

UNUTULMUŞ TATLILAR: TAVUKGÖĞSÜ VE ZERDE

Yayın Tarihi	01.11.2015
Tiraj	5000
Referans	53505757
Yayın	Süt Dünyası
Yayın Tipi	Dergi
Dağılım	Özel Dağıtım
Sayfa	52
Reklam Eşdeğeri	1.186,67 \$
StxCm	148,33

Küpür

Metin

Sayfa: 52

UNUTULMUŞ TATLILAR: TAVUKGÖĞSÜ VE ZERDE

Gıda Müh. Nebahat Yıldırım, Yrd. Doç. Dr. Seher Arslan *

* Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 20070 Kinikli - Denizli
Tel: 0258 296 31 27 Faks: 0258 296 32 62 E-posta: sehera@pau.edu.tr

BİLİMSEL MAKALE

SütDünyası

GİRİŞ

15. yy'dan itibaren biçimlenmiş Osmanlı mutfak kültürü zenginliğimizi yansıtan bir yemek kültürüdür. Bu kültürel zenginliğimiz geniş bir lezzet, çeşitlilik ve kendine has birçok ürünle Türk mutfaklarında devamlılığını göstermektedir. Sağlıklı ve dengeli beslenmeye katkı sağlayan Türk mutfak, çeşitli zenginlik ve damak tadında birçok yemek türü içermektedir.

Türk mutfaklarının önemli ve vazgeçilmez lezzetleri arasında tatlılar gelmektedir. Araştırmalar Türk mutfaklarında tatlı üretiminin çok eski zamanlardan beri yapıldığını ortaya çıkarmıştır. Geniş bir yemek ve tatlı kültürüne sahip geleneksel Türk mutfak tüm dünyanın ilgisini çekmiştir. Osmanlı tarihinden günümüze kadar uzanan pek çok tatlı türü bulunmaktadır. Bu tatlılara örnek olarak muhallebi, sütlaç, keşkül, güllaç, kazandibi, tavukgöğsü ve zerde verilebilir.

Günümüzde, diğer tatlılara oranla daha az tüketilen ve önemi yitirilen tatlılar arasında tavukgöğsü ve zerde tatlısı gelmektedir. Bu derlemede, tavukgöğsü ve zerde tatlısının tarihsel gelişimi ve üretimi hakkında bilgi verilecek, değerinin hatırlanması sağlanacaktır.

TAVUKGÖĞSÜ

Tavukgöğsü; süt, şeker, buğday nişastası, pirinç unu ve sütun

kanşımıyla elde edilen ve yabancıların sevip ilginç buldukları geleneksel Türk sütü tatlılarından birisidir (Arslan, 2015). Türkler Anadolu'ya göç ettikten sonra bu coğrafyadaki yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Örneğin, "Tavukgöğsü" ve "Kazandibi" Romalılardan günümüze ulaşmıştır (Güler, 2010).

Ortaçağ'da Arap mutfakından Avrupa mutfakına giren tavukgöğsü 13. yy'dan itibaren yemek kitaplarında yer almış (İşin, 2008) ve 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında üretilmeye başlanmıştır (Anonim, 2012). Beyaz yemek anlamına gelen Fransızca blanc mange, İspanyolca menjar blanc, Türkçe ak aş (tavukgöğsünün eski adı) ve Arapça isfıdbac (beyaz yemek) kelimeleri tavukgöğsünün varlığına işaret etmektedir. Bugün tavukgöğsü sadece Türkiye'de özgün haliyle yaşamakta ve tavuk etiyle hazırlanabilmektedir (İşin, 2008).

