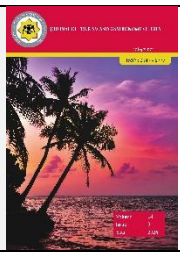
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Osmanlı Mutfağında Tatlılarda Kullanılan Tatlandırıcıların Yüzyıllar İçerisindeki Değişimleri: Yemek Kitapları Analizi (Changes in Sweeteners Used in Ottoman Desserts Over the Centuries: An Analysis of Cookbooks)

*** Mert EKER** [a], **Aslı ALBAYRAK** [b]

[a] Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar University, School of Vocational Studies, Department of Culinary Program, İstanbul/Türkiye
[b] Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.01.2026

Kabul Tarihi: 14.09.2026

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfağı

Tatlandırıcı

Yemek kitabı

Öz

Altı yüz yıldan uzun süre varlığını sürdürmüş olan Osmanlı Devleti, gerek Orta Asya'dan beri süregelen gelenekler, gerek fetihler sonucunda kurulan kültürel etkileşimler, gerekse yayıldığı geniş coğrafya ve stratejik konumunun getirdiği ürün çeşitliliği sayesinde oldukça zengin bir mutfak kültürü geliştirmiştir. İslamiyet'in kabulü ile Türk mutfağında kendine yer bulmuş olan tatlılar, Osmanlı mutfağında pek çok manevi değer ile ilişkilendirilerek sofraların vazgeçilmez ürünleri haline gelmiştir. Tatlı yapımında kullanılmış olan tatlandırıcılar, dönemin ekonomik, toplumsal ve siyasi şartlarına göre değişkenlik göstermektedir. Bu çalışmada Osmanlı döneminde tatlılarda kullanılan tatlandırıcıların yüzyıllar boyunca değişimleri incelenerek literatüre katkı sağlanması amaçlanmış, bu doğrultuda 16 ila 20. yüzyıl arasında yazılmış olan on iki yemek kitabı, içerdikleri tatlı tariflerinde kullanılan tatlandırıcılar açısından incelenmiştir. Elde edilen bulgular, 16-18. yüzyıllarda tatlı tariflerinde ağırlıklı olarak bal ve pekmez kullanıldığını, 19. yüzyıldan itibaren şeker kullanımında bir artış yaşandığını, 20. yüzyıla gelindiğinde ise tariflerin çok büyük bir kısmında şeker kullanıldığını göstermiştir.

Keywords

Ottoman cuisine

Sweeteners

Cookbooks

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

Abstract

Having existed for more than six centuries, the Ottoman Empire developed a remarkably rich culinary culture thanks to long-standing traditions inherited from Central Asia, the cultural interactions that appeared through conquests, and the wide geographical area and strategic location that offered excellent product diversity. Sweets, which had found a place in Turkish cuisine with the adoption of Islam, became indispensable elements of Ottoman tables, associated with various spiritual values. The sweeteners used in dessert making varied according to the economic, social, and political conditions of the period. In this study, the changes in the sweeteners used in Ottoman desserts over the centuries were examined to contribute to the literature; accordingly, twelve cookbooks written between the 16th and 20th centuries were analyzed in terms of the sweeteners used in their dessert recipes. The findings show that honey and molasses were used in dessert recipes during the 16th–18th centuries, that sugar use increased from the 19th century onward, and that by the 20th century, the most majority of recipes featured sugar as the primary sweetener.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: mert.eker@acibadem.edu.tr (M. Eker)

Bu makale, CC BY 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

DOI: 10.63556/jotags.2026.1934