diğer bir kapta unu, nişastayı, kalan şekeri, süttozunu, vanilini, yumurtanın yarısını ve suyu çırparak karıştırın. İçine vurulmuş krem şantiyiyi katıp, tekrar karıştırın. Kremanızı serin bir yerde bekletin.

3. Kakaolu pandispanyayı bir testereli bıçak veya iple enlemesine ikiye bölün. İlk katın üzerine hazırladığınız kremanın yarısını yayıp, spatula ile düzleyin. Vişne tanelerini kremanın üzerine dizin. Kalan kremayı vişnelerin üzerine yayıp, düzleyin ve ikinci kat pandispanyayı yerleştirin. Pastanın her tarafına krem şokola tereyağını sürün. Rendelenmiş çikolataları serperek her yerini kaplayın. İnce bir tel süzgeçten üzerine pudraşekeri serperek pastanızı tamamlayın.



Peynirli Turta

6 kişilik

Malzemesi:
- *140 gr. tart hamuru*
- *30 gr. kuru üzüm*
- *1 adet yumurta sarısı*

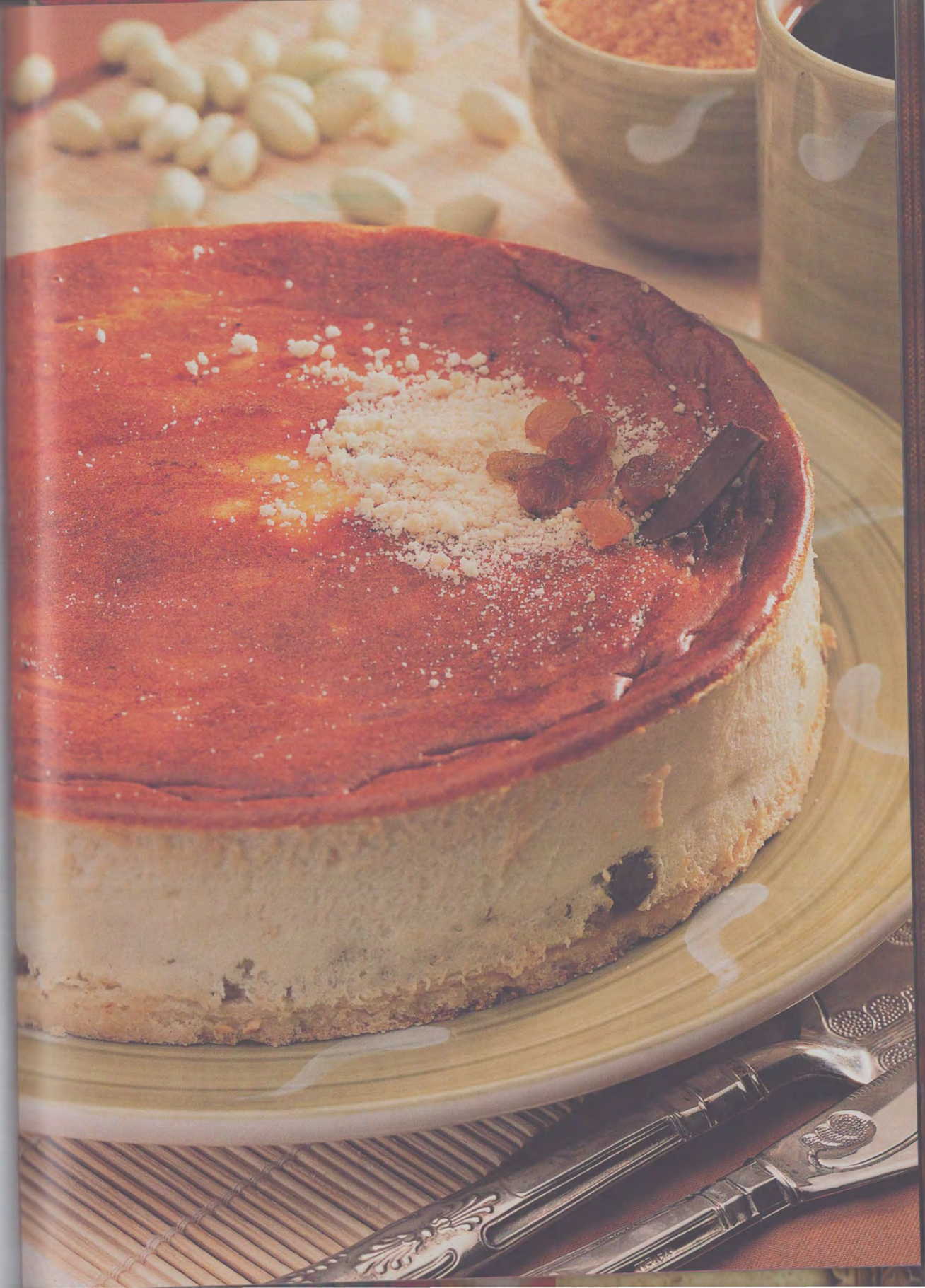
Peynirli turtanın hamuru için:
- *20 gr. tereyağı (1 tepeleme çorba kş.)*
- *50 gr. tozşeker (1/5 su bardağı)*
- *200 ml. süt (4/5 su bardağı)*
- *5 adet yaprak jelatin*
- *250 gr. yumuşak, yağlı beyazpeynir (ezilmiş)*
- *3 adet yumurta akı (hafifçe çırpılmış)*

Yapılışı:

1. Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Temel Tarifler'de anlatılan biçimde hazırladığınız tart hamurunu 2 mm. kalınlığında pasta çemberinden biraz daha büyük çapta açın. Tepsinizin üzerine bir fırın kâğıdı serin. Hamuru yayıp, çemberi üzerine oturtarak hamuru çember büyüklüğünde kesin. Kabarmaması için hamurun üzerinde çatalla düzenli aralıklarla izler bırakın. Fırına sürerek hafifçe sararıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp çemberi alın.

2. Turtanın hamurunu hazırlamak için jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Gevşeyen jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Bir kapta yağı, şekeri, sütü, ezilmiş beyazpeyniri ve yumurta akını çırparak karıştırın. Erimiş jelatini de ekleyerek hamura yedirin.

3. Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Tepsinizin üzerine bir fırın kâğıdı serin. Çemberi fırın kâğıdının üzerine oturtun. Kuru üzümleri çemberin dibine serpiştirin. Tart hamurunu üzümlerin üzerine yerleştirin. Akışkan olan peynirli turta hamurunu tart hamurunun üzerine dökerek bir spatula ile yüzeyini düzleyin. Çırpılmış yumurta sarısını turtanın üzerine bir fırça ile sürerek fırında yaklaşık 15 dakika üzeri kızarıp kahverengileşinceye kadar pişirin. Fırından alıp, çemberinin içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca çemberi çıkararak servis yapın.





Reçel ve Marmelatlar

Bütün ciddi kaynaklar, reçel ve marmelatların kaynağının Ortadoğu olduğunu söyler. Mutfak tarihçilerine göre bu yiyecekler, ilk kez Haçlılar tarafından görülmüş ve beğenilmiş. Avrupa ile Ortadoğu arasında gelip giden bu insanlar reçel ve marmelatın yapımını geldikleri yörelerin sakinlerinden öğrenmiş ve dönüşlerinde tarifleri birlikte götürmüşler. Avrupa, böylece tanıştığı bu reçel ve marmelatları daha sonra dünyanın dört bir yanına tanıtmış.

Ortadoğu'nun reçel ve marmelatların anavatanı oluşu, şeker ve meyvenin ilk kez burada bir araya gelmesinden olmalı. Şekerin Çin ve Hindistan'la ilgisine rağmen Çinliler'in tatlılardan pek hoşlanmaması ve Hintliler'in de meyve-şeker bileşimine ilgisiz kalması sonucu, bu kültürlerde reçele pek rastlanmaz. Bu durum, şekerin yolu üzerinde üçüncü durak olmasına rağmen Ortadoğu'ya, reçellerin ev sahibi olma unvanını kazandırmış.

Tatlıyla pek ilgisi olmayan Uzakdoğu'yu bir kenara bırakırsak, bugün dünyanın her yerinde kahvaltı sofraları ve akşamüstü çayları, asla reçel ve marmelat olmadan düşünülemez. Hatta kural, bunlardan birkaç tanesini bir arada sunmaktır. Sofraya tek çeşit reçel veya marmelat çıkarmak ya yoksulluk ya da cimrilik veya görgüsüzlük olarak nitelenir.

Reçel ve marmelatların Ortadoğulu bir özelliği de, bunların kahve ile ikramıdır. Zengin Arap konaklarına yapılan ziyaretlerde konuklara kahve ikram edilir edilmez, hemen ardından bir gümüş tepsi içinde cam veya kristal bardaklara konmuş birkaç çeşit reçel, küçük kaşıklar ve bir bardak içinde su getirilir. Misafirler temiz kaşıklarla diledikleri reçellerden alıp yer ve kirlenen kaşığı da su dolu bardağa bırakırlar. Bu gelenek yakın zamana kadar İzmir ve yöresinde de görülürdü.

Yalnız Türkler'de değil, bütün Ortadoğu'da en makbul reçel, gül reçelidir. Azeriler'in, "atan soğan, anan sarmısak, sen haradan oldun gülmeşeker" sözü bunun hoş bir göstergesi. Bizim deyişimizle gülbeşekerin yapımı, ilk basılı Türk yemek kitabı *Melceüt Tabbahin*'de şöyle anlatılır: "Yüz dirhem ala gül varağının temizlerini ayırıp beyaz yerlerini kesip hazır edeler. Badehu (ondan sonra) damarlı ve küçüklerini yüz dirhem su ile bir taşım kaynatıp sıktıkta hasıl olan suyunu beş yüz dirhem elenmiş kelleşekeriyle tencereye koyup eritdikte ayrılmış gül yapraklarını dahi atıp kıvama gelinceye kaynatalar. Badehu kapaklı billur kâselerde badettevzi hıfz oluna (sonra dağıtılıp saklana). Lakin dikkat lazımdır."



16 yüzyılda Osmanlı ordusunda yiyecek-içecek satıcıları.
Nusretnâme, adlı eserden minyatür.
y.93a (Topkapı Sarayı Müzesi)

Gülbeşekerin kıvamı hakkında yukarıdaki tarif özel bir uyarıda bulunmuyorsa da, eskiler bunun diğer reçellerden çok daha koyu, yani kıvamlı olduğunu söylerler. Bir de yukarıdaki tarifte yazarın lakin dikkat lazımdır sözünden hangi tehlikeye karşı okuyucuyu uyardığı pek açık değil.

Bugünkü Türkçe'ye *Aşçıların Sığınağı* diye çevirebileceğimiz *Melceüt Tabbahin*, ya da kısa adıyla Melce'de yazar Mehmet Kâmil, reçel ve marmelatlarla ilgili başka tarif vermez.

Bir başka eski kaynak, *Aşçıbaşı*'nda, yazar Mahmut Nedim bin Tosun'un kitabına aldığı 315 tarif içinde hiç reçel veya marmelat bulunmaz. Reçel sözü, kitapta sadece pişi adı venilen mayalı hamurla yapılmış bir tatlı ile bir başka tatlı olan lalanganın üzerine dökülmek üzere anılır.

Büyük ihtimalle her iki yazar da, reçel yapımını yemek kitabına uygun görmemiş olmalılar. Oysa her iki eser. de, profesyonellerden çok ev kadınlarına ve yemek meraklılarına yönelik.

Hiç kimse reçel ve marmelatların yapımının zor olduğunu söyleyemez. Hatta bırakın zor olmayı, bir reçel veya marmelat tarifini okuyan amatör, bunların son derecede basit olduğunu düşünür. Zorluk, reçel ve marmelat yapımındaki inceliklerin sayısız olmasında. Mesela biraz eksik veya fazla pişirme, reçeli istenen kıvamdan ve tattan hemen uzaklaştırır.

