



BURSA
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

BURSA
Turizm Platformu



Bursa Lezzetleri Kitabı



TÜRSAB
TÜRKİYE SEYAHAT AJANLARI BİRLİĞİ
ASSOCIATION OF TURISH TRAVEL AGENCIES





Neden Bursa Yemekleri Çalıştayı ?

- Her turist gittiği şehirde yöresel yemek beklentisi içerisinde. Bu beklentiye cevap vermek amacıyla bu çalışma yapılmıştır.
- Turistik tesis, lokanta ve otellerimizin kendi menülerine ek olarak, Bursa Yemekleri menüleri oluşturulup gelen taleplere kolaylıkla yanıt verebilmeleri amaçlanmıştır.
- Marka olmuş Bursa yemeklerine, yeni markalar eklenmesi amaçlanmaktadır.

Neler Yaptık ?

- İlgili kurum ve kişilerle iki kez toplantı yapıp, yemek isimleri belirlenmiştir.
- (Yöresel dernekler, oteller, akademisyenler, markalaşmış yemeklerin yöneticileri vb..)
- İki kez Bursa Aşçıları Derneği toplantı düzenleyerek, bu yemeklerin uygulanabilir olanlarını belirlemişlerdir.
- Uygulanabilir olan yemeklerden 6 adet menü oluşturulmuş, Menülere **Osmangazi, Orhangazi, Yıldırım, Muradiye, Uludağ** ve **Nilüfer** isimleri verilmiştir.
- Aşçılarımız bir otelde buluşarak bu menülerin ön uygulamasını yapmışlardır. Uygulama sonucu uygun görülen menüler tadım gecemizde sunulmuştur.

Tadım Gecesi Nasıl Oldu?

- Belirlenen 6 menü ayrı ayrı sergilendi
- Belirlenen yemekler Kokteyl Prolonge şeklinde gelen misafirlerin tadımına sunuldu.
- Gecenin anlam ve önemi ile ilgili protokol ve sektör temsilcilerinin konuşmaları oldu.

Bursa Yemekleri Hakkında

“Türkiye’nin en gelişmiş kentlerinden biri olan Bursa, doğal zenginlikleri ve tarihsel dokusuyla önem taşır. Bursa, Osmanlı Devletinin ilk başkenti olması sebebiyle Türk - Osmanlı kültürüyle beraber, yaşanan göçler de Bursa sofralarını alabildiğine bir lezzet deryasına dönüştürmüştür ve Türkiye’nin en ünlü lezzetlerini ortaya çıkaran bir şehir olmuştur.

Bu kültürün oluşturduğu zengin Bursa mutfağı, günümüz Türk mutfağına armağan ettiği birçok yemek ve tatlıyla tanınmaktadır. BURSA KEBABI, İNEGÖL KÖFTE, KEMALPAŞA TATLISI, PİDELİ KEBAP, CEVİZLİ LOKUM, SÜTLÜ KADAYIF, TAHİNLİ PİDE ve KESTANE ŞEKERİ Bursa ile anılan tatların başında gelir. Namı Türkiye’nin dört bir yanına yayılmasının yanı sıra Avrupa’ya, Avustralya’ya ve Rusya’ya kadar uzanmıştır.

Bursa’da iklim ve coğrafyanın tarıma elverişli olması, her tür sebze ve meyve çeşidinin yetişmesine olanak sağlamıştır. Verimli topraklarında yetişen İNCİR, KİRAZ, ŞEFTALİ, KESTANE, ZEYTİN de Bursa ile özdeşleşmiş ürünler arasındadır.”

Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

1

Osmangazi

- ◊ Enginar Dolması
- ◊ Damat Paçası
- ◊ Kuzu Etli Ayva Galya
- ◊ Kaymaklı Armut Tatlısı



Enginar Dolması

Malzemeler

- 5 ri Boy Enginar (Temizlenmiş)
- 1 Orta Boy Soğan
- 1 Orta Boy Havuç
- 1 Orta Boy Patates
- 100 Gr. Bezelye
- 1/2 Demet Dereotu

Tarif :

Temizlenmiş enginarları 1/2 limon suyu ilave edilmiş suda bekletelim. Tencereye zeytinyağını alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyip 1 dk. daha kavuralım. Aynı irilikte doğranmış patatesi ekleyerek yarım dk. daha kavurmaya devam edelim.

