



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KÖFTE (BURSA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Tereyağı, pide, köfte, yoğurt, domates ve biber. En önemli maddesi tereyağıdır. Manda tereyağı ve keçi tereyağı birlikte kullanılır. Köftesi dana kaburga ve kuzu döşten yapılır.

Not: Pideliköftenin ortaya çıkışı Kayhan çarşısında olmuştur. Kayhan çarşısı Yıldırım Beyazıt zamanında kurulmuştur. Eski adı Kayhan'dır. Bu çarşıdaki dükkanların bir çoğu Pideliköfte salonlarıdır. Bunun dışında ise Kayhan çarşısında pideliköfte salonlarına pide üreten iki fırın vardır. Buradaki ustaların söylediklerine göre yemeğin üç yüz yıllık bir geçmişi var.

Burada uzun yıllardan beri sürdürülebilmesinin nedeni ise bir meslek olarak görülmesi ve babadan oğula aktararak yaşatılmasıdır. Pideliköfte yemeği bölgeye gelen turistlerin beğenisine sunulur. Bursa'ya özgü tatlari tanımak isteyen bir turiste ilk önerilen yemek pideliköftedir.

Köfte doğuda yapılan kebablardan ayrılır. Çünkü yemeğin baharatı yok denecek kadar azdır. Yemeğin yanında içecek olarak şıra tercih edilir. Hatta şıra ve pideliköfte birbirinden ayrılmaz bir ikilidir burada.

