



## Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri (The Place of Turkish Delight (Lokum) in Turkish Sweet Culture )

\*Ali BATU<sup>a</sup>, Heysem Suat BATU<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Mevlana University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 42003, Konya/Türkiye

<sup>b</sup> Mevlana University, School of Health Services, Department of Nutrition and Dietetics, 42003, Konya/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:12.11.2015

Kabul Tarihi:24.01.2016

### Anahtar Kelimeler

Türk kültürü  
Tatlı  
Lokum  
Meyveli lokum

### Öz

Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Türk mutfağı kendine özgü bir kültüre sahiptir. Türk mutfağı Dünya'nın en zengin üç mutfağından birisidir. Türk tatlı kültürü kuşkusuz değişik kültürlerden etkilenmiştir. Örneğin unlu tatlıların kökeni Orta Asya'dır. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra Orta Asya'dan getirmiş oldukları unlu tatlı çeşitleri Anadolu'daki kültürlerden etkilenmiştir. Böylece bundan sonra baklava, dilberdudağı, lokma ve şambaba gibi daha birçok hamurlu tatlılar Türklerin tatlıları arasına yer almıştır. İrmik ile yapılan revani, kaygana gibi tatlılar da ayrı bir grup oluşturmaktadır. Yukardaki hamurlu tatlıların yanında Türk mutfağında tatlılar; kabak, ayva, kestane ve incir tatlıları gibi taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar ve sütlaç, muhallebi, tavukgöğsü, kazandibi, keşkül gibi sütlü tatlılardan oluşur.

### Keywords

Turkish culture  
Sweet  
Turkish delight  
Fruit lokum

### Abstract

Culture is the way of the Society which makes it different from a society in other societies, ongoing since, unique, art, beliefs, understanding and behaviors that make up the identity. For example, the origin of the sweet bakery is Central Asia. Turkish cuisine has a unique culture. Turkish cuisine is one of the world's three richest most nutritious cuisine. Turkish dessert culture is undoubtedly influenced by different cultures. After the Turks came to Anatolia, the desserts were brought from Central Asia has been influenced by the culture in Anatolia. So then the baklava, dilber dudagi, lokma and Şambaba have emerged as a truly and has become of Turkish bakery sweets. Revani made with semolina, sweets such as slippery constitutes a separate group. Milky sweet consists of sweets such as rice pudding, custard, chicken breast, kazandibi and pudding. Pumpkin, quince, sweet chestnuts and figs are to the fruits and vegetables sweets.

\* Sorumlu Yazar.

[alibatu42@gmail.com](mailto:alibatu42@gmail.com) (A. Batu)