Tencereye enginarları, limon suyunu, 2,5 su bardağı sıcak suyu, bezelyeleri ve şekeri de ekleyerek ağır ateşte sebzeler

- 3/4 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Un (tepeleme)
- 1/2 Limon Suyu
- 1/2 Limon Suyu (yemeğin içine)
- 1/2 Çorba Kaşığı Şeker
- Tuz

yumuşayana dek pişirelim. Tencereyi ateşten almadan 10 dk. önce tuzunu ayarlayalım. Unu 1/2 kahve fincanı su ile ezerek ekleyelim. 5 dk. sonra tencereyi ateşten alalım.

Enginarları delikli kepçe ile tencereden alıp servis tabağına yerleştirelim. Sebzeleri de delikli kepçe ile alıp içine kıyılmış dereotu serpererek karıştıralım. Enginarların göbeklerine sebzeleri doldurup tencerede kalan sosu enginarların üzerine gezdirelim. Limon dilimleriyle birlikte soğuk servis yapalım.



Damat Paçası

Malzemeler

- 5 Yufka
- 1 Adet Bütün Tavuk
(Haşlanmış - Didiklenmiş)

Sosu için;

- 3 Su Bardağı Tavuksuyu
- 3 Yemek Kaşığı Un
- 3 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 2 Adet Yumurta
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Kahve Fincamı Kadar Sirke

Tarif

Yufkaları sıkıca rulo şeklinde saralım ve 2 parmak genişliğinde kesip tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 180° fırında kızartalım ve soğumaya bırakalım. Soğuyan yufkaların üzerine 3-4 su bardağı tavuk suyu ile haşlayalım. Sosu için; tencereye malzemeleri koyalım ve karıştırarak pişirelim.

Haşlanan yufkaların üzerine gezdirerek sosu dökelim. Sosun üzerine tavuk etini yayalım. Tavuk etinin üzerine tereyağlı toz biberli karışımından gezdirip servis yapalım.



Kuzu Etli Ayva Kalye

Malzemeler

- 3 Adet İrice Ayva
- 300 Gr. Kuzu Kuşbaşı
- 2 Yemek Kaşığı Domates Püresi
- 4-5 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 20-25 Adet Arpacık Soğan
- Tuz, Karabiber, Tarçın
- ½ Limon Suyu

Tarif

Kuzu etini kendi yağıyla iyice soteliyoruz. Üzerleri iyice kahverengi olduğunda bir bardak sıcak su ve biraz tuz /karabiber ve domates sosumuzu ekleyerek etler iyice yumuşayana kadar pişiriyoruz.

Ayvaları yıkayıp, ayıkliyoruz. Çekirdeklerini çıkarttıktan sonra elma dilimleri gibi dilimliyoruz. Dilimler ne çok ince ne çok kalın olmalı. Kesilen ayvaları limonlu suda beklemeye bırakıyoruz. Arpacık soğanlarını ayıkliyoruz ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile soteliyor ve pişmiş etimizin içine koyuyoruz.

Ayvaları sudan alıp soğanları sotelediğimiz tavada 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ ile alt üst dikkatlice çevirerek iyice pembeleştiriyoruz.

En sonunda bir fırın kabı alıp, önce ayvaları, üzerine soğanları ve en üste de kuşbaşı etlerimizi yerleştiriyoruz.

Bir miktar tuz, karabiber, tarçın ve etin suyunu da ekledikten önceden 180-200 dereceye ısıttığımız fırında 10-15 dakika kadar üzeri yağlı kağıtla örtülü olarak pişiriyor, bütün tatların birbirine karışmasını sağlıyoruz, sonra üzerini açıp fırının ısısını biraz düşürüp, 10 dakika kadar da üzerini kızartıyoruz.

Kaymaklı Armut Tatlısı

Malzemeler

- 6 adet armut
- 2 adet çubuk tarçın
- 3-4 karanfil tanesi
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- Renklendirmek için gıda boyası

Tarif

Armutları saplarına zarar vermeden soyun ve çekirdeklerini oyacak yardımıyla çıkartın. Hazırladığınız armutların altını bıçak yardımıyla düzleştirin.

Tencereye 4 su bardağı suyu koyun, üzerine şekeri, tarçını ve karanfili ekleyin ve çay kaşığının arkasıyla biraz gıda boyası koyarak ocağa alın. Karıştırarak şeker ve gıda boyasının erimesini sağlayın.

Armutları tencereye alın ve 25 dakika kısık ateşte pişirin.

Rengi tamamen kırmızıya dönen armutları tencereden alın ve soğumaya bırakın.

Kaymak, kremsantiyada dondurma ile servis yapabilirsiniz.



Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

2

Orhangazi

- ◊ Ferasetsiz Fasulye, Keşaneli
Lahana Sarması, Zeytinyağlı Enginar, Yoğurt
- ◊ Kaygana veya Harmanlık Gözlemesi
- ◊ Kuru Erikli Kuzu Eti Yahnisi Keşaneli Pilav ile
- ◊ Dondurmalı Şeftali Tatlısı veya Süt Helvası

Kaygana

Malzemeler

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- Maydanoz
- Dereotu
- Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Pişirmek için ayçiçek yağı

Tarif

Kaygana bol yumurtalı, krebe benzeyen bir tariftir. Öncelikle unu, sütü ve tuzu karıştırın. Sonra yumurtaları ekleyin.

En son yeşillikleri ekleyip çırpın. Yanmaz tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağı alıp kızdırın.

Ardından hamuru döküp arkalı önlü kızartın. Hamur bitene kadar aynı işlemi yapın. Hamuru ister ince, isterseniz kalın döküp pişirebilirsiniz.





Kestaneli Pilav

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 büyük havuç
- 1,5 bardak pirinç
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 kase pişmiş soyulmuş kestane
- Tuz
- Karabiber
- Yenibahar

Tarif

Sıvı yağ ve tereyağ tencereye konulur, çam fıstıkları biraz kavrulur. Jülyen doğranmış havuç ilave edilir kavurmaya devam edilir. Yıkanmış pirinçte eklenerek biraz daha kavrulur. Kuş üzümü ve kestane eklenir, baharatlar atılır. 3 bardak sıcak su dökülür suyunu çekene kadar pişirilir.

Dondurmalı Şeftali Tatlısı

Malzemeler

- 6 - 8 Adet Şeftali
- 12 - 16 tatlı kaşığı esmer şeker ya da toz şeker
- Servisi İçin Dondurma

Tarif

Şeftalilerinizi ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve tepsiye dizin. Her şeftaliye 1 tatlı kaşığı toz şeker yada esmer şeker gelecek şekilde üzerlerine şeker serpin.

200 derece fırında 40 dakika kadar pişirin. Her fırın aynı değildir. 180 derece de pişirebilirsiniz. Baktınız suyunu salmadan kızarmaya başlıyor, fırının derecesini düşürün.

Suyunu verip, hafif solunca ve hafif kızınca tamam demektir.

Dilerseniz sıcakken yada soğukken dondurma, kaymak yada krem şantiyle servis yapabilirsiniz.





Süt Helvası

Malzemeler

- 100 g tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 litre süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya

Tarif

Sütün yansını uygun bir tencereye alarak şekeri ekliyoruz ve şeker eriyene kadar ocakta karıştırıyoruz.

Kaynamasına gerek yok sadece şekerleri eriyoruz ve ocaktan alıyoruz. Kalan sütü ve yumurta sarısını da üzerine ekleyerek güzelce çırpıp soğumaya bırakıyoruz. Tereyağını tavaya alıp eridikten sonra unumuzu ekliyoruz.

