

Doğdukları Yer Aynı, Lezzetleri Farklı

Ünlü Bursa kebabının da ortaya çıktığı 600 yıllık Tarihi Kayhan Çarşısı'nda, yaklaşık yarım asır önce dönere alternatif olarak yapılmaya başlanan pideli köfte, damakları tatlandırıyor. - 03.11.2018

Ünlü Bursa kebabının da ortaya çıktığı 600 yıllık Tarihi Kayhan Çarşısı'nda dönere alternatif olarak ortaya çıkan pideli köfte, yaklaşık yarım asırdır damakları şenlendiriyor.

Tarihi çarşıda Bursa kebabının yapıldığı ilk dükkanda uzun yıllar çalışan Hacı Hüsamettin Sünneli'nin, aynı çarşıda 1970 yılında açtığı kendi dükkanında, sıcak pide üzerine döner yerine köfteleri yerleştirip, domates sosu ve keçi tereyağı ile servis ettiği, isteğe göre sunumuna yoğurt, domates ve biber eklediği pideli köfte, yoğun ilgi görüyor.

Hacı Hüsamettin Sünneli'nin yaptığı pideli köfte, zamanla kentte yaygınlaşırken, oğlu Mahir Sünneli de vefatının ardından babasının miras bıraktığı lezzeti müşterilerine sunmaya devam ediyor.

Mahir Sünneli, AA muhabirine yaptığı açıklamada, babasının eskiden meşhur Bursa Kebabı firmasının iş yerinde uzun yıllar çalıştığını söyledi.

Pideli köftenin bugünkü sunumunun mucidinin, babası olduğunu belirten Sünneli, “Babam, 'Ben döner yerine köfte koyup insanlara sunmak istiyorum' dedi. 1970'den beri de Bursa'da pideli köfteyi bu sunumuyla tanıtan babamdır. Güzel bir görüntü, güzel bir tat, lezzet olduğunu düşünüyorum. Her gün neredeyse pideli köfte yiyorum. 48 yıldan beri de bıkmadım. Çünkü içinde kullanılan ürün kaliteli olduğu sürece bu gittiği yere kadar gider ve insanlar tarafından da sevilir.” diye konuştu.

Sünneli, pideli köftenin, dünyaca ünlü Bursa kebabı gibi Tarihi Kayhan Çarşısı'nda doğduğunu hatırlatarak, “Pideli köfte de Bursa kebabına bir alternatif yiyecek olarak meydana gelmiş. Biz de Bursa'da bu işi yapan bir temsilci olarak elimizden geldiği kadar Bursalılara, Bursa dışından gelen dostlara pideli köfteyi tanıtmaya, sevdirmeye

alışıyoruz.” ifadelerini kullandı.

Sıcak pide, ızgara köfte, domates sosu, keçi tereyağı

Pideli köftenin yapıılışına da değinen Sünneli, şunları aktardı:

“Pideli köftenin 'tırnaklı pide' diye tabir ettiğimiz bir pidesi var. İlk önce o pideyi fırından sıcak sıcak alıp, kuşbaşı kıyıp tabaklara koyuyoruz. Daha sonraki aşamalarda onar gram ağırlığında köfteler hazırlayıp, ızgarada pişirip pidenin üzerine koyuyoruz. Üçüncü aşamada ocakta kaynatılmış, ekşiliğı alınmış domates sosu üzerine servis ediliyor. Sostan sonra arzuya göre yoğurt, domates, biber, kıyılmış soğan piyazı konulabiliyor. Finalde de sıcak, mis gibi keçi tereyağı üzerine servis edilip müşterilere sunuluyor.”

Bursa Kebabı ile arasındaki fiyat farkı yarı yarıya

Sünneli, pideli köfte ile Bursa kebabı arasında yarı yarıya fiyat farkı olduğuna işaret ederek, “Bizde 4 kişi 100 liraya karnını doyurur. Ama başka, çok kaliteli ürünler yemeye gittiklerinde bu 500 liraya kadar çıkar.” şeklinde konuştu.

Mahir Sünneli, 30'a yakın iş yerinin bulunduğu çarşıda, hafta içi 2 bin kişiye hizmet verdiklerini, bu sayının hafta sonları hava güzel olduğunda 3 binlere kadar çıktığını belirterek, “Ramazan aylarında her akşam iftar saatinde 4-5 bin kişi doyuruyoruz. Biz burada dünyanın hiçbir yerinde olmayan bir havayı yaşıyoruz.” dedi.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA