

BÖLÜM



MEYVE TATLILARI

Yunus BAYGÜL¹

GİRİŞ

Sağlıklı yaşamın vazgeçilmez unsurlarından birisini oluşturan dengeli beslenmede, meyvelerin önemi büyüktür. Günlük yemek listemizde yer alması gerekli olan meyveler, vitamin ve mineral yönünden zengin besin kaynağıdır (Aşıklar vd., 2023). Meyveler, çiğ olarak ya da işlenerek, çeşitli ürünler halinde tüketilmektedir. Anadolu'nun elverişli topraklara sahip olması birçok meyve ve sebzenin yetişmesine olanak sağlamıştır. Bundan dolayı Türk mutfağına ait tatlı kültürünün bu kadar zengin olması sahip olunan coğrafi koşullardan kaynaklanmaktadır. Mevsimselliğin sağladığı çeşitlilik ve renklilik sayesinde her bölgede yetişen değişik türde meyve ve sebzelerle hazırlanan ürünler, Türk mutfağında hazırlanan meyve ve sebze tatlılarını ortaya çıkarmaktadır.

Osmanlı döneminde 16. yüzyıl ve 19. yüzyıl arasında meyve türleri halkın ve sarayın beslenme alışkanlığına yön verdiğine rastlanılmaktadır. İncelenen Osmanlı dönemi saray mutfağı malzeme defterinde kuş üzümü, kırmızı üzüm, siyah üzüm, kiraz, elma, vişne, nar, gibi meyvelerin tüketildiği belirtilmektedir (Sak, 2006). Sarayın kendi bahçesinden temin edilen meyvelerden şerbet, hoşaf ve reçellerin ya-

pıldığına ulaşılmaktadır (Yerasimos, 2005). Saray mutfağına çok çeşitli meyveler alınmıştır. Özellikle şerbet ve hoşaf yapımında taze ve kuru meyveler kullanılmış ve saray mutfağına alınan bu meyveler hem İstanbul pazarlarından hem de Boğaz ve Haliç kıyılarında yer alan Feriye, Ortaköy ve Aynalıkavak gibi has bahçelerden temin edilmiştir (Samancı, 2008). Ülkemizde yetiştiriciliği yapılan üzüm meyvesinin de yaz aylarında taze tüketilmesinin yanında şıralık olarak pekmez, pestil, sucuk, meyve suyu, sirke gibi ürünlerin üretimlerinde, işlenmiş şekilde ve kurutmalık olarak değerlendirildiği bilinmektedir (Aşıklar vd., 2023) Bu bağlamda kitabın bu bölümünde hoşaf, pekmezler, pestiller, pelteler, reçeller hakkında genel bilgilere uygulamalı tariflerle birlikte yer verilmektedir.

18.1 Meyve Tatlılarının Menüdeki Yeri ve Önemi

Meyve tatlıları, meyvelerin şeker, bal ya da pekmez ile tatlandırılması sonucunda elde edilen tatlılardır (Kaymaz, 2020). Ulusal ve uluslararası mutfaklarda meyvelerden yapılan tatlılar kültürel yönden farklı-

¹ Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Burdur Gıda Tarım Hayvancılık Meslek Yüksek Okulu, Otel Lokanta İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, ybaygul@mehmetakif.edu.tr



