



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDE ÇORBASI (BURSA)

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

200 gr tavuk
1 bardak un
1 bardak nohut
1 kaşık tereyağı
Nane

Tuz, un, su ve tuz ile hamur yapılarak, oklava ile erişte yufkası kalınlığında açılır, yufka oklavaya dolandıktan sonra bir parmak kalınlığında kesilir. Şeritler halindeki parça hamurlar bıçakla, uzun kenarı 1cm olan dikdörtgen parçalar kesilir, eğer daha küçük parçalar isteniyorsa dikdörtgen şeklindeki hamurlar tekrar ortadan ikiye bölünür. Nohut ve tavuk başka tencerelerde pişirildikten sonra tavuk etleri elle küçük parçalara ayrılır. Tavuk suyuna hamurlar ile tavuk eti ve haşlanmış nohut atılarak yaklaşık 15 dk kısık ateşte pişirilir. Çorbayı ocaktan almadan önce tereyağı ve nane başka bir kaptan eritildikten sonra çorbanın üzerine dökülür.

Not: Halk inançları arasında yaygın olan Dede, Yatır, Türbe pratiklerinin geleneksel Bursa mutfak kültürüne yansımasıdır. Yaşadığı dönemde bilge kişiliği ile tanınan, köyün kurucusu, özel yetenekleri olan kişilerin yatırırlarında olması istenen dilekler dilenir, bu dilekler gerçekleştiikten sonra yatırın yanında çorba dağıtılır. Kolay bir çorba olduğundan ramazanda ve yazın tarladan döndükten sonra hazırlanarak tüketilmektedir.