Reçel yapımında ilk önemli nokta, meyve seçimidir. Reçel veya marmelat yapılacak meyvelerin ilk özelliği çürüksüz olmaları. Bu iş için her zaman meyvelerin en iyileri seçilir. Ancak bu, söz konusu meyvelerin yenecek kıvamda olduklarını göstermez. Reçellik meyveler genellikle olgunlaşma evresine gelmemiş olanlardır, bir başka deyişle biraz hamdırlar. Çünkü olgun meyveler pişerken biçimlerini koruyamaz ve çoğu kez parçalanır. Bu nedenle reçel yapım mevsimi, her meyvenin turfanda zamanına rastlar. Yalnız bu kuralın bazı ayrıcalıkları var. Armut, şeftali, kayısı, çilek gibi meyvelerde hafif bir hamlık aranırken, kiraz, vişne gibi meyvelerde neredeyse olgunluk gerekir. Bunun nedeni, söz konusu meyvelerin aromalarının ancak olgunlaştığında istenen noktaya gelmesi.

Profesyonel tatlıcılar, reçel yapımında bakır kapları tercih eder. Kapların kalaylı olmaması gerekir. Ancak, bugün evlerde bakır tencere bulunmadığından, önerilen pişirme kabı, genellikle paslanmaz çelik tencereler. Bunların dibinin kalın veya tercihen çift tabanlı olması istenir. Amaç, yüksek ateşte reçelin dibinin tutmamasıdır.

Necip Usta, bunu biraz da şairane bir üslupla, "Kaşık reçele daldırılıp dikine yan havaya kaldırılır. Reçel tanecikleri tam kaşığın ucunda toplanıp inci taneleri gibi damla damla aşağıya düşmeye başlarsa, reçel tam kıvamında demektir" diyerek anlatır.

El altında bulunması önerilen fırça, daima ıslatılmış olarak, tencerenin kenarına yapışan şeker tanelerini süpürüp tencereye katmak için kullanılır. Kevgir ise pişme sırasında tencerenin üzerinde oluşan köpüğün alınıp başka bir kaba aktarılmasına yarar. Köpük alınmazsa reçelin tadı bozulur. Köpüğün büsbütün alınıp atılmamasının nedeni, bir süre sonra köpüğün altına çöken suyun süzdürülerek kaynayan reçele ilave edilmesi içindir. Reçelin pişirilmesi sırasında karıştırılmasında tahta kaşık kullanılır ve doğal yapısı sayesinde, reçelin tadının bozulmasına neden olmaz.

Reçel yapımında şekerin önemi büyük. Genel kural, soyulup ayıklanmış net meyve miktarı ile şeker miktarının eşit olması gerektiği yolunda. Ancak bunun yalnız bir genelleme olduğunu bir kere daha söyleyelim. Çünkü meyveler ne kadar sulu olursa, şeker miktarı az da olsa o oranda artırılır. Meyvelerin susuz olması halinde, bir önceki duruma paralel olarak, şeker miktarının biraz azaltılması mümkün, hatta gereklidir. Örneğin klasik tariflerde, kayısı reçelinde 1 kg. kayısıya 1 kg. şeker önerilirken, mürdümeriği reçelinde 1 kg. çekirdeği alınmış olgun mürdümeriği için 750 gr. şekerin yeterli olacağı belirtilir. Elma, ayva, armut gibi pektin dediğimiz ve bu meyvelerin özellikle çekirdeklerinde bulunan koyulaştırıcı maddenin varlığı halinde, şeker miktarı yine hafifçe düşürülür.

Reçel yapımında genel geçer kural, eğer su kullanılacaksa önce şurubun kestirilmesi ve köpüğünün alınmasıdır. Genellikle 5 dakikalık bir kaynama süresi şurup için yeterli sayılır. Sonra yıkanmış, süzülmüş, ayıklanmış ve gerekiyorsa doğranmış meyve kaynamakta olan şeker şurubuna katılır. Reçel kıvam alıncaya kadar pişirilir. Ancak tam bu noktada, her meyvenin reçelinin yapılamayacağını söyleyelim. Özellikle sulu meyveler, kural olarak, akşamdan şekerle birlikte bir kaba konup kendi sularını bırakmaları sağlanır. Pişmenin başında, meyve-şeker karışımı tencereye aktarılır ve harlı ateşte, tarif gerektiriyorsa, bir süre sonra orta ısıdaki ateşte, tahta kaşıkla ara sıra karıştırılarak, kıvam alıncaya kadar pişirilir.

Ev yapımı reçellerde genellikle meyve, şeker ve gerekiyorsa su ile yetinilir. Ancak profesyonel reçel yapımcıları bazı yardımcı gıda maddelerini çok sık kullanır. Bunların en azından ne işe yaradığı hakkında bir fikir vermek üzere, kısa bir açıklama yapalım.

Reçel yapımında sık kullanılan maddelerin başında glikoz gelir. Saf şeker olan glikoz, reçelin çabuk soğumasını, dolayısıyla içindeki meyvelarin canlı ve diri, reçelin sulu kısmının ise parlak bir renk almasını sağlar. Genellikle 1 kg. ayıklanmış net meyve için 100 gram glikoz kullanılması önerilir.

Reçelin dayanıklılığını artırmak için reçel yapımcıları şaşmaz bir biçimde limontuzu ve asit tartarike başvururlar. Ev yapımı reçellerde istenirse 1 kg. reçele 2-3 gr. arasında limontuzu eklenebilir. Bu gerçekten de reçelin ömrünü uzatır.

Bazı profesyonel reçel yapımcıları, pişme süresini kısaltmak ve meyveleri biraz daha doğal renkleriyle saklayabilmek ve ekstra kıvam sağlayabilmek için, reçel ve marmelatlara yapım sırasında pektin eklerler. Evde yapılan reçellerde ise buna gerek yoktur.

Meyvelerin pişme sırasında dağılmaması ve çok parlak bir görünüm alması için bazı reçellerin yapımı sırasında kireçkaymağı kullanılır. Bunun için ağırlık olarak 1 ölçü sönmemiş kirece 4 ölçü su konarak kireç söndürülür. Kireç karıştırılarak kabın içinde tamamen eritilir. 5-6 saat sonra, kabın üzerinde berrak bir su oluşur. Kireçkaymağı adı verilen bu su alınarak başka bir kaba aktarılır. Dipte kalmış kireç varsa, ki olur, tekrar sulandırılarak işlem kireç bitinceye kadar tekrarlanır. Kireçkaymakları ayrı bir kapta kullanılmak üzere bir kenara kaldırılır.

