

BÖLÜM



TATLI VE TUZLU KURABİYELER

Ercan POLAT ¹

GİRİŞ

İçeriğinde un ve un türevlerinin bulunduğu ürünler, tüm dünya ülkelerinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de de hamur ürünü ve türevleri olan besinlerin farklı bir değeri ve önemi vardır. Hiç şüphesiz kurabiyeler bu tür ürünlerin başında gelmektedir. Mutfak kültürü sadece bir beslenme değil aynı zamanda bir sosyalliktir de. Bu sebepten yemek yendikten sonra insanlar çaylarını içerken birbirleri ile konuşmayı ve sohbet etmeyi sever. İşte bu evrede çay sohbetlerinin vazgeçilmezleri olan kurabiyelerin önemi ortaya çıkar. Kurabiyelerin bir besin maddesi olmasının yanı sıra tüketildiği ortamlara samimiyet katan bir yönü de vardır.

Türkiye’nin bulunduğu coğrafya itibarıyla buğday temelli ürünler temel besin maddelerini oluşturmaktadır. Dünya mutfak kültürüne bakıldığında un ve unlu mamul ürünlerinin Türk mutfağında diğer mutfaklara göre çok çeşitli türlerinin yapıldığı ve tüketim oranı yönünden de oldukça iyi durumda olduğu görülmektedir. Bu çeşitlilikte Türk milletinin tarihsel sürecinin de etkisi büyüktür.

Kitabımızın bu bölümünde kurabiye konusu anlatılacaktır. Kurabiyenin tarihini, kurabiye yapımında

kullanılan araç ve gereçleri, kurabiye yapım tekniklerini ve kurabiye yapımında bilinmesi gereken önemli noktaları gibi başka birçok teknik detay bölümümüz içerisinde anlatılacaktır. Konu ile ilgili reçeteler ve yapım aşamaları tablolar şeklinde yer verilecektir.

13.1. Tarihte Kurabiye

Kurabiye yapımı ile tarihsel süreçte bir yolculuğa gidildiğinde karşımıza çok net bilgiler çıkmamaktadır. Zaman içerisinde bu bilgilerin kaybolduğu gözlenmektedir. Literatürde olan bilgiler toplandığında şu şekilde yorumlamak mümkündür. Romalılar, un ile birlikte suyu birlikte karıştırarak macun kıvamı alana kadar kaynatmışlardır. Daha sonra bu elde edilen hamuru yağda kızartmış ve bal ile birlikte servisini yaparak tüketmekteydi. Fakat büyük bir olasılıkla kurabiye yapımına, şekerin büyük oranda üretilmeye başlandıktan sonra yapılmaya başlandığı düşünülmektedir. Şekerin tarımsal tarihine bakıldığında Hindistan’dan Çin devletine, oradan da orta doğuya, daha sonra ile Avrupa ülkelerine yayılmıştır. Kurabiyenin de ilk kez Persler (eski İran) tarafından 7. Yüzyıl dönemlerinde yapılmaya başlandığına inanılır.

¹ Öğr. Gör., Tokat Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Merkez Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ercan.polat@gop.edu.tr



SONUÇ

Un ve un temelli ürünler toplumların her döneminde değer görmüş ve günümüze de gelişerek gelmiştir. Tarih boyunca, kurabiyelerin çeşitleri ve yapım teknikleri büyük ölçüde değişmiştir. Antik çağlarda, temel malzemeler olan un, yağ ve tatlandırıcılar kullanılarak basit kurabiyeler yapılıyordu. Daha sonra, çeşitli lezzetler eklenerek ve farklı şekiller verilerek kurabiye çeşitliliği arttı.

Günümüzde, kurabiyeler dünya genelinde farklı kültürlerde kendine özgü tariflerle yapılıyor. Çikolatalı kurabiye, tuzlu kurabiye, kurabiye sandviçleri ve kurabiye pastaları gibi birçok çeşit popülerlik kazanmıştır.

