KELES GÜVECİ (BURSA)

https://www.kulturportali.gov.tr

Keçi kesildikten sonra hiçbir işlem yapılmadan kuşbaşı doğranarak toprak çanaklara ve tencerelere yerleştiriliyor, son yıllarda isteğe göre güvecin üzerine domates ve yeşil biber doğranıyor, etin üzerine bir miktar tuz ve su ilave edildikten sonra sıcaklığı ?ekmek pişirme kıvamına? gelen fırına yerleştirilir. Fırının kapağı çamur ile iyice sıvanır, bu şekilde fırının hava ile teması engellenir. Akşam saatlerinde fırınlanan güveç sabah saatlerinde açılır, yaklaşık on saat fırında kalan güveçlerin demlenmesi, hem de sıcak kalmalarının sağlanması amacıyla fırın yeniden yakılır, hafif ateşte bekletilir. Suyu azalmış güveçlerin üzerine daha önce hazırlanmış olan kemik suyu ilave edilir. Güveç servisi sıcak olarak yapılıyor, güveç ile birlikte masaya ekmek dışında isteğe göre soğan konuyor, güveçten sonra tatlı olarak mevsimine göre yörede yetişen eksenaz üzümü veya pembe çavuş üzümü yenir.

Not:Uludağ?ın arka yüzünde Bursa?nın Dağ Bölgesi adı verilen İlçelerden Keles İlçesinde yapılmaktadır. Yaygın olarak küçükbaş hayvancılığının yapıldığı bölgede özellikle İlçe pazarının kurulduğu Cuma günü ilçede bulunan Güveç lokantalarında yapılmaktadır. Keles güveci' nin yapımına fırının yakılması ile başlanıyor, fırını yakmadan önce güveç ustası bereketli olsun diye dua okur, güveç fırınlarında geleneksel olarak yüksek ısı veren meşe ve çam odunu yakılmaktadır. Keles güveci keçi eti veya erkeç eti ile yapılıyor. Erkeç etinin az bulunduğu günümüzde iki yaşından büyük keçiler tercih ediliyor.



© lezzetler.com tarif no:116876 • adı:Keles Güveci (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59