

BÖLÜM



SÜTLÜ TATLILAR

Tansu ÇELİK¹

GİRİŞ

Geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan sütlü tatlılar, ana malzemesi süt ve türevleri olan kıvam ve lezzet veren çeşitli malzemelerin ilave edilmesiyle hazırlanan tatlılardır. Sağlıklı tatlılar arasında yer alan sütlü tatlılar, sindirimi kolay, hafif ve besin değerleri yüksek olan ürünlerdir.

Orta Asya göçebe kültüründen miras kalan süt ürünleri, Anadolu'ya yapılan göç ve İslamiyet'in kabulüyle tatlı kültürüne dönüştürülmüş, Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarında gelişerek zenginleşmiştir. Bölgelere göre farklılık göstererek zenginleşen sütlü tatlılar İçine konulan malzemeler, yapılış teknikleri, sunum ritüelleri ve zarafetleriyle Türk mutfağının simgesi haline gelmiştir. Bu kategorinin en seçkin ve en bilinenleri arasında muhallebi, sütlaç, kazandibi, güllaç tatlısı yer alır. Kültürel değerlerimiz arasında da manevi anlam taşıyan özel bir yere sahiptirler.

Sütlü tatlıların çeşitliliğini sağlayan unsurlardan birisi de içinde kullanılan lezzetlendiricilerdir. Osmanlı döneminden miras kalan damla sakızı, tarçın, gül suyu, vanilya, Antep fıstığı, ceviz, badem, fındık

vb. tatlandırıcılar günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

Tatlı dünyasının en zengin grubunda yer alan sütlü tatlılar, Türk mutfağında olduğu kadar tüm dünya mutfaklarında benzer lezzet ve malzemelerle hazırlanıp tüketilmektedir. Sütlü tatlılar ocak üstünde, dondurularak veya fırında pişirilerek hazırlanmaktadır. İçeriklerinde süt, şeker, jelatin, krema, yumurta sarısıyla beraber meyve çeşitleri, kuru yemiş, çikolata gibi lezzetlendiriciler yer alır.

Kuşkusuz ki Türk ve dünya mutfağında yer alan sütlü tatlılar kitapta yazılanlarla sınırlı kalmayacak zenginliğe sahiptir. Kitabın bu bölümünde yer alan sütlü tatlı reçetelerinde, mesleki tecrübelerimin aktarımıyla beraber mutfak şeflerinin kişisel arşivlerinden yararlanılmış, bazı tarifler yenilikçi ve yaratıcı fikirlerle yorumlanmıştır. Reçeteler, mesleki dil kullanımına dikkat edilerek profesyonel kullanıma uygun şekilde hazırlanmış ve günümüze uygun standartta oluşturulmuştur. Türk Mutfağına özgü ürünlerde, gelenekselliğin korunması, farkındalık oluşturma ve yerel ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlanması amaçlanmıştır.

¹ Öğr. Gör., Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, tansucelik@aku.edu.tr