Hafif pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra kavurduğumuz unu yavaş yavaş sütümüze ekliyoruz. Karıştırarak koyulaşıp kıvam alana kadar pişiyoruz. Kıvama geldikten sonra vanilyayı ekleyip çok pişirmeden ocaktan alıyoruz. Küçük borcama helvamızı döküyoruz.

Dilerseniz toprak kaselerden de kullanabilirsiniz. Fırının ısısını sadece üst kısma veriyoruz. 200 derecede 20 dakika (üstü kızarana kadar) pişiriyoruz. Eğer fırınınız sıcaksa 15-20 dakika yeterli olacaktır ama sıcak değilse 30-35 dakika sürecektir.

Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

3

Yıldırım Beyazıt

- ◊ Zeytinyağlı Enginar, Ekşili Kereviz, Kulaca Salçası, Mihalıç Peyniri, Kuru Cacık
- ◊ Keşaneli Börek
- ◊ Kirde Kebabı İncir Beğendi ile veya Dana Etli Kul aşı Şeftali Beğendi ile
- ◊ Sütlü Kadayıf veya Kara İncir Tatlısı



Kuru Cacık

Malzemeler

- 3 Adet Badem (Minik Salatalık)
- 6 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt
- 2 Tutam Dereotu
- 2 Tutam Taze Nane"
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- Tuz

Tarif

3 adet badem salatalığı iyice yıkayıp, kurulayın. Daha sonra salataları rendenin ince kısmı ile rendeleyin ve suyunu sıkın. Ardından 2 tutum naneyi ve dereotunu ince ince kıyın.

Bir kaba 6 yemek kaşığı yoğurt alın. Çatal ile iyice ezin. Üzerine rendelenmiş salatalığı, 1 diş sarımsağı, doğranmış nane ve dereotunu ekleyin. İyice karıştırın.

Hazırladığınız kuru cacığı servis kabına alın. Buzdolabında 30 - 35 dakika kadar bekletin. Daha sonra kuru cacığın üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

Kestaneli Börek

Malzemeler

- Yarım kilo kestane
- Bir kilo yufka
- Bir su bardağı süt
- İki adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı hamur kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- Susam
- 2 adet kuru soğan

Tarif

Bir tencerenin içerisine sıvıyağı ekleyiniz. Üzerine kuru soğanları yıkayarak doğrayınız. Güzelce soğanları kavurunuz.

Kestaneleri ortalarından yarıңыз. Bir su dolu tencerenin içinde haşlayınız. Haşlanmış kestanelerin kabuklarını çıkarınız. Ocakta kavrulmakta olan soğanlara ilave ediniz. Tuzunu da ekleyiniz. Bir kaseye sütü dökünüz. İçerisinde bir adet yumurta kırınız ve iyice çırpınız. Yufkaları üçe bölünüz ve her yufkaya sütlü sostan sürünüz. İçerisine kestaneleri ekleyerek gül şeklinde sarınız ve hepsini fırın tepsi-sinekoyunuz. Üzerine kalan diğer yumurta sarısından sürünüz. İsteğe bağlı susam dökebilirsiniz. 200 derecelikfırında 35 dakika pişiriniz.”bekletin. Daha sonra kuru cacığın üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.



Kirde Kebabı

Malzemeler

- 500 gr Kuzu Et
- 1 Adet Kuru Soğan
- 3 Adet Domates
- 2 Adet Yeşil Biber
- 1 Adet Kırmızı Biber
- 3 Yemek Kaşığı Zeytinyağ
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağ
- Tuz - Karabiber - Kekik

Krep Malzemesi

- 2 Su Bardağı Süt
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un

- Yarım Yeşil Biber
- Yarım Kırmızı Biber
- 3 Dal Maydanoz
- Tuz - Karabiber - Pulbiber

Kirde Kebabı Üzerinin Malzemeleri

- 4 - 5 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı pul biber

Tarif

Et ister kuşbaşı istenirse jülyen şekilde doğrayarak yağını ısıttığımız tencerede kavuralım. Etler suyunu çekince, doğradığımız soğanı, biberleri ve domatesi sırası ile ilave edelim ve pişirelim. Üzerine bir bardak kadar su ilave ederek etler iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirelim. Baharatlarını da ilave ederek ocaktan alalım.

