

ALTIN SARISININ LEZZETLE BULUŞTUĞU AN: BASTANI SONNATI'NİN BÜYÜLEYİCİ DÜNYASI

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı,

Bastani Sonnati: İran'ın Safranlı Dondurma Mirası

Dondurma, dünya mutfaklarının vazgeçilmez tatlarından biridir, ancak her kültür kendi özgün yorumunu yaratmıştır. İran mutfağının geleneksel dondurması olan **Bastani Sonnati**, sadece serinletici bir tatlı olmanın ötesinde, derin tarihsel köklere sahip bir kültürel mirastır.

Bu eşsiz lezzet, **safran, gül suyu, vanilya, krema parçaları ve bazen dövülmüş antep fıstığı** ile hazırlanır. Şimdi Bastani Sonnati'nin tarihçesine, özelliklerine ve yapılışına daha yakından bakalım.



Kim Buldu ve Ne Zaman Ortaya Çıktı?

Bastani Sonnati'nin kökenleri, İran'ın kadim tarihine kadar uzanır. Dondurma benzeri tatlıların İran'da en az **2500 yıl öncesine** dayandığı bilinmektedir.

Pers İmparatorluğu döneminde, **yak, koyun veya keçi sütüyle hazırlanan buzlu tatlılar**, yer altı buz depoları olan "**yakhchal**" sistemlerinde saklanıyordu.

Bu dönemde, süt ve bal ile tatlandırılmış kar veya buzun tüketildiği biliniyor.

Ancak modern anlamda **Bastani Sonnati'nin doğuşu, 19. yüzyılın sonlarına** rastlamaktadır. İranlı bir tatlı ustası olan **Akbar Mashti**, 1920'lerde Tahran'da bu dondurmaya ilk kez ticari olarak üretmeye başlamış ve kısa sürede İran'ın dört bir yanına yayılmıştır.

Hatta günümüzde İran'da klasik dondurmacılara "Akbar Mashti" denmesi, onun bu alandaki öncülüğünü gösterir.

Bastani Sonnati'nin Özellikleri

Bastani Sonnati, diğer dondurmalarından birkaç temel özelliğiyle ayrılır:

1. **Safran Aroması:** Bu dondurmanın en belirgin lezzet profili, İran mutfağının vazgeçilmezi olan **safrandan** gelir. Safranın altın sarısı rengi ve kendine özgü aroması, Bastani Sonnati'ye eşsiz bir tat kazandırır.
2. **Gül Suyu ile Tatlandırma:** Safranın yanı sıra, bu dondurmaya **gül suyu** eklenir. Bu da ona hafif çiçeksi ve ferahlatıcı bir tat verir.
3. **Krema Parçaları (Salep ile Yapışkan Doku):** İçine eklenen küçük krema parçaları, dondurmaya hoş bir doku kazandırır. Ayrıca geleneksel İran dondurmaları, Türk dondurmalarında olduğu gibi **salep kullanılarak** daha elastik ve sakız kıvamında bir yapıya sahip olur.
4. **Antep Fıstığı ile Zenginleştirme:** Üzerine serpiştirilen **dövülmüş antep fıstıkları** hem lezzet hem de görsellik açısından Bastani Sonnati'yi daha çekici hale getirir.
5. **Özel Servis Şekli – Sandviç Bastani:** İran'da Bastani Sonnati, sadece klasik bir dondurma olarak değil, **iki ince gofret arasına konularak** da servis edilir. Bu versiyon, özellikle sokak satıcıları ve geleneksel pastaneler tarafından sunulan popüler bir seçenektir.

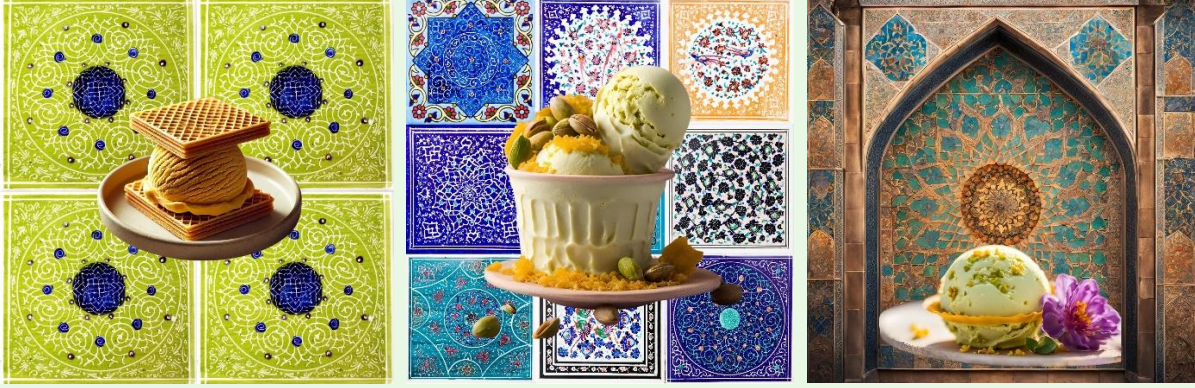


Bastani Sonnati Nasıl Yapılır?

Bastani Sonnati'nin hazırlanışı, geleneksel malzemelerin dikkatlice işlenmesini gerektirir. İşte temel yapım aşamaları:

- ❖ **Süt Kaynatma ve Tatlandırma:** Taze süt, şekerle kaynatılarak kıvam alır. İçine **safran, gül suyu ve vanilya** eklenir.
- ❖ **Salep ve Krema Kullanımı:** Kıvamını artırmak için salep eklenir. Aynı zamanda krema dondurularak küçük parçalar halinde dondurmaya ilave edilir.
- ❖ **Dondurma Süreci:** Karışım, geleneksel yöntemle sürekli karıştırılarak dondurulur. Endüstriyel olarak üretilen versiyonları, modern makinelerde yapılır ancak el yapımı olanları daha yumuşak ve lezzetlidir.

- ❖ **Servis Öncesi Antep Fıstığı Eklenmesi:** Soğuyan dondurma, üzerine bolca dövülmüş antep fıstığı eklenerek servis edilir.



Bastani Sonnati'nin Dünya Mutfağına Gastrokültürel Katkıları

İran'ın geleneksel dondurması **Bastani Sonnati**, yalnızca bir tatlı değil, aynı zamanda **Pers mutfak mirasının ve gastronomik zenginliğinin bir yansımasıdır.**



Bu eşsiz dondurma, safran ve gül suyu gibi aromatik bileşenleriyle, **doğu ve batı mutfakları arasındaki tatlı anlayışına farklı bir perspektif** sunmuştur.

Dünya mutfağına katkıları şu başlıklar altında incelenebilir:

1. Aromatik Tatların Dondurma Kültürüne Entegrasyonu

Bastani Sonnati, **gül suyu, safran ve bazen kakule gibi çiçeksi ve baharatlı aromaları** içeren nadir dondurmalardan biridir. Modern dünya mutfağına, özellikle premium ve gurme dondurma yapımında **çiçek özleri ve baharat kullanımını teşvik eden** bir model sunmuştur. Günümüzde safranlı, lavantalı veya güllü dondurmaların dünya çapında yaygınlaşmasında bu İran mirasının etkisi büyüktür.



2. Doğal Malzemeler ve Geleneksel İşleme Yöntemleri

Batı dondurmaları genellikle endüstriyel katkı maddeleri ve yapay tatlandırıcılar kullanırken, Bastani Sonnati **doğal malzemelere odaklanarak sağlıklı bir alternatif** sunmuştur.



Saf süt, salep, bal veya doğal şekerle yapılan bu dondurma, **el yapımı dondurma üretimine olan ilgiyi artıran** önemli bir örnektir.



3. Doku ve Kıvamda Yeni Bir Yaklaşım

Bastani Sonnati, içerdği **salep sayesinde daha elastik ve yoğun bir dokuya** sahiptir. Bu kıvam, özellikle **Türk dondurması (Maraş dondurması) ile benzerlik taşır** ve dünya dondurma kültürüne farklı bir form kazandırmıştır.



Günümüzde birçok gurme dondurma markası, **daha uzun süre erimeyen ve çıgnenebilir kıvamda dondurmalar üretmeye yönelmiştir** ki bu da Bastani Sonnati'nin dolaylı bir etkisi olarak görülebilir.

4. Gofret Arasında Sunum Geleneği

Bastani Sonnati, **iki ince gofret arasına yerleştirilerek** servis edilen dondurmalardan biridir. Bu sunum biçimi, batıdaki sandviç dondurma kültürüne **farklı bir dokunuş** kazandırmıştır. Japonya'nın **Mochi dondurması**, İtalya'nın **brioche arasında sunulan dondurması** veya ABD'deki **cookie sandwich dondurmalar** gibi farklı kültürlerde benzer sunumların yaygınlaşmasında bu İran geleneğinin payı olduğu düşünülebilir.



5. Gastroturizme Katkısı

Bastani Sonnati, İran'ı ziyaret eden yabancı turistlerin deneyimlemek istediği **otantik lezzetlerden biri** haline gelmiştir. Geleneksel dondurma üreticileri, **el yapımı teknikleri ve safran gibi özel bileşenleriyle** dünya gastronomisine katkıda bulunurken, İran mutfağının **tatlılar alanında daha fazla tanınmasını sağlamıştır.**

6. Kültürel Köprü ve Farklı Mutfağa Adaptasyon

Günümüzde Bastani Sonnati, sadece İran sınırları içinde değil, **Lübnan, Türkiye, Hindistan ve Avrupa'daki bazı gurme dondurmacılarda** da kendine yer bulmuştur. Özellikle **İran diasporasının yaşadığı bölgelerde** bu dondurma, **mutfak kültürlerinin kaynaşmasına katkıda bulunmuş ve farklı versiyonlarının geliştirilmesine ilham vermiştir.**

Sonuç: Bastani Sonnati, dünya mutfağına **malzeme, doku, sunum ve aroma açısından önemli katkılar** yapmıştır. Günümüzde safranlı ve güllü dondurmaların popülerleşmesi, geleneksel yöntemlere dönüş eğilimi ve dondurma sandviçlerinin yaygınlaşması gibi birçok unsur, Bastani Sonnati'nin dolaylı etkilerinden biri olarak değerlendirilebilir. **Bu eşsiz lezzet, sadece bir tatlı olmanın ötesinde, İran'ın kültürel mirasını gastronomi aracılığıyla dünyaya tanıtmaya görevini de üstlenmiştir.**



Sonuç: İran'ın Dondurma Kültürüne Armağani

Bastani Sonnati, İran mutfağının en rafine tatlılarından biri olarak kabul edilir. Hem tarihi kökenleri hem de benzersiz lezzetiyle, sadece İran'da değil, tüm dünyada İran restoranlarında da popüler bir tatlı olarak sunulmaktadır. Geleneksel tariflere sadık kalınarak üretilen Bastani Sonnati, **Pers mutfağının zarafetini ve zenginliğini günümüze taşıyan bir tatlı hazinesi** olmaya devam ediyor.