



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURSA KEBABI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1867 yılında Mehmet oğlu İskender Efendi'nin kebabçıların yaygın olduğu Bursa Kayhan'daki dükkânlarında, bütün olarak ve yere paralel biçimde odun kömürü ile pişirilen kuzu etini sinir ve kemiklerinden ayırdıktan sonra, dikey çubuğa kat kat yerleştirir ve dik bir ocağın önünde döndürerek pişirmeye başlar. Et ince-ince kesilir, kebablık pide adı verilen pideler küçük parçalara ayrıldıktan sonra ocakta kızartılır, kesilen etler pidelerin arasına yerleştirilir. Bu farklı kebab Bursa'da çok dikkat çeker ve İskender Efendi'nin dönen kebabı olarak adlandırılır. Uludağ yaylalarındaki otlar ve kekik ile beslenen koyun ve kuzu etleri ile hazırlanan kebab, yoğurt, domates sosu ve tereyağı ile tatlandırılarak Bursa ile özdeşleşmiş marka olmuştur.

