



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNEGÖL KÖFTESİ HAKKINDA

THY Skylife

Bursa'nın Tarihi İlçesi İnegöl, Yüz Yıldan Fazladır Sabırla Yoğrulan Meşhur Köftesi İle Anılıyor. Yerli fastfood'umuzun öncülerinden biri olan İnegöl köftesinin lezzet yolculuğu 19. yüzyılda başlamış. Bulgaristan'ın Filibe kentinden gelen ustaların tarifi çok basit aslında. İnegöl köftesinde ne ekmek ne baharat ne de yumurta bulunuyor. Sadece kıyma, tuz ve belki biraz soğan, hepsi o kadar. Yörede yetişen dana ve kuzu etinin özel olarak karıştırılmasıyla hazırlanan etler, fazla yağından ve sinirinden ayıklanarak kıyma makinesinde en az iki kez çekiliyor. Yemekten sonra kürdana gerek duyulmamasının sırrı burada yatıyor. Elde edilen kıyma tuzla yoğrulmaya başlanıyor. İşte ustalık da bu anda devreye giriyor. Ustaların söylediğine bakılırsa kıvama ulaşılınca bir fincan Türk kahvesi ısmarlayıp köfteyi dinlenmeye bırakmak gerek. Zeytinyağı ve sirkeyle taçlandırılmış iri fasulyeli piyaz ve komşu fırından gelen köy ekmeği, İnegöl köftesinin olmazsa olmazı. Izgarada pişirilen köftelerin yanına ayran mı yakışır yoksa şıra mı, bu ayrı bir tercih konusu ama şurası kesin: Közlenmiş yeşilbiber, domates ve soğan halkalarıyla servis edilen köftesi için bile İnegöl'e gidilir. TESCİLLİ LEZZET Resmî Gazete'de tescil edilerek özgün bir marka haline gelen İnegöl köftesi, ilçenin girişindeki dev heykelle de simge haline getirilmiş. İlçe merkezinde ve Bursa - Ankara yolu üzerinde bu lezzetin tadına bakabileceğiniz mekânlar bulabilirsiniz.