

## معروف‌ترین شیرینی های ترکیه

ترکیه به خاطر داشتن جاذبه های متنوع طبیعی، فرهنگی، تاریخی و خوراکی یکی از بهترین مقاصد گردشگری جهان محسوب می شود. سالانه توریست های بسیاری از کشورهای مختلف برای امتحان کردن خوراکی های لذیذ و شیرینی های منحصر بفرد ترکیه به این کشور سفر می کنند.



فرهنگ غذایی ترکیه

## فرهنگ غذایی ترکیه، میراثی اصیل و ارزشمند

کشور ترکیه به عنوان یکی از قطب های مهم گردشگری در آسیا و جهان شناخته می شود. این کشور سالانه میزبان بسیاری از جهانگردان و توریست ها از سرتا سر جهان می باشد. ترکیه به لحاظ موقعیت جغرافیایی در نقطه تلاقی قاره آسیا و اروپا قرار گرفته است. ترکیه علاوه بر صنعت توریسم در صنعت مواد غذایی و شیرینی نیز جز کشورهای مطرح دنیا است. شیرینی و غذاهای هر کشوری نمادی از فرهنگ غذایی آن کشور بوده و میراثی ارزشمند برای آن سرزمین محسوب می شود که ترکیه از این جهت بسیار غنی است. در ادامه شما را به آشنایی بیشتر با فرهنگ غذایی این کشور و دنیای جذاب شیرینی های آن دعوت می کنیم.

## شیرینی های اصیل ترکیه ای

شاید به ندرت بتوان کسی را پیدا کرد که از ترکیه بازدید کرده باشد، از زیبایی های طبیعی و جاذبه های تفریحی آن لذت برده ولی سری به شیرینی های خوشمزه این دیار نزده باشد. شیرینی هایی که در این کشور سرو می شود بسیار متنوع بوده و باب میل هر سلیقه ای می باشد. شیرینی های ترکیه ای یکی از نمادهای اصیل فرهنگ غذایی این کشور است. هر طرفدار شیرینی و شکلات با دیدن آنها ذوق زده شده و توان مقاومت در مقابل شکل و مزه فوق العاده آنها را نخواهد داشت.



شیرینی های ترکیه

## باقلوا، شیرینی سلطنتی ترکیه

باقلوا یکی از شناخته شده ترین و معروفترین شیرینی های ترکیه است که بسیار متنوع نیز می باشد. این شیرینی بسیار خوشمزه و لذیذ دارای ریشه طولانی و قدمتی تاریخی است. قدمت آن را به دو قرن پیش از میلاد مسیح در روم باستان نسبت می دهند. باقلوا از زمان حاکمیت دولت عثمانی در این کشور به عنوان یک شیرینی سلطنتی و اشرافی مطرح شد. سابقه ی مستند شده باقلوا در ترکیه مربوط به آشپزخانه کاخ سلطنتی توپکاپی در استانبول است. در روز پانزدهم ماه رمضان، پادشاهان عثمانی بر اساس رسم خود تشریفاتی با نام باقلوای علایی برپا می کردند.

## باقلوا، مهمترین سوغاتی ترکیه

امروزه این شیرینی خوشمزه مهم‌ترین بخش از سوغاتی مسافران ترکیه را تشکیل می‌دهد. باقلوا نه تنها در ترکیه بلکه در سرتاسر دنیا زبانزد خاص و عام است. ترک‌ها که علاقه خاصی به باقلوا دارند در قسمت‌های مختلف ترکیه با توجه به سلیقه و ذائقه افراد منطقه خود باقلوهای مخصوص به خود را طبخ می‌کنند.



باقوای ترکیه

## بورما (Burma)، شیرینی با ریشه ترکی

این نوع باقلوا که در کشور ما هم تولید می‌شود از جمله شیرینی‌هایی است که ریشه ترکیه‌ای دارد. این شیرینی از چند لایه بسیار نازک خمیر فیلوی نازک که روی هم قرار گرفته، تشکیل شده است. در وسط لایه‌ها حجمی از موادی مانند گردو، پسته و بادام استفاده شده است. سپس به صورت رول درآمده و همراه با کره پوشانده و طبخ می‌شود. در مرحله نهایی در داخل شربت قرار داده می‌شود.



شیرینی بورما

### بلبل یواسی (Bülbül yuvası)، سوغاتی برای میهمانان

این نوع باقلوا که طرفداران زیادی دارد در رسم ترک ها برای کسانی که به عنوان مهمان به بازدید آنها می آمدند به عنوان سوغاتی در نظر گرفته می شد. این نوع باقلوا به دلیل شباهتی که به آشیانه بلبل دارد، بلبل یواسی نامیده شده است. مواد به کار رفته در آن نیز مانند باقلوا بورما از مغز گردو، بادام، پسته و... تشکیل شده است. تنها تفاوت آن با باقلوای بورما در نحوه شکل دادن به خمیر فیلو است.