Ayrıca, evde kurabiye yapma trendi de son yıllarda önemli bir artış göstermiştir. İnternetin yaygınlaşmasıyla birlikte, çeşitli kurabiye tariflerine kolayca ulaşılabilir ve bu da ev yapımı kurabiyelerin popülerliğini arttırıyor. Evde yapılan kurabiyeler, taze ve kişiselleştirilebilir lezzetler sunmanın yanı sıra, aile birliğini ve keyifli vakit geçirmeyi teşvik eden bir etkinlik haline geliyor.

Kurabiyeler konusunda elde ettiğimiz bu bilgilerle, artık kurabiye yapmanın temel prensiplerini ve farklı türleri hakkında geniş bir bakış açısına sahibiz. Umarım bu bölüm, kurabiye severler için yararlı bir kaynak olmuştur ve siz de lezzetli kurabiyeler yapmaya başlamak için ilham almışsınızdır. Şimdi sıra sizde! Mutfakta deneyimler yaparak, kendi tariflerinizi oluşturabilir ve kurabiye yapma yeteneklerinizi geliştirebilirsiniz.

KAYNAKLAR

- Arlı, M. Şanlıer, N. Küçükkömürler, S. Ersoy, Y. Yaman, M., Özgen, L., Seren, S. ve Gümüş, H. Yiyecek Üretimi I, İstanbul, Turan Ofset, 2002.
- Atkinson Catherine, Joanna FARROW, Valerie BARRETT, Dünyanın En Güzel Kurabiyeleri, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014.
- Baysal, A. (2018). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Bulduk, S. ve Bulduk, E. (2018). *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğan, H. (2017). *Adım Adım Hamur İşleri*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Eryılmaz Cılızoğlu Leman, *Pasta Bisküvi Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2010.
- Gıda. (2023). Erişim Adresi: https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/68639/mod_resource/content/0/G%C4%B1dalar-daki%20%20Toksik%20maddelere%20I.pdf, Erişim Tarihi: 23.01.2023
- Gisslen, W. (2019). *Profesyonel Aşçılık*. Ankara: Nobel Yaşam (8. Basımdan Çeviri).
- MEB (2018). "Bisküvi ve Kurabiyeler" (Yiyecek İçecek Hizmetleri İçinden), Ankara
- MEB (2012). "Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar" (Aile ve Tüketici Hizmetleri İçinden), Ankara
- Önay, H. Mil, B. Yıldız, E. Doğan, M. Ünlü, D. Durlu Özkaya, F. "Temel Mutfak Teknikleri" Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayını. 2018.
- Turkan, C. (2003). *Mutfak Teknolojisi*. İstanbul: UBF FOODSOLITON.
- URL-1: Erişim Adresi: https://www.tarifikolay.com/acibadem-kurabiyesi_1572, Erişim Tarihi: 03.04.2023
- URL-2: Erişim Adresi: <https://tr.pinterest.com/pin/676736281496489278/>, Erişim Tarihi: 03.04.2023
- URL-3: Erişim Adresi: <https://www.google.com.tr/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fyagcioglu-pastaneleri.com%2Fderindeneyim%2Fuploads%2Fkavala3.jpg&tbid=K9HsAezQbHZGdM&vet=12ahUKEwje88KLLonAhXXk6QKHTAfAb0QMygfegUIARCyAg..i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fyagcioglu-pastaneleri.com%2Furun%2Fkavala%2F&docid=on-7tDCeozyLaM&w=1000&h=1000&q=kavala%20kurabiyesi&hl=tr&ved=2ahUKEwje88KLLon-AhXXk6QKHTAfAb0QMygfegUIARCyAg>, Erişim Tarihi: 03.04.2023
- URL-4: Erişim Adresi: <https://www.facebook.com/109814200774559/photos/a.109836370772342/165421341880511/?type=3&theater>, Erişim Tarihi: 03.04.2023
- URL-5: Erişim Adresi: <https://yemek.com/tarif/ev-yapimi-un-kurabiyesi/>, Erişim Tarihi: 03.04.2023