Krep malzememizi hazırlayalım.Karıştırma kabımızın içerisine ince ince doğradığımızbiberler ve maydanozu ilave edelim.Yumurta, süt ve baharatlarını da ilave ederek en son un katıp çırpalım. Krep tavamızı sıvı yağ ile hafif yağlayarak iyice ısıtalım ve çok kalın olmayan kreplerimizi arkalı önlü pişirelim.

Hazırladığımız krepleri üst üste yerleştirelim ve bıçak ile dikdörtgen şekilde keselim. Uygun bir kabın içerisine önce krep sonra et,yine krep ve et yerleştirelim. En üste yine krep yerleştirelim. Kirde kebab tarifi için, Kabımızı servis tabağına ters çevirerek alalım ve üzerine bir kaşık yoğurt yerleştirelim. Tereyağını'da kızdırarak pulbiberi katıp yoğurdun üzerine gezdirelim.



Dana Etli Kul Aşı

Malzemeler

- 800 gr dana kuşbaşı
- 4 adet soğan
- 1 adet kırmızıbiber
- 80 g tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı sirke”
- 4 - 5 diş sarımsak
- 2 adet defneyaprağı
- 4 adet olgun domates
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tutam mercanköşk
- 1 tutam kimyon
- Tuz

Tarif

Etler suyunu çekene kadar pişirelim. Üzerine tereyağını ve ince ince doğradığımız soğanı ilave edip orta ateşte pembeleşene kadar kavuralım. Sonra ince ince doğradığımız kırmızıbiberi ve kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız domateslerin yarısını ilave edip kavuralım. Daha sonra pul biberi, defneyapraklarını, mercanköşkü ve kimyonu ilave edip karıştıralım. Sarımsakların kabuklarını soyup bütün olarak ilave edip karıştıralım.

Sirkeyi, et suyunu ve tuzu ilave edip karıştıralım ve rengi değişene kadar kavuralım. Son olarak ince ince doğradığımız domateslerin kalanını ilave edip ağız kapalı olarak kısık ateşte 1,5-2 saat pişirelim. Etin dibine yapışmaması için ara sıra tahta kaşıkla karıştıralım. Et suyunu çektikçe kaynar et suyu ilavesi yapabilirsiniz. Osmanlı Kul Aşımız piştikten sonrasarımsakları içinden çıkarıp sıcak sıcak servis yapalım.

NOT: Mümkünse Osmanlı Kul Aşınıbakır bir kapta hazırlayalım.





Sütlu Kadayıf

Malzemeler

- 500 gr tel kadayıf
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 100 gr tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı su

Tarif

Dikdörtgen veya kare olan orta büyüklükte ısıya dayanıklı bir fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Tel kadayıfları tel şeklinde ayırın ve eliniz ile havalandırın. Yarsını fırına vereceğiniz kabın tabanına serin. Üzerine çekilmiş ceviz serpiştirin. Kalan tel kadayıflarını da cevizlerin üzerine serpin.

Bir tavada tereyağını, çok fazla kızdırmadan eritin ve sıvı yağı da üzerine ekleyin. Kadayıfın üzerine dökün ve yağı çekmesi için bir müddet dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Üst kısımları hafif kızarıncaya fırından alın. Kadayıf fırındayken bir tencereye şekeri, sütü ve suyu alıp, bir taşım kaynatın. Bu sırada karıştırmayı unutmayın. Ardından ocaktan alıp ılımaya bırakın.

Fırından çıkardığınız kadayıfın üzerine ılık olan şerbeti dökün. İlk sıcaklığı gittikten sonra buzdolabında 2-3 saat kadar dinlendirin. Servis ederken şekil verip üzerine fıstık serpiştirerek afiyetle tüketin.

