DEDE ÇORBASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dede çorbası köyde bulunan yatırın başında yapıldığı için bu adı almıştır. Bugün yatır köyün mezarlığına kaldırılmış ve insanlarında yatıra ilgisi kalmamıştır. Adak adayanlar çocuğu konuşmadığı veya yürümediği için yatırın başında dede çorbasını çocuklarına içiriyorlardı böylece konuşamayan çocukların konuşacağına yürüyemeyenlerin de yürüyeceğine inanıyorlardı . Günümüzde bu tür inançlar azaldığı gibi dede çorbası günlük olarak ve ölünün ardından üç gün sonra pişiriliyor. Ölü evine gelenlere ikram ediliyor.
Dede çorbası yapmak için un tuz ve su ile hamur yapılıyor eğer çorba az yapılacaksa bir bezelik hamur yapılıyor . Beze erişte kalınlığında açılıyor oklavaya doladıktan sonra bir parmak kalınlığında parçalara kesiliyor. Şeritler halindeki parça hamurlar bıçakla yenide küçük dikdörtgen parçalar kesiliyor, eğer daha küçük parçalar isteniyorsa dikdörtgen şeklindeki hamurlar tekrar ortadan ikiye bölünüyor. Dede çorbası sade hamur ile yapıldığı gibi farklı malzemelerle de yapılıyor. Tavuk suyunda veya tavuklu nohutlu olarak da pişiriliyor. Çorbanın kıvamını tutturmak için içine biraz un katılıyor. Çorbayı ocaktan almadan önce tereyağı ve nane bir kapta eritildikten sonra çorbanın üzerine dökülüyor. Kolay bir çorba olduğundan ramazanlarda ve yazın tarladan döndükten sonra hazırlanarak tüketilmektedir.

ML® Dedem Kurabiyesi için tıklayın