15. ve 16. yy kaynaklarında pirinç unu, bal, süt ve tavukgöğsü etiyle hazırlanan Me'müniyye, ismi farklılık gösterse de malzemesi ve pişirme yöntemi ile tavukgöğsüne benzerdir. Tavukgöğsü ismini ilk kez Nedim bin Tosun "Aşçıbaşı" kitabında kullanmıştır (Yerasimos, 2010). 1831'de Türkiye'ye geldiğinde tavukgöğsünü ilginç bulan ve beğenen Amerika Deniz Kuvvetleri hekimi Komodor de Kayı tavukgöğsünün Batı mutfakına tanıtılması gereken şahane bir tatlı olduğunu belirtmiştir. Bugünden farklı olarak o dönemlerde tavukgöğsü üzerine gül veya çiçek suyu serpilerek yerilmekte veya tarçınla süslenmekteydi (İşin, 2008).



Resim 1. Tavukgöğsü



Resim 2. Kazandibi

52 KASIM-ARALIK 2015

(/padphoto/53505757/52/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

Mehmet Kamil tarafından 1844 yılında basılmış olan ilk Türk yemek kitabı olan Melce'ut -Tabbâhin (Aşçıların Sığnağı) adlı eserde de yedinci fasılda-sütlü tatlılardan bahsedilmektedir. Tavukgöğsü de yedinci fasılda-sütlü tatlılar içerisinde bulunmaktadır (Acar-Tek ve Sürücüoğlu, 2014).

Günümüzde sütlü tatlılar genellikle inek sütü ile üretilirken, Osmanlı imparatorluğunda tavukgöğsü üretiminde manda sütü de kullanılmıştır. Osmanlılarda şeker yerine tatlandırıcı olarak bal veya üzüm pekmezi kullanılarak sütlü tatlıların üretimi yapılmaktaydı. Tavukgöğsünün üretimi eski zamanlardaki gibi yapılsa da günümüzde zamanla farklılıklar göstermiştir. Günümüzde pirinç unu, buğday unu, nişasta, yumurta sarısı gibi farklı kıvam'aştıncılar ve farklı şeker tipleri kullanılmaktadır (Yıldırım ve Güzeler, 2015). Geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumlarının araştırıldığı bir çalışmada %78,2'sinin tavukgöğsünü bildikleri, %17,8'inin bilmedikleri ve %4'ünün bildikleri halde tatmadıkları tespit edilmiştir (Şanlıer ve ark., 2008)

Bu tatlının üretiminde tavukgöğsü iyice haşlanır ve küçük lifler haline getirilir. Süte, pirinç unu ve buğday nişastası eklenerek kanşım kıvamlaşana kadar kanştırılır. Kıvamlaşan kanşıma tavukgöğsü lifleri ilave edilir ve ardından şeker eklenerek çözünene kadar pişirilir. Tatlı soğumaya bırakılır ve üzerine tarçın serpilebilir (Akpınar-Bayazit ve ark., 2009). İçerisine tavukgöğsü lifleri ilave edilmeden üretilen yalancı tavukgöğsü olarak adlandırılan bir çeşidi de bulunmaktadır. Yapımı daha kolay ve ucuz olduğu için tercih edilmekte ve Ege bölgesinde sevilerek tüketilmektedir (Anonim, 2015a).

Ankara garnizonundaki birliklerde tüketilen sütlü tatlıların mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada, 25 adet tavukgöğsü analiz edilmiştir. Tavukgöğsü örneklerinin %88'inde ortalama $1,3 \times 10^4$ kob/g aerob mezofil bakteri, %36'sında $2,6 \times 10^4$ kob/g mikrokok-stafilokok, %32'sinde $3,0 \times 10^3$ kob/g enterobakteriler, %28'inde $1,6 \times 10^3$ kob/g koliform bakteri, %52'sinde $6,4 \times 10^4$ kob/g maya ve küf, %12'sinde *Salmonella* spp. saptanmıştır. Tavukgöğsü numunelerinin pH değerleri ortalama 6,2 olarak tespit edilmiştir (Ekemen, 2002).

Elazığ'da farklı pastaneler ve sütlü tatlıları satan satış merkezlerinden temin edilen 100 adet tavukgöğsü, sütlaç, kazandibi, keşkül ve supangile örneklerinin incelendiği çalışmada, tavukgöğsü örneklerinde log10 kob/g olarak ortalama toplam mezofilik bakteri sayısı 4,05, maya-küf sayısı 1,44, *Pseudomonas* spp. 1,15 ve enterobakteriler ise 1,64 değerlerinde tespit edilmiştir (Öksüztepe ve ark., 2013).

