



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODUN KÖFTESİ (SALİHLİ MANİSA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

İri kıyılmış üç kilo kadar koyun kıyması
1 su bardağı un
Tuz

Malzemeler yaklaşık on dakika kıvama gelinceye kadar yoğrulur ve şişlere takılır. Önceden hazırlanan meşe dalı odunlar ocakta yakılır. Köfteler odunun közündeki pişirilir. Köftenin yanında isteğe göre közlenmiş domates, biber ve baharat ile servis yapılır.

Not: Kökleri eskiye dayanan bu yemek, zamanın mesire yerlerinde ailecek yapılmış. Günümüzde yemek, lokantalara taşınmış durumdadır. Ancak hâlâ birçok köy evinde yapımına devam edildiği bilinmektedir. Odun köftesi, turistlerce farklı bir lezzet olarak değerlendirildiği için kültürümüzü tanıtmaya önemli bir yemektir. Bu yemek; şehirler arası yolculuk yapanlar, şehirdeki öğrenciler, tarihi mekanları ziyarete gelen turistler ve ünlüler tarafından tercih edilmektedir. Bu yemeği yapan birçok lokanta bulunmaktadır.

