



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ULUDAĞ&APOS;DAN ESİNTİLER BURSA MUTFAĞI

Osmanlı İmparatorluğu&apos;nun ilk başkenti olan Bursa, aynı zamanda antik çağlarda, Roma ve Yunan dönemlerinde de önemli yaşam ve uygarlık merkezlerinden biri olmuştur. Doğa da Bursa&apos;ya çok cömert davranmıştır. Zeytin olmazsa olmazı, şeftali ve çilek ise süsüdür Bursa&apos;nın. Bursa dağlarındaki kestane ormanlarında yetişen kestaneler kent mutfağında karakteristik bir rol oynar. Bursa&apos;da et denilince akla ilkin İskender kebabı gelir. Bursa&apos;da İskender kebabı sadece bir yemek değil, bir kültürün de ifade edilmiştir aslında. 19. yüzyılda yemeği keşfeden ve günümüzde adı ile anılan Bursalı İskender Ağa, bu yemeği yapıp satanlara da, afiyetle yiyenlere de bazı öğütlerde bulunur. Satan, parası olmayana da, yetişmeyene de yemekten ikram etmelidir. Ustası, kendi yemediğini başkasına yedirmemelidir. Etin, kömürün, salçanın, tereyağın ise hasını buluşturmalıdır birbirleriyle. Yiyenler ise, dışarıdan fazlaca görülmeyen, insanların gözünden "sırlanmış" bir mekânda yemelidir bu güzelim yemeği. Bursa mutfağında Rumeli esintileri de göze çarpar. Öte taraftan Kemalpaşa olarak da bilinen peynir tatlısı Bursa tatlılarının en meşhuru. Hamur işleri arasında ise özellikle öğle zamanları ve pazar günleri yapılan "cantık" oldukça popüler. Koyunun "gömlük" adı verilen ince tabakasının iç pilav ve çok küçük doğranmış karaciğer parçalarıyla lezzetlendirilmesiyle yapılan ciğer sarma ise yörenin bir diğer vazgeçilmezi. Bursa yemeklerinin lezzet sırlarından en önemlisi ise Uludağ eteklerinin zengin florasında beslenen yöre hayvanlarının etlerinin tercih edilişi olsa gerek. Lezzet dolu ve keyifli bir hafta sonu için Bursa her zaman en doğru adresler arasında.