



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLISI (KEMALPAŞA BURSA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Peynir
İrmik
Un
Yumurta
Kabartma tozu
Şeker

Süzülen ve kıyılan peynir, diğer malzemeler ile karıştırılır ve hamur haline getirilir. Hamur kesilerek tepsilerde fırına verilir. Pişen tatlılar şerbet ile tatlandırılarak kaymak veya dondurma ile servise sunulur.

Not: Tatlının ilk nasıl oluştuğuna ilişkin çeşitli rivayetler vardır, bunlar; göçmenler tarafından ilçeye getirilmiş olduğu ve makineler olmadığı için elle ve az sayıda üretilen bu tatlının sadece ilçede yapıldığı şeklindedir ve tatlı 1970'lerden sonra Bursa ve çevresinde yaygınlaşmıştır. Bir başka rivayette; Yeniceli denilen lokantası ile meşhur olan birinin hoşmerim tatlisından dönüştürdüğü rivayetine dayanmaktadır. Bir başka rivayette; Kurtuluş Savaşı'ndan önceki yıllarda Rumlar ilçede tatlılar yapılmaktaymış, bu tatlılardan birini Dondurmacı Ahmet adlı bir Türk ustanın öğrenmesiyle tatlı ilçede yapılmaya başlanmış ve ilk yapanın da bu kişi olduğu söylenegelmıştır. 1976 yılına kadar İzmir-İstanbul yolu ilçeden geçmekteydi ve burada mola veren araçlar bu tatlılardan alarak gittikleri yerlere götürmekteydiler. Tatlının adı peynir tatlısı olarak anılırken daha sonraları yörenin adı ile anılmaya başlamıştır. İlk defa Hüseyin Yılmazoğlu'nun başlattığı tatlı şenlikleri ile adını duyurmayı başaran Mustafa Kemal Paşalılar fuar açılışı ile organizasyonlarını büyütmektedirler.