Kara İncir Tatlısı

Malzemeler

- 6 adet taze siyah incir
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 2 - 3 tane karanfil

Üzeri için;

- İri çekilmiş ceviz

Tarif

Taze incir tatlısı yapmak için öncelikle incirler yıkanıp kurulanır ve bıçak yardımı ile boyuna ortadan ikiye kesilir. Kesilen incirler fırın kabı içerisine yerleştirilir ve üzerilerine yarım su bardağı toz şeker, yarım çay kaşığı tarçın ve 2-3 tane karanfil serpiştirilir.

Fırın kabının üzeri alüminyum folyo ile kapatılır ve önceden ısıtılmış 180° fırında 25-30 dakika pişirilir. Süre sonunda pişirilen taze incir tatlısı fırından alınır ve üzerindeki folyo çıkartılarak oda ısısında ılınmaya bırakılır. Ilınan tatlılar servis tabağına koyulur ve fırın kabında kalan şerbet tatlıların üzerine dökülür. Son olarak üzerilerine iri çekilmiş ceviz içi serpiştirilir.

Hazırlanan taze incir tatlısı arzuya göre kaymak eşliğinde servis edilir."



Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

4

Muradiye

- ◇ Muradiye Çorbası
- ◇ Harmanlık Gözlemesi Kak Hoşafı ile
- ◇ Enginar Kebabı
- ◇ Piliç Sarma Keşaneli İç Pilav ile
- ◇ Enginar Dolması
- ◇ Sütlu Kadayıf

Muradiye Çorba

Malzemeler

- 1 parça tavukgöğsü
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı arpa şehriye
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 5 su bardağı su
- Tuz / Karabiber
- 1 adet et bulyon (isteğe göre)

Terbiyesi için;

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım çay bardağı su

Üzeri için;

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane

Tarif

Önce tavuk etini, kabak ve havucu küçük küçük küp şeklinde doğrayın. Tencereye sıvı yağı koyup önce etleri iyice pişirin sonra kabak ve havuçları ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine 5 su bardağı sıcak su ekleyip kabak ve havuçlar az pişene kadar kaynatın üzerine arpa şehriyeyi ilave edip şehriyeler şişene kadar kaynatın.

Yoğurtve unu karıştırıp yarım çay bardağı su ile açın kaynayan çorba suyundan 1 kepçe alıp yoğurda karıştırın bunu yapmamızın sebebi yoğurdu ilave edince kesilmemesi içindir. Yoğurdu çorbaya ilave edip karıştırın ve 1-2 dakika daha kaynatıp tuz ve karabiberini ekleyin. İsteğe göre et bulyonu da ekleyin.

Eğer bulyon koyarsanız tuzunu az ilave edin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağılı naneyi yakıp çorbanın üzerine dökün.





Enginar Kebabı

Malzemeler

- 500 gr dana bonfile
- 4 - 5 adet enginar
- 10 - 12 adet arpacık soğan
- 350 ml pancar suyu
- 200 gr tereyağı
- 3 diş sarımsak
- Tane karabiber
- Kekik
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam adaçayı

Tarif

Bonfileyi iri küpler halinde doğrayın. Marine etmek için taze kekiğe, ince kıyılmış sarımsakları ve zeytinyağı ile birlikte karıştırın. Kapağını kapatıp buzdolabına aktarın. 3-4 saat marine edin.

Kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanlarını pancar suyunda 15 dakika haşlayın. Süzün. Temizlenmiş enginarları kaynar suda 10 dakika haşlayın. Etleri ızgarada pişirin. Geniş bir tavaya enginarları ve tereyağı ile birlikte aktarın.

Sote etmeye başlayın. En son arpacık soğanları ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra ocağın altını kapatın. Sıcak servis yapın.