Ayok (2002) Bursa'da yaptığı çalışmada, tavukgöğsü örneklerinde kuru madde oranını %24,03-40,09, kül oranlarını %0,35-0,85, yağ oranını %1,40-3,60, toplam şeker oranını %15,16-27,90 ve protein oranını %2,95-4,45 aralığında tespit etmiştir.

Bir diğer çalışmada sütlü tatlılarda *Bacillus cereus* varlığı araştırılmış ve enterotoksijenik genleri multipleks PCR tekniğiyle belirlenmiştir. Bu amaçla 12 tavukgöğsü numunesi olmak üzere 100 tane tatlı örneği analiz edilmiştir. 3 tavukgöğsü (%25) numunesinde *B. cereus* varlığına rastlanmıştır. Analiz edilen sütlü tatlı örneklerinde ortalama *B. cereus* sayısı $2,0 \times 10^1$ – $5,0 \times 10^2$ kob/g olarak tespit edilmiştir (Çadircı ve ark., 2013).

ZERDE

Osmanlı mutfagından günümüze dek ulaşan geleneksel Türk tatlılarından birisi de piring, bal ve safranla pişirilen zerdedir. Zerde adını renginden kaynaklı san anlamına gelen Farsça bir sözcük olan zerd' den almaktadır (Yerasimos, 2010). Günümüzde zerde düğün tatlısı olarak yapılır (Anonim, 2011). Genellikle Edirne, Tekirdağ, Şanlıurfa, Konya ve Balıkesir yörelerinde üretilen bir tatlıdır (Anonim, 2015b). Konya'da düğünlerde misafirlere zerde sunma geleneği bazı ailelerde halen devam etmektedir (Işın, 2008).

İlk Emevi halifesi ve Hz. Muhammed'in katibi olan Muaviye'nin zerdeyi icat eden kişi olduğunu Evliya Çelebi bildirmiştir. Kanı simgeleyen safranla boyalı bu tatlı matem yemeği olarak Hz. Muhammed'e sunulmuştur. Zerde tatısı, matem yemeği olarak bilirse de Osmanlılar için hem sevinçli hem de kutsal günlerde yapılmıştır. Osmanlı döneminde fakir halka en çok dağıtılan yemekler arasında zerde gelmektedir. Sünnetlerde, düğünlerde, Cuma günlerinde, Ramazan ayında, zafer kutlamalarında ve bayramlarda yenilmiştir. Bunun en önemli sebebi sevinç ve coşkun rengi olan safranın güneşe ve altına benzeyen güzel, sarı rengidir. Zerde, Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadeleri Bayezit ve Cihangir'in sünnet törenlerinde ikram edilen yemekler arasındadır (Işın, 2008). 14. ve 17. yy tarihleri arasında Osmanlı dönemindeki imaretlerin muhasebe kayıtları incelendiğinde, zerdenin yoksullara dağıtıldığı tespit edilmiştir (Yeşilay ve Dolunay, 2011). Saray çevresinde zerde özel günlerin dışında da tüketilmiştir. 16.yy'a ait saray menülerinde kiş tatlıları olarak hem zerde hemde sütlü zerdenin ismi geçmektedir (Işın, 2008) Sütlü zerde tatlisinin da Edirne'ye özgü olduğu bildirilmektedir (Anonim, 2015c).

Zerdeyi tadan yabancılar da bu tatlıyı sevmişlerdir. Kanuni döneminde Türkiye'yi ziyaret eden Hans Demschwim zerdeyi 'Pirinçten yapılan şahane bir çorbalı var. Safran ile sarı rengine boyarlar. Şekerle tatlandırılır' olarak tanımlamıştır. Bulgarca sözlüğün zerdeyi, "Türklerin camilerde fakirlere dağıttıkları haşlanarak yapılan bir yemek" olarak tanımlaması Müslüman olmayan halkların mutfaklarında zerdenin yer edinmediğini göstermiştir. Günümüzde zerde tatlısı İran'da şol zard adıyla yapılmaktadır (Işın, 2008).

