



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BURSA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bursa ve Yöresinin, bir kısmı artık kitaplarda kalan özgün yemekleri; düğün çorbası, etli erik yemeği, keşkek, nohutlu mantı, kartalaç, zeytinyağlı enginar dolması, etli pırasa dolması, gavata, kereviz, köbete, güvercin bunu, gülvarak, cennet künkü, bülbül konağı, çatal tatlısı ve kestane şekeridir. Sanayileşme ve toplumsal değişme, yörede beslenme alışkanlıklarına yeni özellikler katmış; kadınların çalışma yaşamına giderek artan oranda katılmaları, çok emek gerektiren geleneksel yemeklerin bırakılmasına neden olmuştur. Günümüzde, bulgur, erişte, tarhana, kuskus gibi geleneksel yiyeceklerin yerini hazır yiyecekler almıştır. Hazır yiyeceklerin kullanım alanı genişlemekte, beslenmede kolaylık ve akılcılık öne çıkmaktadır.

Bursa mutfağındaki çeşit zenginliği bir çok etkene bağlıdır.

Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, tarihsel süreç içindeki kültürler arası etkileşim ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar, Bursa mutfak kültürünün oluşmasında rol oynamıştır.

Bu kültürün oluşturduğu zengin Bursa mutfağı, günümüz Türk mutfağına armağan ettiği birçok yemek ve tatlıyla tanınmaktadır. İskender Kebap, İnegöl Köfte, Kemalpaşa talısı, pideli kebab, cevizli lokum, tahinli pide, cendere baklavası olarak bilinen cennet künkü, hoşmenim ve kestane şekeri Bursa ile anılan tatların başında gelir.

Türkiye'nin dört bir yanına yayılmasının yanı sıra uzun yolculuklara çıkıp Avrupa'ya; ya, Avusturalya'ya; ya, Rusya'ya; ya kadar giden döner kebab ve kestane şekerinin memleketi Bursa'dır. Ayrıca Bursa'nın verimli topraklarında yetişen çilek, şeftali, kestane, zeytin de Bursa ile özdeşleşmiş ürünler arasındadır.

Çorbalar

Tarhana çorbası, sütlü oğmaç çorbası, yeşil mercimekli oğmaç çorbası, Düğün çorbası , Balık çorbası, ekşili baş çorbası,

Sebze Yemekleri

Etlı Gavata, Kurutulmuş yeşil fasulye yemeği, kestaneli etli lahana dolması (Zeytinyağlısı da yapılıyor), Mısır unu sarması, Kaşarlı pırasa, kereviz dolması, patlıcan silkmesi

Etlı Yemekleri

İnegöl Köftesi, Yörük kebabı, Büryan, Yufkalı hindi, keşkek, av hayvanlarından yapılan yahni, ekşili köfte, İnegöl köfte, ciğer sarması, mumbar dolması, pide kebabı, şipit.

Tatlılar

Cennet köşkü , Dilber dudağı, Ramazan helvası, Cevizli Baklava, Kemalpaşa Peynir tatlısı, İncir dolması, Zerde, kaymaçına.

Hamur İşleri

Hamur İşleri ; mantı (nohutlu , sade ve kıymalı) cevizli lokum, Çerkes mantısı, kuru yufka böreği, mısır böreği, hamur bamyası, Asude, pırasa böreği, Dizmana.

Bursa'da özgü yemekler düğün çorbası, pide kebabı, köbete, Bursa mantısı, pilimen çorbası, gavata, etli erik yemeği, güvercin burnu, zeytinyağlı enginar dolması, iskender kebabı, kasap köfte önemli bir yer teşkil etmektedir.

Köbete: Haşlanmış tavuk, soğan ve domates ile yapılmış bir çeşit börektir.

Bursa mantısı: Fırınlanarak hazırlanan bir çeşit mantıdır.

Pilimen çorbası: Fırınlanmadan hazırlanan bir çeşit mantı çorbasıdır.

Gavata: Yeşil domatese benzeyen bir sebze olan gavatanın koyun eti ile pişirilerek hazırlandığı bir yemektir.

Etlı Erik Yemeği: Soğan, et ve yeşil erikten yapılan bir yemektir.



© lezzetler.com tarif no:35867 • adı:Bursa Mutfak Kültürü • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 00:58