Kireçkaymağına yatıralacak meyveler bir kaba konur. Üstlerini örtecek kadar kireç kaymağı ilave edilir. Yaklaşık 5 saat kadar meyveler burada bekletilir. Sonra, alınarak en az 4-5 defa bol suyla yıkanır ve süzdürülür.

Kireçkaymağında bekletilerek reçeli yapılan meyveler arasında en çok çilek, kayısı, kabak, domates, patlıcan ve karpuz kabuğu dikkat çeker.

Reçel yukarıda anlatılan biçimde pişirilirken kavanozlar da bir kenarda hazır tutulmalı. Reçel konacak kavanozların tercihen sterilize edilmiş olması istenir. Bu işlem düdüklü tencerede yapılabilir. Hiç olmazsa kavanozlar kaynar suda bekletilmeli ve temiz bir havlu üzerine ters çevrilerek bir kenarda saklanmalıdır. Reçel konacak kavanozlar asla silinmez. Kavanoz kendi kendine kurumaya terk edilir.

Bazı reçel yapımcıları, reçeli sıcakken kavanozlara koyar, bazıları ise ılınmasını bekler. Burada tercih reçeli yapana bırakılmakla birlikte küçük bir uyarıya kulak vermekte yarar var: Reçelin sıcak olarak kavanoza boşaltılması halinde, taneler dibe çöker. Bu da hoş bir görünüm oluşturmaz. Marmelatlar için böyle bir sorun yoktur. Ancak, tercih ne olursa olsun, her iki halde de, reçelin kavanozu tam olarak doldurması gerekir. Böylece kapakla arasında hava kalmayacağından oksidasyon önlenmiş olur. Bunu desteklemek için reçelin veya marmelatın üzerine bir yağlı kâğıt ya da mutfak streci konmalıdır. Sonra kapak sıkıca kapatılır.

Bütün bunların ötesinde, uzmanlar reçel veya marmelat kavanozlarının tüketime uygun olarak, küçük boyda seçilmesini önerirler. Çünkü kavanoz bir kez açıldıktan sonra, havayla temastan ötürü, reçel özgün tadını zaman içinde yitirmeye başlar.

Son olarak, Güney Amerika'da bilinen ve sevilen ve dünyanın biricik meyvesiz reçeli olan, vanilya veya tarçınla lezzetlendirilmiş sütün ağır ağır kaynatılarak koyulaştırılmasıyla yapılan süt reçeli "dulce de leche"yi anarak reçeller ve marmelatlar konusunu noktalayalım.

Ayva Reçeli

Malzemesi:
- *1 kg. ayva*
- *1250 ml. su (5 su bardağı)*
- *5 adet karanfil*
- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu ya da 1 ½ gr. limontuzu*

Yapılışı:

1. Ayvaları yıkayın. Dörde bölerek çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklarını soyun. Temizlenmiş ayva dilimlerini 1 cm.'lik küçük parçalara bölün. Bir tencereye koyarak suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısarak yaklaşık 10 dakika haşlayın.

2. Tencereye ayva çekirdeklerinin yarısını, karanfili ve şekeri katıp karıştırın. Üzerinde biriken köpüğü sürekli alarak, kıvamını buluncaya kadar reçeli kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika kaynatın.

3. Reçel kıvamını bulunca limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.

Not: Eğer rende ayva reçeli yapmak istiyorsanız, soyup, çekirdek yataklarını çıkardığınız ayvaları rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Yukarıda verilen tarifteki 5 su bardağı su yerine 750 ml. (3 su bardağı) su kullanarak tarifi aynen uygulayın.

Çilek Reçeli

Malzemesi:
- *1 kg. küçük kokulu çilek*
- *1250 gr. tozşeker (5 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu*

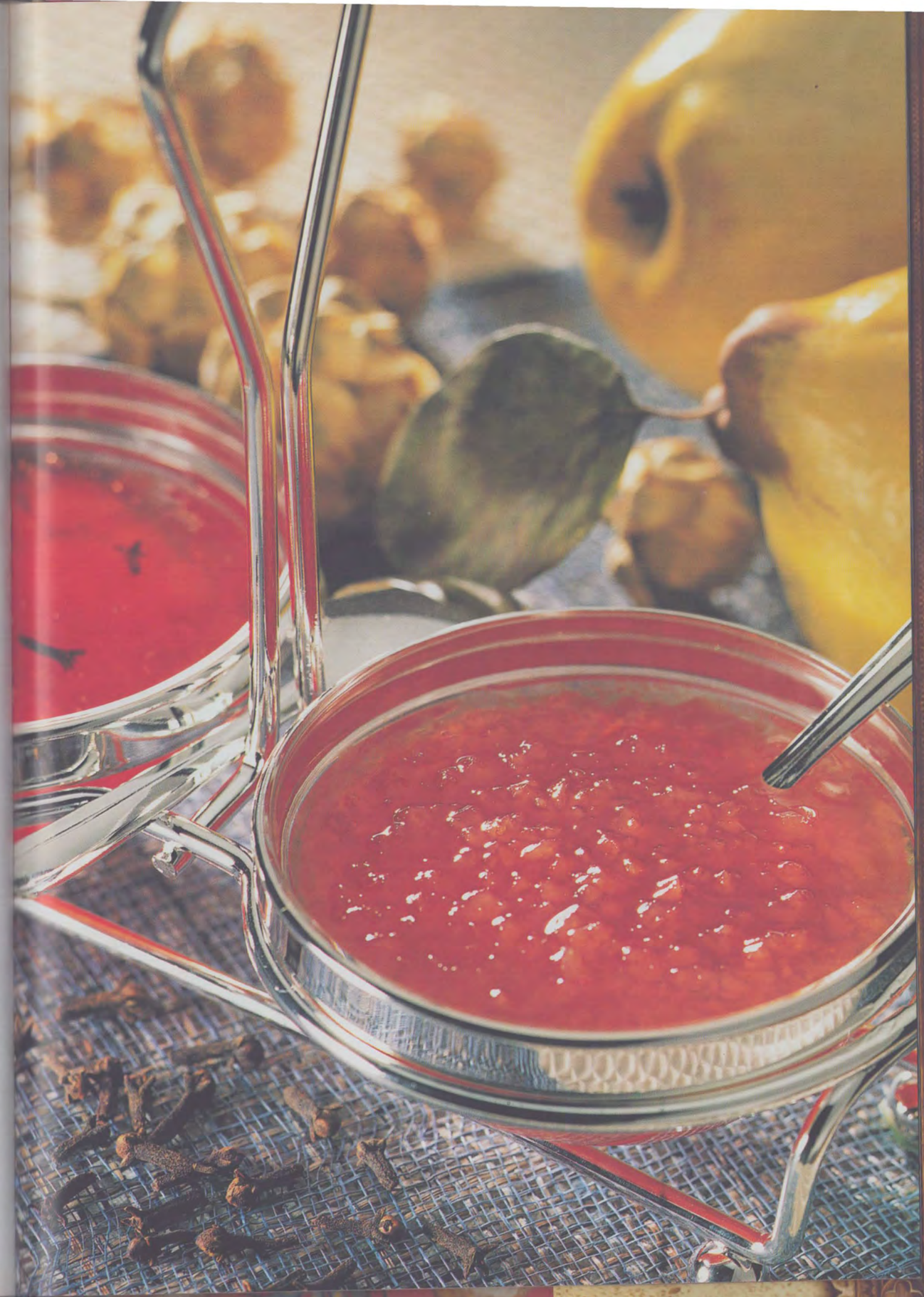
Yapılışı:

1. Çilekleri birkaç su iyice yıkayıp, süzdürün. Sap kısımlarını bir bıçakla keserek temizleyin.

2. Tencereyi bir kat çilek, bir kat şeker sırası ile doldurun. Çilek, suyunu verip şeker iyice ıslanıncaya kadar, tencereyi kapağı kapalı olarak bir gece ya da en az 5-6 saat bekletin.

3. Reçeli ateşe oturtarak orta ateşte, hiç su katmadan, ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatmayı sürdürün.

4. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



Gül Reçeli

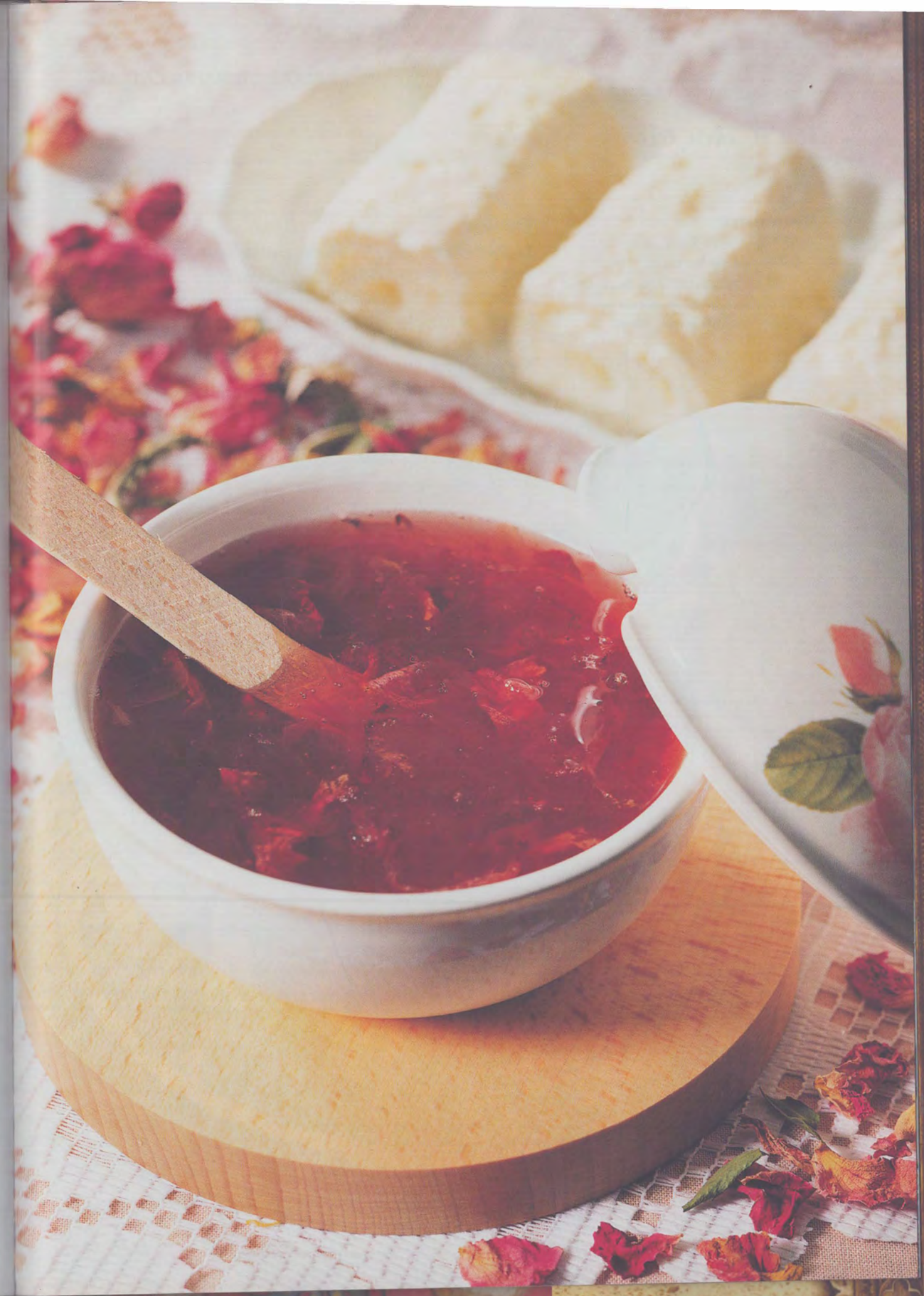
Malzemesi:
- *150 gr. kokulu, pembe bahar gülü yaprağı*
- *1 çay bardağı limon suyu*
- *2250 gr. tozşeker (9 su bardağı)*
- *550 ml. su (2 1/5 su bardağı)*