Kırım Savaşı sonrasında İstanbul'da yaşayan İngiliz ressam Mary Walker, nar taneleri ve tarçınla süslenen zerdenin bu dönem düğünlerde sunulduğunu belirtmiştir. Sonraki yıllarda, pirinç yerine kıvam ve renk verici olarak ararat veya nişastanın ilave edildiği, safranın gülsuyuyla yanın gün ya da bir gün ıslatarak bekletildiği, kaseler üzerine tarçın, kuş üzümü, dolmalık fıstık ve nar tanelerinin serpilerek üretildiği tarifler bulunmaktadır. Gülsuyu Osmanlı'da ferahlatıcı etkisi olduğu için koyulaşan zerdeye ilave edilirdi (Bayrak, 2015.)

Geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumlarının araştırıldığı bir çalışmada %30,7'sinin zerdeyi bildikleri, %61,9'inin bilmedikleri ve %7,4'ünün bildikleri halde tatmadıkları tespit edilmiştir (Şanlıer ve ark., 2008)

Zerde yapımında tatlıya renk vermek için safran kullanılır. Safran, *Crocus sativus* L. (Iridaceae) türüne giren bitkilerin stigmalarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir (Birer, 1986). Bizanslılar döneminde İzmir'de yetiştirilen safran Osmanlı döneminde ise başta Safranbolu olmak

(/padphoto/53505758/53/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

üzere İstanbul, İzmir, Tokat, Adana ve Urfa'da yetiştirilmiştir (Ceylan, 2005). Günümüzde başta Safranbolu ve Harran ovasında yetiştirilen bu bitkinin farklı illerde yetiştirilmesine yönelik çalışmalar bulunmaktadır (Çavuşoğlu ve Erkel, 2005). Safranın Dünyada yetiştirildiği ülkeler; Asya'da; İran, Azerbaycan, Hindistan, Pakistan ve Çin, Avrupa'da; Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya, Kuzey Afrika'da; Fas ve Mısır, Orta Doğu'da; İsrail'dir (Anonim, 2015d). Safran çok pahalı bir baharat olup, suda çok kolay erimekte ve ağırlığının yüz katı renk ve tat verme özelliğine sahiptir. Safran 15-20 dk kadar ılık suda veya ılık sütte bekletilirse yemeğe daha iyi renk vermektedir (Birer, 1986). Safran zerdeye san renk vermenin yanı sıra kendine has kokusu ve tadını da katar (Anonim, 2011). Safranin rengi diğer bitkisel renklendiricilerin aksine son derece kalıcı olduğu için yüksek renklendirme gücü bulunan doğal organik bir boyadır. Bu özelliği ile gıda endüstrisinde sulu ortamlarda pek çok uygulamada kullanılabilir (Shariati-Moghaddam, 2004).

Zerde yapımında yöresel ve isteğe bağlı olarak ararot ve zerdeçal da kullanılabilir. Bu iki bitkide san renk ve tat vermede kullanılır (Anonim, 2011). Zerdeçal zerdeçöp, safran kökü, sarıboya, zerdeçav, hint safranı olarak da isimlendirilmektedir. Zingiberaceae (Zencefilgiller) familyasına ait olan *Curcuma longa* L. san çiçekli, rizumlu çok yıllık otsu bir bitkidir (Çoban ve Patır, 2010).

Zerde üretiminde pirinç, su, safran/zerdeçal, nişasta ve şeker kullanılır. Ayıklanan ve yıkanan pirinçler su içerisinde yumuşak bir hal alana kadar haşlanır. Renk vermesi için safran kaynar suda 5 dakika kaynatılır. Rengini veren safranin suyu süzülerek ayrılır. Topaklanmayı önlemek amacıyla nişasta bir miktar ılık su içerisinde karıştırılır. Şeker, safranlı su ve nişasta pirinçli karışıma ilave edilir. Kivama ulaşan tatlı kaselere aktararak soğumaya bırakılır (Anonim, 2011). Zerde üretiminde su yerine süt kullanılırsa sütlü zerde elde edilmiş olur.