Piliç Sarma

Malzemeler

- 250 gram tavukgöğsü (ince dört parça)
- 100 gram galeta unu
- 1 adet yumurta
- 10 adet mantar
- 1 diş sarımsak
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 4 dilim kaşar peyniri
- ¼ yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- ½ çay kaşığı tuz

Sos için;

- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 75 ml krema

Tarif

Kemiksiz fileto tavukgöğsünü dört eşit parçaya böldükten sonra her bir parçayı et döveceği yardımıyla inceltin. Yumurtayı geniş bir kasede çırpın. Galeta ununu düz bir tabağa alın. Öncelikle çırpılmış yumurtaya sonrasında galeta ununa batırdığınız tavuk parçalarını bir kenarda bekletin. Üzerlerini nemli bir bezle sildiğiniz mantarları dört eşit parçaya bölün. Sarımsağı küçük parçalar halinde doğrayın. Közlenmiş kırmızıbiberi, küçük küpler halinde kesin. Zeytinyağını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın. Tavaya aldığınız mantarları, yüksek ateşte soteleyin. Lezzet vermesi adına doğranmış sarımsakları ekleyin ve zeytinyağında mantarları soteleme işlemini sürdürün. Son olarak; tuz, karabiber ve



minik küpler halinde doğranmış közlenmiş kırmızıbiberi ekleyin. Galeta ununa buladığınız fileto tavukların içine mantarlı harcı ekleyin. Bir dilim kaşar peyniri yerleştirdiğiniz tavukları rulo şeklinde sarın. Üzerlerine birer adet kürdan batırıp rulo şeklinde kalmalarını sağlayın. Çok az miktarda ayçiçeği yağını ayrı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız tavuk sarmaları yüksek ateşte, aralarda ters yüz ederek kızartın. Sos tenceresine domates salçası ve kremayı alın. 3-4 dakika pişirip, kıvamlı bir sos elde ettiğinizde ocaktan alın. Hazırladığınız sosu tabağa alın. Kızarttığınız tavukların kürdanlarını çıkarıp iki eşit parçaya bölün. Sosun üzerine yerleştirdikten sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

5

Uludağ

- ◊ Kestaneli Kızık Tarhanası
- ◊ Kuzu Kulağı Salatası
- ◊ İnegöl Köfte veya Bursa Kebabı
- ◊ Dondurmalı Kemalpaşa Tatlısı

Kestaneli Tarhana Çorbası

Malzemeler

- 250 gr kestane
- 1 su bardağı tarhana
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 su bardağı su

Tarif

Kestaneler bıçakla çizilerek bir tencerede 25 dakika kaynatılır. Daha sonra soyulup ayıklanır ve ufak parçalara bölünür.

Diğer tarafta tencerede, haşlanmış kestaneler, domates salçası ve nane 1 yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur.

Üzerine 5 su bardağı su ilave edilerek kaynayana kadar ağır ağır karıştırılarak tarhanası eklenir. Tuz ve karabiber ilave edildikten sonra 10 dakika daha kaynatılır. Üzerine kızdırılmış bir yemek kaşığı tereyağı gezdirilerek servis edilir.





Kuzukulağı Salatası

Malzemeler

- 1 demet kuzu kulağı
- 2 adet domates
- 1 küçük kuru soğan
- Dereotu
- Maydanoz
- 1 çorba kaşığı sirke
- Zeytinyağı
- Tuz”

Tarif

Yeşillikler, soğan ve domates doğranır. Zeytinyağı, sirke, tuz ve isteğe bağlı limon eklenip karıştırılarak servis edilir.”

Bursa Kebabı

Malzemeler

- 750 g kuzu külbastı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 5 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz / Karabiber

Sos için;

- 30 gr tereyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 4 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 500 gr yoğurt"

Pide Hamuru için;

- 1 yumurta
- 40 gr yaş maya
- 1 su bardağı ılık su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz

Üzeri için;

- 2 sivri biber
- Domates

Tarif :