Yapılışı:
1. Gül yapraklarını üst üste koyup desteleyin. Uçlarındaki beyazlıkları keserek atın. Birkaç su yıkayıp, süzdürerek tencereye koyun.
2. Üzerlerine limon suyunu ekleyerek, karıştırıp biraz dinlenmeye bırakın. Sonra şekeri de ekleyip elinizle biraz yoğurun. Tencereyi, kapağını kapatarak serin bir yerde 2-3 gün bekletin.
3. Suyu ekleyin. Karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Üzerinde biriken köpüğü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika kaynatıp ateşten indirin. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.

Vişne Reçeli

Malzemesi:
- *1 kg. iri taneli vişne*
- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)*
- *1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu*

Yapılışı:
1. Vişneleri yıkayıp, saplarını ayıklayın. Bir çekirdek çıkarıcı, kibrit çöpü ya da firkete ile sap kısmından girerek çekirdeklerini çıkarın.
2. Tencereyi bir kat vişne, bir kat şeker sırası ile doldurun. Vişneler suyunu verip şeker iyice ıslanıncaya kadar, tencereyi kapağı kapalı olarak bir gece ya da en az 5-6 saat bekletin.
3. Reçeli ateşe oturtarak orta ateşte, hiç su katmadan, ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın. Kullanıyorsanız karanfili katın. Ateşi kısın, köpüğünü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatmayı sürdürün.
4. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



İncir Reçeli

Malzemesi:

- *100 adet yeşil ham incir*
- *1 lt. su (4 su bardağı)*
- *1750 gr. tozşeker (7 su bardağı)*
- *1-2 damla vanilya esansı*
- *1 çay bardağı limon suyu*

Yapılışı:

1. İncir reçeli için, incirlerin parlak yeşil, düzgün ve aynı boyda olanlarından 100 tanesini seçip ayırın.

2. Seçtiğiniz bu ham incirlerin kabuklarını, ele oturan keskin ve küçük bir bıçakla ince bir tabaka halinde, etli kısımlarını fazla almamaya özen göstererek soyun.

3. Soyulmuş incirlerin çekirdek yataklarını, tombul kısımlarından bıçağın ucuyla girip oyarak çıkarın. Bu işlem sırasında inciri zedelememeye özen gösterin.

4. Temizlenmiş incirleri yıkayıp süzdürün. Tencereye koyun. Bol suda 10-15 dakika kadar haşlayıp süzerek, acısını atmasını sağlayın.

5. Temiz bir tencereye doldurup üzerine suyunu ve şekerini ekleyin. Tencereyi ateşe oturtun, karıştırarak bir taşım kaynatın ateşi kısın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli alarak, reçel kıvamını bulup incirler şeffaflaşıncaya kadar kaynatmayı sürdürün.

6. Vanilya esansını ve limon suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktararak serin bir yerde saklayın.



Portakal Kabuğu Reçeli

Malzemesi:
- *1 kg. (4-5 adet) yafa portakalı*
- *1500 gr. tozşeker (6 su bardağı)*
- *625 ml. su (2 ½ su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu*

Yapılışı:

1. Portakalların kabuklarını soyun. Kabukların içindeki beyaz kısmı bir bıçakla veya rendeleyerek temizleyin. Önce, tabakalar halinde kalan portakalın turuncu kabuklarını bir parmak kalınlığında şeritler biçiminde kesin.

2. Uzun bir ipliği makaradan kesmeden iğneye geçirin. Her bir şeridi içe doğru rulo biçiminde sarıp, iğneyle delerek ipliğe dizin. Bütün kabukları bu şekilde dizdikten sonra, iki ucunu da düğümleyerek ipliği makaradan kopartın.

3. Portakal kabuklarını, ara sıra suyunu değiştirerek yaklaşık bir gün suda bekletin. Acılarını atmaları için yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzdürerek sudan alın.

4. Şekeri su ile kaynatarak bir reçel şurubu hazırlayın. Şurup kaynayınca ipe dizili portakal kabuklarını içine atın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli alarak reçel kıvamını buluncaya kadar kaynatmayı sürdürün.

5. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Kabukları bir çatalla sıyırarak iplikten çıkarın. Reçel ılınınca kavanozlara aktararak serin bir yerde saklayın.