KAYNAKLAR

- (URL-1). <https://www.thetravelinglocavores.com/4-factors-to-consider-when-planning-fruit-desserts/> (Erişim tarihi: 05.04.2023).
- (URL-2). <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/uzum-nerede-yetisir/> (Erişim Tarihi: 09.04.2023).
- (URL-3). https://stock.adobe.com/tr/images/jar-of-apricot-jam-with-spoon-and-fruit-on-grey-table/210281336?prev_url=detail (Erişim tarihi: 09.04.2023).
- (URL-4). <https://www.kolaylezzet.com/kolay-cay-saati-tarifleri/tatli/177-tahinli-kabak-tatlisi-hatay-antakya-antalya-aydin> (Erişim tarihi: 27.03.2023).
- (URL-5). <https://www.milliyet.com.tr/egitim/haritalar/turkiye-erik-uretim-haritasi-erik-nerelerde-yetisir-il-il-en-cok-erik-yetistirilen-bolgeler-6307469> (Erişim Tarihi: 09.04.2023).
- (URL-6). <https://stock.adobe.com/tr/images/vanilla-peach-melba-ice-cream-with-peach-fruits/87050677> (Erişim tarihi: 09.04.2023).
- (URL-7). https://stock.adobe.com/tr/images/fresh-fruit-salad/80584871?prev_url=detail (Erişim tarihi: 09.04.2023).
- Acuner, E., ve Keskin, C. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Lezzetin İzinde Kokulu Üzüm. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 255-271.
- Aşıklar, F. B., Güler, A., Candemir, A., ve Özalın, K. E. (2023). Bazı Üzüm Çeşitlerinin Reçel ve Marmelat Kalitelerinin Belirlenmesi. *Bahçe*, 52(Özel Sayı 1), 244-252.
- Atlı, H. F., ve Şahin, A. (2021). Hatay İli Dörtüyl İlçesinde Portakal Üretim ve Pazarlaması. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 8(3), 834-846.
- Ayvalı, D. D. (2019). <https://tr.pathyou.com/recel-ve-marmelat-yapimi> (Erişim tarihi: 31.03.2023).
- Birer, S. (1983). Pekmezin Beslenmemizdeki Yeri ve Kullanılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 12, 107-114.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi* Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Cemeroğlu, B., Karadeniz, F. ve Özkan, M., (2005). *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi 3*. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, No: 28, 690 S, Ankara.
- Cengiz, O. (2010). *14-15. Yüzyıl Divânlarında Mutfak Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Çimrin, İ. (2022). <https://www.sabah.com.tr/yazarlar/gunaydin/idil>(Erişim tarihi: 28.03.2023).
- Erbil, D. (2020). *Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemlerle Üretilmiş Farklı Pekmez Çeşitlerinin Bazı Fizikokimyasal ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Erdoğan, Ü., ve Pırlak, L. (2005). Ülkemizde Dut (*Morus spp.*) Üretimi ve Değerlendirilmesi. *Ala tarım*, 4(2), 38-43.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. 4. baskı. İstanbul, Türkiye, Yapı Kredi Yayınları.
- İşkorkutan, S. E. (2017). 1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak. *Osmanlı Araştırmaları*, 50(50), 117-152.
- Kara, O. O., ve Küçüköner, E. (2019). Geleneksel Bir Meyve Çerezi: Pestil. *Akademik Gıda*, 17(2), 260-268.
- Kaya, C., Akaydın, M. D., ve Esin, Y. (2012). Bazı Ticari Sıvı ve Katı Üzüm Pekmezlerinin Özellikleri. *Academic Food Journal/ Akademik Gıda*, 10(3).
- Kaymaz, E. (2020). *Türk mutfak kültüründe helvanın yeri ve önemi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Keleş, P. Ş., Gürses, M., ve Erdoğan, A. (2019). Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi. *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 8(1), 43-46.
- Kılıç, M. (2020). <https://www.haberturk.com/komposto-ve-hosaf-arasindaki-fark-nedir-hbrt-2667333>(Erişim tarihi: 28.03.2023).
- Öktem, H. (2018). *Vişne Üretiminin Ekonomik Analizi ve Pazarlama Yapısı: Afyonkarahisar ve Konya İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.
- Özel, F. (2006). *Değişik Meyveler ve Bu Meyvelerden Yapılan Reçellerde NDF (nötral deterjan lif), ADF (asit deterjan lif) ve Hemi-selüloz İçeriğinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 25, (40), 141-176.
- Samancı, Ö. (2008). *19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. İçinde Türk Mutfağı* (199-217). Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Saygın, Y. (2018). <https://bilgihanem.com/cilek-nedir/>(Erişim Tarihi: 09.04.2023).
- Saygın, Y. (2019). <https://bilgihanem.com/ayva-nedir/> (Erişim tarihi: 27.03.2023).
- Sezgin, A. C., ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *The Place and Consumption. Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Swanson, B. (2022). <https://www.tastingtable.com/911709/how-the-peach-melba-got-its-name/> (Erişim tarihi: 09.04.2023).
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı* (Ottoman Cuisine). İstanbul Şekerbank Kültür Yayınları.
- Uçar, A. (2007). Geleneksel Türk Tadı: Pekmez. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 38, 10-15.
- Vural, H., Esiyok, D., ve Duman, I. (2000). *Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme)*. Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova, İzmir.
- Vural, H., ve Turhan, Ş. (2011). Bursa İlinde Şeftali Üretiminin Ekonomik Analizi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25(2), 1-6.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Yılmaz, S. (2010). *Reçel Yapımı*. İl Tarım Müdürlüğü Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi, Samsun.