بلبل یواسی

### کونفه (Künefe)، دسر پرتفردار ترکیه

این شیرینی اگرچه با داشتن ریشه عربی در بسیاری از کشورهای خاورمیانه رواج دارد اما بسیاری آن را شیرینی مخصوص ترکیه می شناسند. این شیرینی به عنوان یک دسر پرتفردار در بسیاری از نقاط ترکیه تهیه می شود. شما با گشت و گذار در خیابان‌های ترکیه بوی دل انگیز این شیرینی را استشمام خواهید کرد. مواد لازم برای تهیه کونفه پنیری شامل رشته کانه، کره، آب، پسته و گردو خرد شده است. بعد از تهیه این شیرینی لذیذ آن را در داخل شربت تهیه شده از عسل یا شربت شکر قرار می دهند.



کونفه

### سوتلو نوریه (Sütlü Nuriye)، دسر سفیدرنگ شیری

این دسر از نظر مواد تشکیل دهنده شباعت زیادی به باقلوهای دیگر دارد. تنها تفاوت آن مربوط به پس از طبخ می شود. بدین ترتیب که باقلوهای دیگر را در شربت قرار می دهند؛ اما این نوع از باقلوا را در داخل شیر فرو می‌برند. این کار طعم این نوع باقلوا را کمی ملایم تر و ظاهر آن را به رنگ سفید در می آورد.



سوتلو نوریه

### فیستیکی سارما (Fıstıklı Sarma)، باقلوای پسته ای سبز رنگ

این شیرینی که هم جز خانواده باقلوا است در طرز تهیه چندان تفاوتی با باقلوهای دیگر ندارد. تنها تفاوت بارز آن را می توان در مقدار استفاده شده پسته یافت. چون یکی از مواد تشکیل دهنده اصلی این شیرینی دلپذیر پسته است که در طبع آن به مقدار زیادی استفاده می شود. به همین دلیل است که رنگ آن متمایل به رنگ سبز است. زادگاه اصلی این دسر را شهرگازی آنتیپ در جنوب شرقی ترکیه معرفی می کنند. فیستیکی در سرا سر ترکیه به طور معمول تهیه می شود. این دسر اغلب همراه با بستنی سرو می شود که طعم آن را دو چندان می کند.



فیستیکی سارما

## لوکام، راحت الحقوم معروف ترکیه

لوکام که یکی از شیرینی های معروف ترکیه است در رنگ و طعم های متفاوت تهیه می شود. این شیرینی دلپذیر از شیر، آرد، شکر، وانیل، پسته، پودر نارگیل تشکیل شده؛ اما براساس سلیقه های متفاوت افزودنی های دیگری نیز به آن اضافه می شود.



لوکام(راحت الحقوم)

## شکر پاره (Şekerpare)، شیرینی پرطرفدار میهمانی ها

این شیرینی، یکی از پرطرفدارترین شیرینی های ترکیه با طعمی بی نظیر و ظاهری زیبا است. اکثر مردم ترکیه براساس ر سومی که دارند در اکثر جشن ها برای استقبال از میهمانان خود از این شیرینی استفاده می کنند. شکرپاره از تخم مرغ، شکر، کره، آرد سمولینا، بیکینگ پودر، وانیل، بادام، پسته خورد شده تشکیل شده است.



شکرپاره

## سخن آخر

اکثر شیرینی هایی که در کشور ترکیه پخته می شود ریشه در سنت و مهمان نوازی مردمان این دیار دارد. این کشور زیبا دارای خوراکی های منحصر به فردی است که طعمی به یاد ماندنی از یک شیرینی را در ذهن مسافران ماندگار می کند. ترکیه دارای بیشترین تنوع خوراکی است. مواد استفاده شده در غذاهای آنها به نحوی است که با هر نوع مزاجی سازگاری کامل دارد. شیرینی های ترکیه ای به دلیل اینکه، این کشور در نقطه تلاقی اتصال شرق و غرب قرار گرفته ترکیبی از سنت های غذایی غرب و شرق را شامل می شود.

در نگارش این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://www.eligasht.com/Blog/travelguide>

<https://www.top-travel.ir>

<https://www.alamto.com/posts/baklava>

<https://fa.wikipedia.org/wiki>

<https://mosaferz.com/blog>

واژگان کلیدی: گردشگری، توریست، جهانگرد، فرهنگ غذایی، شیرینی ترکیه، باقلوا، بورما، بلبلی یواسی، کونفه، سوتلو نوریه، فیستیکلی سارما، لوکام، شکرپاره، ترکیه

نویسنده مقاله: فریبا فتحی