Erik Marmelatı

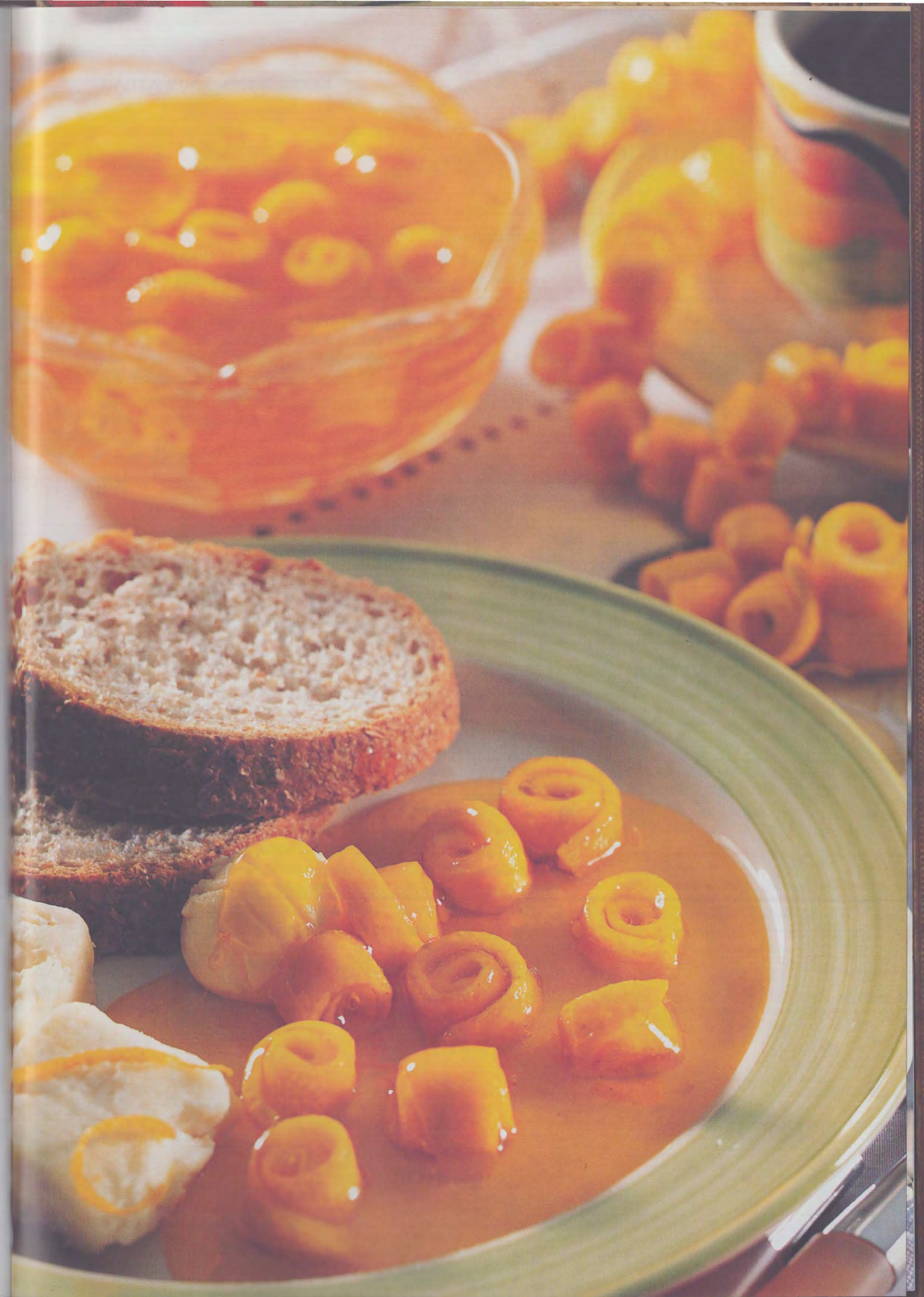
Malzemesi:
- *1500 gr. kırmızı ekşi erik*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *½ adet limonun suyu*

Yapılışı:

1. Erikleri yıkayıp bir tencereye doldurun. Tencerenin dibine bir parmak su koyun. Kapağını kapatarak kısık ateşe oturtun. Erikler yumuşayıp, suyunu verinceye kadar 15-20 dakika pişirin.

2. Pişen erikleri bir tel süzgeçten ezerek temiz bir tencereye geçirin. Şekeri ekleyip karıştırın. Orta ateşte bir tahta kaşıkla karıştırarak marmelat koyulaşıncaya kadar pişirin.

3. Marmelat kıvamına gelince limon suyunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



Kayısı Marmelatı

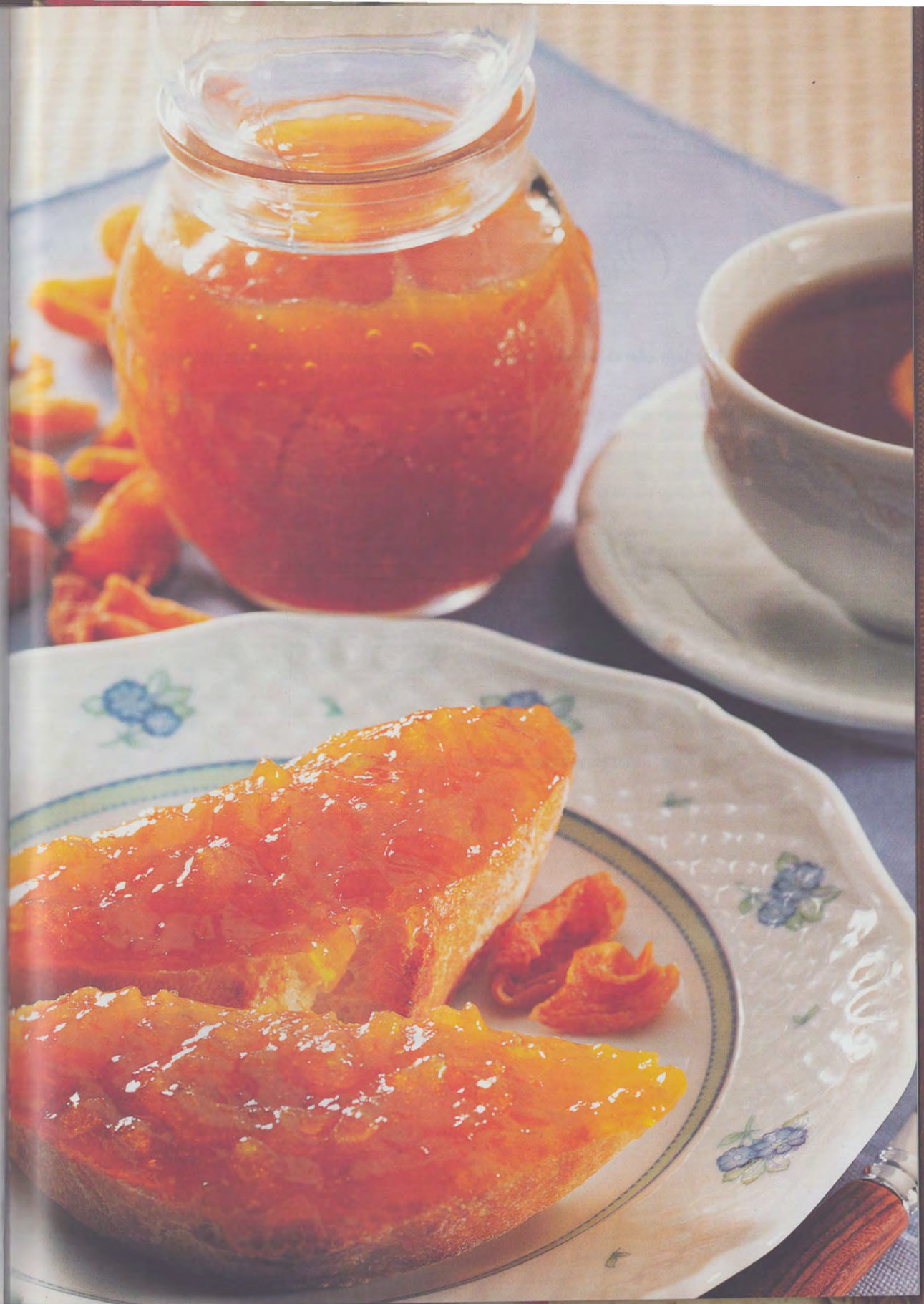
Malzemesi:
- *1 kg. kayısı (olgun)*
- *750 gr. tozşeker (3 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu*