KAYNAKLAR

- Ağan, C., ve Özer, Ç. (2020). Damla Sakızının Türk Mutfağındaki yeri, Önemi Ve Kullanım Alanları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3002-3015 (Sayfa 3004-3007).
- Arsel, S. (1996). *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*. İstanbul: Vehbi Koç Vak (Sayfa 272).
- Aydın, B. N. (2021). Cumhuriyet Dönemi'nden Günümüze Ankara'da Kurulmuş Pastane Ve Şekerleme İşletmelerinin Gastronomi Kültürü Açısından İncelenmesi. *Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Tezi* (Sayfa 27).
- Aytaç, F. (2017). Doğal Tatlandırıcıların (stevia ve Akçaağaç Şurubu) Sütlü Tatlıların Fiziksel, Kimyasal ve Tekstürel Özellikleri üzerine etkisi. *Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi* (Sayfa 20).
- Badem, A. (2021). Süt ve süt ürünleri İleri Mutfak. Ankara: Detay Yayıncılık (Sayfa 308, 332).
- Bakan, R. (2021). Türk Mutfağında Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi Ve İnovasyonu. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi*. Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programı. Denizli (Sayfa 42,43).
- Baking Like Chef. (2023). Baking Like Chef: <https://www.bakinglikeachef.com/san-sebastian-cheesecake/> adresinden alındı(Erişim tarihi 05.04.2023)
- Büyükokutan Töret, A. (2017). Türk Halk Mutfağı Ekseninde Beslenme Alışkanlıklarının Bozuk İşlevleri Üzerine Değerlendirme. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü dergisi*, 26-34. (Sayfa 34).
- Cılızoğlu, E. . (1995). *Yemek Pişirme Teknikleri-çeşitleri Beslenme Yemek Görgü Kuralları*. İstanbul: Remzi Kitabevi (Sayfa 434).
- Culy. (2023). Culy: <https://www.culy.nl/inspiratie/waar-komt-de-tompouce-vandaan/> adresinden alındı (Erişim tarihi 08.03.2023)
- Çelik, B. K. (2022). Ocak Üstünde Pişen Geleneksel Sütlaç . (T. Çelik, Röportaj Yapan)
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125 (Sayfa 16).
- Gürman, Ü. (2003). *Yemek Pişirme Teknikleri Uygulaması III*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Devlet kitapları ikinci baskı (Sayfa 326-327).
- Işın, P. (2022). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları (Sayfa 77, 227-228, 273, 274- 176).
- Kadağan, S. (2015). Sütlaç, Keşkül Ve Kazandibi Üretiminde Hidrokolloid Kullanımı. *Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek lisans tezi*. Denizli(Sayfa 3-8,4,3).
- Kırım, A. (2009). *Hayatın Tarif Kitabı*. Sistem yayıncılık (Sayfa 325,316-317).
- Kulaksız, Z. E. (2015). Bazı Yöresel Sütlü Tatlılarımızın Fonksiyonel Özellik kazandırılarak Dondurmaya İşlenmesi Yüksek Lisans Tezi. *Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği* (Sayfa 3-4, 1).
- MEGEP, (2019). *Yiyecek içecek hizmetleri, Sütlü Tatlılar*. <http://meslek.eba.gov.tr/moduller/Sutlu%20Tatlilar.pdf> adresinden alındı (Sayfa 4, 26, 44, 45, 61) (Erişim tarihi 08.03.2023)
- MEGEP, (2006). *Yiyecek içecek hizmetleri sütlü tatlılar*. Milli Eğitim Bakanlığı Megep (Mesleki eğitim ve öğretim sisteminin güçlendirilmesi projesi.(Erişim tarihi 01.03.2023)
- MEGEP, (2011). *Gıda Teknolojisi Dondurma* (Sayfa 9-11). (Erişim tarihi 10.02.2023)
- MEGEP, (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri, Pastanede Kalite Kontrol*. 01 15, 2023 tarihinde http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Pastanede%20Kalite%20Kontrol.pdf adresinden alındı (Sayfa 50) (Erişim tarihi 01.03.2023)
- Mutluer, N. (2012). *Saray Mutfağı*. İKBAL GIDA (Sayfa 46).
- Ölçer, E. (2015). *Sokak Adlarında Yeme İçme Kültürü*. *Yemek ve Kültür Dergisi*(42) (Sayfa 57-64).
- Özbay, G., ve Çakır, M. Ç. (2022). Mardin Mutfak Kültüründe Tarçın . *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 294-306 (Sayfa 311).
- Özlu, Z. (2011). *Osmanlılarda Dondurma ve Dondurmacılık Mesleği ile İlgili Notlar*. 129-144. Gaziantep Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi. Gaziantep (Sayfa 137,129-134).
- Öztürk, E., ve Yaman, H. (2019). Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2336-2359. (Sayfa 2345-2350).
- Samancı, Ö. (2018). 19.yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür Dergisi* çiya yayınları ISSN 1305-2780(50) (Sayfa 77).
- Seçim, Y. (2011). *Konya II Merkezinde Tüketime Sunulan Ve Deneysel Olarak Üretilen Bazı Sütlü Tatlıların Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Kalites*. Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Hijyeni Ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya (Sayfa 3-4)
- Sevimli, Y., ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları :Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi* E-ISSN: 2602-4462, 18-28 (Sayfa 22,19-27).
- Şavkay, T. (2000). *Türk Ve Dünya Tatlıları*. Şekerbank Kültür Yayınları. (Sayfa 81, 85-86, 87,115, 113-114)
- Ttasteatlas. (2023). (Url :1) <https://www.tasteatlas.com/ile-flotante> (Erişim tarihi 03.02.2023)
- Türk Patent Enstitüsü. (2023). (Url :2) <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograftisaretler> detay adresinden alındı (Erişim tarihi 05.02.2023)
- Türk Patent Enstitüsü. (2023). (Url:3) <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograftisaretler/detay/2483> adresinden alındı (Erişim tarihi 05.02.2023).
- Türk Patent Ve Marka Kurumu. (2023). (Url :4): <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograftisaretler> detay adresinden alındı (Erişim tarihi 05.02.2023)
- Yıldırım, N. (2021). *Osmanlı Döneminde İstanbul Hastanelerinde Verilen Yemekler*. *Yemek Ve Kültür Dergisi* (Sayfa 42-44).
- Yücean, S., ve Ekinciler, T. (1974). *Sütün Beslenmemizdeki Yeri Ve Kullanılması*. *Beslenme Ve Diyet Dergisi* Cilt 3 Sayı 2, 112-26 (Sayfa 124).