Pide için, yumurta sarısını akından ayırın. Mayayı ılık suda eritin ve kabarana kadar bekletin. Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayalı su, yumurta akı, şeker, zeytinyağı ve tuzu ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp kabarana kadar bekletin. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Parçaları unlanmış zemine alıp oklava ile açarak pide şekli verin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine fırça ile yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Etleri ince şerit şeklinde kesip zeytinyağında



kızartın. Limon suyu ve ezilmiş sarımsağı ekleyin ve et suyunu çekene kadar soteleyin. Sıcak su ve karabiberi ekleyip tavanın kapağını kapatın. Etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Kekik ve tuzu ekleyip ocaktan alın. Sos için tereyağını tavada eritin. Sıcak su, domates salçası ve biber salçasını lave edip kısık ateşte 5 dakika pişirin. Yoğurdu ayrı bir kaptan çırpın. Pideleri kare parçalara kesip servis tabaklarına alın. Üzerlerine sosu gezdirin. Eti paylaştırdığınız üzerine yoğurdu gezdirin. Fırında hafif kızardığınız sivri biber ve domates ile süsleyip servis yapın."

Bursa Lezzetleri

Gala Menüsü

6

Nilüfer

- ◊ Üzüm Dede veya Kemalpaşa Çorbası
- ◊ Herse Salatası
- ◊ Maydanozlu Köfte veya Pideli Köfte
- ◊ Keşaneli , Şekerli Süt Helvası

Üzüm Dede Çorbası

Malzemeler

- 150 g kıyma
- 3 su bardağı et suyu
- Yarım su bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 1/2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1/2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 3 su bardağı su”

Tarif

Kuru soğan rendelenir ve bir yemek kaşığı tereyağı ile tencerede kavrulur. Üzerine 3 su bardağı et suyu ve 3 su bardağı su ilave edilip kaynatılır.

Kaynayan suya haşlanmış nohut, erişte ve haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir. Diğer tarafta kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur, misket büyüklüğünde köfteler yapılır.

Hazırlanan köfteler 2 yemek kaşığı tereyağında kavrulup üzerine nane ve kırmızı pul biber ilave edilerek çorbaya eklenir.

Çorba bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.”





Kemalpaşa Çorbası

Malzemeler

- 350-400 g kıyma
- 3 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- Pul biber
- 2-3 yemek k şığı tereyağı
- Limon suyu

Tarif

Öncelikle kıyma yağda kavrulur. Diğer taraftan çorbanın terbiyesini hazırlayalım. Bunun için yoğurt ve unu güzelce çırpalım, yumurta sarısını ve az limon suyu ilave ederek iyice karıştıralım.

Hazırladığımız yoğurtlu karışımı suyumuzun içine yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edelim. Kavrulmuş kıymayı ekleyerek kısık ateşte çorbamızı birkaç dakika daha kaynatalım.

Son olarak çorbanın tuzunu da ilave ederek üzerine tereyağı ve pul biber ile hazırlamış olduğumuz sosu gez irip servis yapalım. Dilerseniz çorbayı içerken sirke de ilave edebilirsiniz."

Maydanozlu Köfte

Malzemeler

- 500 gr kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 adet yumurta
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı su”

Tarif

Kıymanın içine, yumurta, haşlanmış pirinç, karabiber, tuz, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kuru soğan koyulup iyice yoğrulur.

2 su bardağı su ve 1 adet limonun suyu kaynatılır. Hazırlanan köfteler kaynayan suya atılarak haşlanır.

20 dakika pişirildikten sonra servis edilir.”





Pideli Köfte

Malzemeler

- 500 gr. Kıyma
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- Tuz
- Domates Salçası
- 250 gr. Tereyağı
- 250 gr. Yoğurt
- 3 Adet Kebaplık Küçük Pide

Tarif

Kıyma ekmek ile makinede çekilerek buzdolabında bir gün bekletilir. Ertesi gün kimyon ve karabiber ile yoğrularak köfte hamuru hazırlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yassı köfteler yapılır. Izgarada veya kömür ateşinde köfteler kızartılır.

Aynı ızgarada ya da mangalda pideler de kızartılarak küp şeklinde doğranır ve servis tabağına yerleştirilir. Pidelerin üzerine kızarmış köfteler, tabağın kenarına yoğurt konur, köftelerin üzerine salçalı sos ve kızgın tereyağı ilave edildikten sonra servis yapılır.”

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