Yapılışı:
1. Kayısıları yıkayıp süzdürün. İkiye ayırıp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerine yarılarına gelecek kadar su koyarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, yaklaşık 10 dakika haşlayın.
2. Haşlanmış kayısıları robottan ya da ezerek tel süzgeçten geçirip püre haline getirin. Kayısı püresini temiz bir tencereye aktarın. Üzerine şekeri ekleyip bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü alarak marmelat kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika kaynatmayı sürdürün.
3. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten indirin. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.

Şeftali Marmelatı

Malzemesi:
- *1 kg. yarma şeftali (olgun)*
- *1 kg. tozşeker (4 su bardağı)*
- *1 adet limonun suyu ya da limontuzu*

Yapılışı:
1. Şeftalileri yıkayıp, süzdürün. İkiye ayırarak çekirdeklerini alın. Dilimleyip robottan geçirerek püre haline getirin.
2. Şeftali püresini bir tencereye koyup, üzerine şekeri ekleyin. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü alarak marmelat kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika kaynatmayı sürdürün.
3. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



Ölçüler

Su bardağı olarak verilen ölçülerin litre veya gram cinsinden karşılıkları

1 su bardağı su	250 ml.
1 su bardağı süt	250 ml.
1 su bardağı sıvıyağ	225 ml.
1 su bardağı zeytinyağı	225 ml.
1 su bardağı un	125 gr.
1 su bardağı tozşeker	250 gr.
1 su bardağı pudraşekeri	125 gr.
1 su bardağı irmik	185 gr.
1 su bardağı buğday nişastası	125 gr.
1 su bardağı pirinç	225 gr.



1 su bardağı

Çorba kaşığı olarak verilen ölçülerin gram cinsinden karşılıkları

1 çorba kaşığı tereyağı	15-20 gr.
1 çorba kaşığı pirinç	15 gr.
1 çorba kaşığı un	7.5 gr.
1 çorba kaşığı irmik	12 gr.
1 çorba kaşığı tozşeker	15 gr.
1 çorba kaşığı pudraşekeri	7.5 gr.
1 çorba kaşığı tuz	20 gr.
1 çorba kaşığı buğday nişastası	7.5 gr.



1 çay kaşığı

1/2 tatlı kaşığı

1 tatlı kaşığı

1 çorba kaşığı

Yazan	:	Tuğrul ŞAVKAY
Asistan ve Stilist	:	Tuba İŞBAKAN
Prodüktör	:	Neslihan ELELE
Tarifler	:	Aydın YILMAZ, Niyazi ÇAPRAZ, Divan Pastaneleri, Adnan ASLAN, Güllüoğlu - Nadir GÜLLÜ, Vefa Bozacısı, Hacı İbrahim torunu, İbrahim Sedat VEFA tarafından verilmiştir.
Konu fotoğrafları	:	Süleyman KAÇAR
Arşiv fotoğrafları	:	Ersin ALOK (Topkapı Sarayı'nın gösterdiği kolaylığa teşekkür ederiz.)
Aksesuvarlar	:	Elit A.Ş. - İlhami ÜLERGİN Ateks - Stella KANT
Yayımlayan	:	ŞEKERBANK T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve RADİKAL gazetesi
Renk ayırımı	:	Stars
Baskı	:	Detay
Yapım	:	İRA Reklam Ajansı A.Ş.
Yayın Yılı	:	2000

© Her hakkı saklıdır. İzinsiz alıntı yapılamaz ve çoğaltılamaz.

3. Baskı (Radikal gazetesi okurları için 1.Baskı): 50.000 adet.

Tatlı Kitap

TÜRK VE DÜNYA TATLILARI



TUĞRUL ŞAVKAY

Gurme ve yazar Tuğrul ŞAVKAY, 29 Eylül 2003 tarihinde geçirdiği kalp krizi sonucu hayata gözlerini yumdu. 1951'de Nazilli'de doğan ŞAVKAY, Galatasaray Lisesi'nde okudu. Üniversite öğrenimine Avusturya'da Graz Üniversitesi'nde başlayan ŞAVKAY, Türkiye'ye dönüp Boğaziçi Üniversitesi İdari Bilimler Fakültesi'nde sosyoloji eğitimini tamamladı. Aynı fakültede siyaset bilimi alanında master ve doktora yaptı.

Öğrenciyken Kervansaray Oteli mutfağında bulaşıkçı olarak işe başladı. Daha sonra ünlü otellerle restoranlarda, aşçı, yiyecek içecek yöneticisi, danışmanlık gibi görevler yaptı. Beş yıl boyunca da Birleşmiş Milletler'e bağlı Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin tanıtım programlarında görev aldı. ŞAVKAY, bölüm başkanlığını yaptığı Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'ne bağlı dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kurucuları arasındaydı. Ayrıca çeşitli gazetelerde görevler aldı yazılar yazdı. Şefin Sofrası adlı UBF'nin katkıları ile hazırlanan bir yemek ansiklopedisi yayını ile çeşitli kitapları bulunmaktadır.

9 789759 786540