Zerdenin yapısı pirincin içerisindeki nişastadan kaynaklanmaktadır. Nişasta sıvı forma geçmekte ve sonra jelatinize olmaktadır. Jelatinize olan nişasta zerdenin yapısını şekillendirmektedir. Çelik (2015), zerde yapımında renk vermek amacıyla zerdeçal ve

siyah havuç ekstratını kullanarak 2 farklı üretim gerçekleştirmiştir. Siyah havuç ekstraktı kullanılarak üretilen zerdenin kontrol zerde örneğine göre L ve b değerleri düşük, a değerleri yüksek bulunmuştur. Ürünün rengi koyu ve mor renkli gözlenmiştir. Duyusal analizler sonucunda panelistler renk, görünüş, tekstür, koku ve lezzet bakımından siyah havuç ekstraktı kullanılarak üretilen zerdeyi daha çok beğenmiştir.

Ak ve Gülçin (2008), zerdeçalın ana bileşeni ve etken maddesi olan kurkuminin antioksidan özelliğini araştırmıştır. Sonuç olarak, kurkuminin gıda endüstrisinde güvenle kullanılabilecek bir antioksidan olduğu saptanmıştır. *Curcuma longa*'dan izole edilen bileşenlerin güçlü bir antioksidan etki gösterdiği ve peroksit oluşumunu engelleyerek lipid oksidasyonu üzerinde oldukça önemli olduğu saptanmıştır (Jayaprakasha ve ark., 2005).

Yapılan bir çalışmada tavuk kıymasına 400 ppm oranında zerdeçal ekstraktı ilave edilerek antioksidan özelliği araştırılmış ve önemli derecede etkili olduğu tespit edilmiştir. Zerdeçalın antioksidan özelliğinin içerdiği fenolik bileşenlerden kaynaklandığı belirtilmiştir. Zerdeçalın köklerinin aromatik ve antiseptik özellikte olduğu tespit edilmiştir (Çoban ve Patır, 2010).

SONUÇ

Bu derlemede, birçok tatlı kültürüne sahip Türk mutfağında olan tavukgöğsü ve zerde tatlısı hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Osmanlıdan günümüze ulaşan bu tatlıların değeri korunmalı, üretimini devam ettirmek ve daha geniş bilgiler elde etmek için araştırmalar yapılmalıdır.

KAYNAKLAR

- Acar-Tek N. ve Sürücüoğlu S., 2014. Basılmış olan ilk Türk Yemek Kitabı "Melce'ü't- Tabbahin". Gazi Türkiyat, Bahar 14: 225-229.
- Ak, T. and Gülçin, I., 2008. Antioxidant and Radical Scavenging Properties of Curcumin Chemico-Biological Interactions, 174: 27-37.
- Akpınar-Bayazit, A., Özcan, Tulay, and Yılmaz-Ersan, L., 2009. Milk-based Traditional Turkish Desserts. Mljekarstvo, 59 (4): 349-355.
- Anonim, 2011. Yiyecek İçecek Hizmetleri, Sütlü Tatlılar, Milli Eğitim Bakanlığı,



Resim 3. Safran



Resim 4. Zerdeçal

Ankara, http://hfzkml.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/59/02/972001/dosyalar/2014_12/26022859_tahitatlar11.pdf

Anonim, 2012. Yiyecek İçecek Hizmetleri, Tahlil Tatlıları, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, http://hfzkml.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/59/02/972001/dosyalar/2014_12/26022857_sttatlar12.pdf

Anonim, 2015a. Tavukgöğsü, https://tr.wikipedia.org/wiki/Tavuk_g%C3%B6%C4%9Fs%C3%BC

Anonim, 2015b. Zerde, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Zerde>

Anonim, 2015c. Sütlu zerde tatlısı, <http://www.trakyagezi.com/trakya-mutfagi/sutlu-ve-serbetli-tatllar/234-zerde> Anonim, 2015d. Safranbolu Safranı, http://www.safranbolu.gov.tr/default_BO.aspx?content=86

Arslan, 2015. Traditional Turkish Dairy Desserts. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". October 01-04 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, 221p.

