

Turske ćufte: Nova epizoda

Gastronomada u utorak, 21. marta, u 15:05, na RTS 1

Smatra se da su ćufte turski specijalitet, iako ih ima u skoro svim svetskim kuhinjama u najrazličitijim varijantama. Prateći priču o poreklu ovog jela, naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Inegol, gde je od Izeta, čuvenog majstora za ćufte, saznala tajni recept, ali i zanimljive priče o ovom mestu u regiji Marmara.

– Izet je jako simpatičan i zanimljiv majstor. Veoma je brz. Ima veliko iskustvo u pripremanju ovih ćufti koje traje više od 20 godina. Posetila sam ga u jednom restoranu pored autoputa u Inegolu. Ovde svi putnici svraćaju samo zbog čuvenih inegolskih ćufti. Kada krenete na put kroz Tursku sigurna sam da nećete preskočiti ovo mesto i kuvara Izeta, koji ne priča puno, ali pravi veliki broj ćufti. Kada bi se broj ćufti merio po izgovorenim rečima, mislim da bi ćufte prednjačile – naglašava Kaja i dodaje da je tajna ovih ćufti je u pripremi mesa i načinu pečenja.

– Izetovi kriterijumi su visoki, tako da ako neko poželi da postane majstor kao on mora bar pet godina da bude šegrt. Ja sam bila samo čirak...nije lak ovaj posao.

Inače, Inegol je grad u pokrajini Bursa u regiji Marmara u Turskoj i jedan je od najvažnijih centara za proizvodnju nameštaja. Udaljen je oko 50 kilometara od Burse, a okolinu krasi brojni topli izvori, reke i vodopadi. Kaja je, kao dodatak čuvenim Izetovim inegolskim ćuftama, pripremila i kadinbudu ćufte.