



HAMUR TATLILARI

Nihan AKDEMİR¹

GİRİŞ

Hamur tatlıları çeşitli yöntemlerle yapılan hamurların bal, şeker ya da pekmeze karıştırılması ile hazırlanmaktadır. Tarihi eski çağlara uzanan (Roma İmparatorluğu) hamur tatlılarının ortaya çıkışlarında hamuru oluşturan un ve su ikilisinin yanı sıra çeşitli malzemeler eklenmesi ile oluşmakta, şekillenme sürecinde teknik kadar özellikle ülkelerin gelenekleri de önemli rol oynamaktadır. Hamur tatlıları farklı bölgelerde farklı ürünler ile çeşitlendirilmekte ve farklı malzemeler ile şekillendirilmektedir. Özellikle Türk mutfağındaki hamur tatlıları çeşitlilik açısından uluslararası mutfaklarda ön plana çıkmaktadır. Hamur tatlıları hazırlanırken hamurunda daha çok şeker kullanılmakta, tatlandırmak içinse bal ve pekmez karışımları tercih edilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin pastane bölümlerinde görsel açıdan dikkat çeken hamur tatlıları besin değeri açısından şurubu nedeniyle enerji veren gıdalardan biridir.

Kitabın bu bölümünde hamur tatlılarının tanımı ve tarihçesi, uluslararası mutfaklar ve Türk mutfağındaki yeri ve önemi, besin değerleri, pişirme yöntemleri, şurubu, çeşitleri ve coğrafi işaret özellikleri bakımından ayrıntılı bir şekilde ele alınarak ifade

edilmiştir. Ayrıca Doughnut, Profiterol, Revani ve Şekerpare tatlılarının uygulama safhaları, video karekod yöntemiyle anlatılmaktadır.

15.1. Hamur Tatlılarının Tanımı ve Tarihçesi

Hamur tatlıları, "suyla karıştırılarak yoğrulmuş, amaçta göre mayalanmış un anlamına gelen hamur. Türk mutfağında yaygın bir tatlı malzemesidir" (Larousse Gastronomique, 2005). Hamur tatlıları çeşitli unların diğer yiyecek maddeleri, bal, şeker ya da pekmeze karıştırılmasıyla hazırlanmaktadır (Halıcı, 2009). Hamur tatlıları ile ilgili tarihçe araştırıldığında Işın (2019b: 131) bala batırılan hamur tatlılarının Romalılar döneminde yapıldığına değinmiştir. Yağda kızartıldıktan sonra bala batırılan "globinin" (peynirli hamur topları) bugün bilinen lokma tatlısının atası olduğunu ifade etmektedir.

Baklava ve tel kadayıf, Osmanlı dönemi (15. yüzyılın ilk yarısında) mutfağının yaratıcılığını çarpıcı biçimde yansıtan, Türkiye ve Ortadoğu mutfaklarında sevilen hamur tatlılarından biridir (Işın, 2019b). Konu

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr



SONUÇ

Bu bölümde hem uluslararası mutfaklarda hem de Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan hamur tatlılarına yer verilmiştir. Hamur tatlılarının çeşitleri; mayalı hamurdan yapılan (lokma, doughnut, fritule gibi), pişirilerek yapılan (tulumba, ekler, profiterol gibi), çırpılarak yapılan (revani, krep, waffle gibi) ve kurabiye hamurundan (şekerpare, kalburabastı, cannoli gibi) yapılan olarak sınıflandırılmıştır.

Hamuru oluşturan un ve su ikilisi diğer tatlılarda da kullanılmakta ancak hamur tatlılarında temel olarak yer almakta olup bu tatlıların yapım sürecinde gelenekler önemli rol oynamaktadır. Hamur tatlılarının besin değeri açısından özellikle enerji verici ol-

ması dikkat çekmektedir. Bu tatlılarda genellikle derin yağda kızartma ya da fırında pişirme yöntemleri kullanılmaktadır. Ayrıca şurup bu tatlıların en önemli özelliği olup şeker dengesi çok önemlidir.

Özellikle Türk mutfağında hamur tatlıları çok çeşitlidir ve yiyecek içecek işletmelerinde çok tercih edilen pastane ürünleri arasında yer almaktadır. Türk mutfağında lokma ön plana çıkan ve geçmişten günümüze hem ticari işletmelerde hem de halka hayır olsun diye dağıtılan özel bir üründür. Son olarak Türkiye'de tescilli coğrafi işaret almış birçok hamur tatlısı vardır. Bu husus geleneklerin sürdürülmesi açısından önem arz etmektedir.

KAYNAKLAR

- Ainley, S. (2014). *Dünya Mutfağı, 2. Baskı*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Baysal, A., Kutluay-Merdol, T., Sacir, F.H., Çiğirim-Taşçı, N. ve Başıoğlu, S. (1993). *Türk Mutfağından Örnekler*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Choate, J. (2009). *The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts*. (The French Culinary Institute). New York: Stewart, Tabori & Chang Inc.
- Ercelep, B. & Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 5th International Congress on Tourism, Economic and Business Sciences*, 550-563.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Halıcı, N. (2005). *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- İşin, P. M. (2019a). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi, 3. Baskı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İşin, P. M. (2019b). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, 2. Baskı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Larousse Gastronomique (2005). L-Z. *Hamurlu Tatlılar*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Mathiot, G. (2011). *The Art of French Baking*. London: Phaidon.
- MEGEP, (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Hamur Tatlıları*. Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.
- Nedim, F. (1939). *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek ve Tatlı Kitabı*. Ankara: İnkılab Kitabevi.
- Rao, M. & Tamber, S. (2021). Microbiological analyses of frozen profiterols and mini chocolate eclairs implicated in a national salmonellosis outbreak, *Food Microbiology*, 100, 103871.
- Sauner, M. H. (2008). Günümüz Türk Mutfak Kültürü. A.Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Türk Mutfağı* içinde (ss. 261-279). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Scurria, A., Genco, P. & Pagliaro, M. (2021). Sicilian Cannoli of Enhanced Stability, *General Chemistry*, 7, 210014.
- Sönmezsoy, C. (2020). *Cafe Fernando*. İstanbul: Mundi Yayınları.
- Şavkay, T. (2000a). *Tatlı Kitap*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şavkay, T. (2000b). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları, *Aydın Gastronomy*, 3 (1), 37-42.
- Usta, N. (1976). *Türk Tatlı Sanatı, 5. Baskı*, İstanbul: Kırıl Matbaası.
- Usta, N. (1977). *Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı*. İstanbul: Kırıl Matbaası.
- Yeğen, E. M. (1992). *Alaturka ve Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi ve Soğuk Yemekler-Mezeler-Salatalar*, 16. Baskı, İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- URL 1 (2023). Churro. <https://en.wikipedia.org/wiki/Churro>, Erişim Tarihi: 05.06.2023.
- URL 2 (2023). Profiteroles. <http://oats2016.vir.nw.ru/files/Posters/18.pdf> Erişim Tarihi: 05.06.2023.
- URL 3 (2023). Gulab Jamun Calories, Nutrition and Health Benefits. <https://clearcals.com/blogs/gulab-jamun-calories-nutrition-and-health-benefits> Erişim Tarihi: 05.06.2023.
- URL 4 (2023). Şekerpare. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Şekerpare>, Erişim Tarihi: 05.06.2023.