Ayok, S., 2002. Bursa İl Merkezinde Tüketime Sunulan Sütlu Tatlı Çeşitlerinden Sütlaç, Keşkül, Kazandibi ve Tavukgöğsünde Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerinin Saptanması. Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans tezi, Bursa.

Bayrak, M.F., 2015. Ege Yemekleri. Alfa Basım Yayın Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti., 1. Basım, İstanbul.

Birer, S., 1986. Yiyeceklerimizin İçinde Kullandığımız Baharatlar ve Özellikleri. Gıda, 11 (1): 47-54.

Ceylan, Ö., 2005. Taşranın Altın Çiçeği Safran. Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI, Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II, İstanbul.

Çadircı, Ö., Gücükoğlu, A., Terzi, G., Kevenk, T.O. and Aışarlı, M., 2013. Determination of Enterotoxigenic Gene Profiles of *Bacillus cereus* Strains Isolated from Dairy Desserts by Multiplex PCR. Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, 19 (5): 869-874.

Çavuşoğlu, A. ve Erkel, E.J., 2005. Kocaeli İli Koşullarında Safran (*Crocus sativus* L.) Yetiştiriciliğinde Yetiştirme Yeri ve Korm Çapı'nın Verim ve Erkencilik Üzerine Etkisi. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2005, 18(2), 179-184.

Çelik I., 2015. From the Ottoman to Today Zerde Dessert and the Use of

Black Carrot Extract in Production. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". October 01-04 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, 393p.

Çoban, Ö. ve Patır B., 2010. Antioksidan Etkili Bazı Bitki ve Baharatların Gıdalarda Kullanımı. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 5 (2): (7-19).

Ekemen, R., 2002. Ankara Garnizonundaki Birliklerde Tüketilen Sütlu Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi. Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek lisans tezi.

Güler, S. 2010. Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.

İşin, P.M., 2008. Gülebeşeker Türk Tatlıları Tarihi. **Yapı Kredi Yayınları**, 2. baskı İstanbul.

Jayaprakasha, G.K., Jagan, L. and Sakariah, K.K., 2005. Chemistry and Biological Activities of *C. longa*. Trends in Food Science and Technology, 16: 533-548.

Öksüztepe G., Güran H. Ş., ve İncili G.K., 2013. Elazığ'da Satışa Sunulan Bazı Sütlu Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi. Fırat Üniversitesi Sağlık, Bilimleri Veterinerlik Dergisi, 27 (1): 19-24.

Shariati-Moghaddam, A., 2004. New Saffron Products and Food Technology. Acta Horticulturae, 650: 369-371.

Şanlıer N., Cömert M. ve Durlu-Özkaya F., 2008. Türk Mutfakındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs, Erzurum, 1123-1127.

Yerasimos M., 2010. 500 Yıllık Osmanlı Mutfakı. **Boyut Yayıncılık** ve Ticaret A.Ş. İstanbul, Beşinci Baskı.

Yeşilay, B.R. ve Dolunay, E., 2011. Analysis of Ottoman Economy on the Basis of İmaret's Accounting Records in 14th and 17th Centuries. Ege Üniversitesi Stratejik Araştırmalar Merkezi, 2 (1): 1-18. <http://esam.ege.edu.tr/makaleler/ocak-2011/makale-1.pdf>

Yıldırım, Ç. and Güzeler, N., 2015. From Past to Present Milky Desserts. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". October 01-04 Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina, 217p.



Resim 5. Safranlı Sütlu Zerde



Resim 6. Zerdeçalı Sütlu Zerde

Ajanspress Haberci