

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

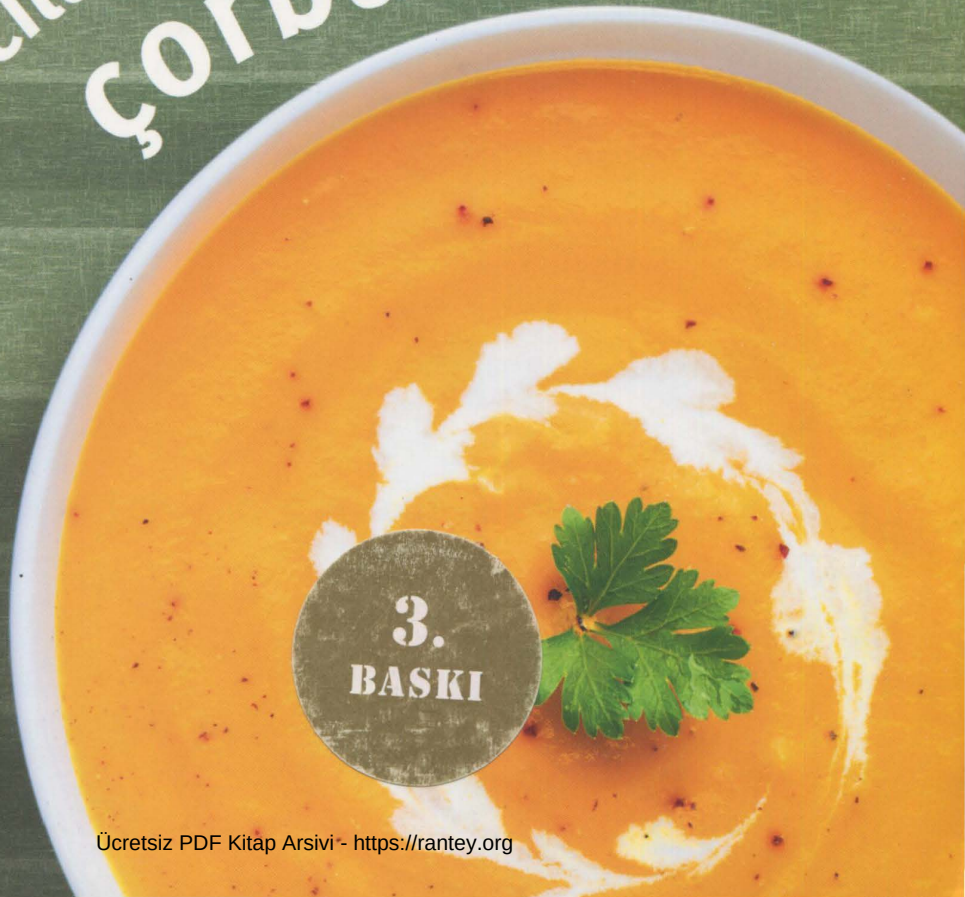
- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

deniz gürsoy

midenin cilası

çorba

yemek



3.
BASKI

Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968 yılında Robert Academy'yi, 1972 yılında Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu.

1987 yılında STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik A.Ş.'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992 yılından emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme-içme kültürüyle ilgili “*Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım...*”, *Baharat ve Güç*, *Çilingir Sofrasında Raka*, *Çilingir Sofrasında Raka Mezeleri*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Aşkın Ilacı Çikolata*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Yöresel Mutfağımız*, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, gibi çoksatran kitapları ile *Tespîh*, *Parmak Uçlarındaki Huzur*, *Bir Nefes Keyif*, *Nargile ve Puro*, *Mavi Dumandaki Lezzet* adlı kitaplarının yanı sıra, Maceraperest Kitaplar'dan çıkan, “Komiser Nazlı Polisîyeleri” / *İlk İntikam* ile *İkinci İntikam* ve Cepte Kitaplar'dan çıkan *Hayat... Yeniden* romanıyla tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki kitapları

Evlerimizin Bülbülleri Seyyar Satıcılarımız
Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi
Şerefe! Cheers! Salute! Nazdrovya! Noşi Can Be! Lehayım!
"Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..."
Baharat ve Güç
Acı Şeker
Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim
Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Sohbetin Bahanesi Kahve
Aşkın İlacı Çikolata
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Denizin Çıtırı Hamsi
Midenin Cilasası Çorba
Tok Karnına Dokuz Topak Köfte
Yöresel Mutfağımız
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Zevk Veren Yemekler
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif
Puro, Mavi Dumandaki Lezzet

*

İlk İntikam (Maceraperest Kitaplar)
İkinci İntikam (Maceraperest Kitaplar)

*

Hayat... Yeniden (Cepte Kitaplar/Roman)
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

deniz gürsoy
midenin cilas
çorba



OĞLAK / YEMEK

midenin cilası çorba / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2018

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2018

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kapak tasarımı: Deniz Çorbacıoğlu

Dizgi düzeni: Goudy, 11,5 / 15 pt

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

Sertifika No: 45250

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: info@oglak.com

www.oglak.com

[www.twitter.com/oglakkitap](https://twitter.com/oglakkitap)

www.facebook.com/oglakyayinlari

www.instagram.com/oglakkitap

Üçüncü baskı: 2020

ISBN 978 - 975 - 329 - 557 - 4

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>

İÇİNDEKİLER

önsöz / 13

giriş / 17

çorbanın bu coğrafyadaki tarihi / 27

çorbanın batıdaki tarihi / 39

tarihte sevilen çorbalar / 49

çorba hazırlıkları ve püf noktaları / 50

et suyu hazırlama / 51

Et Suyu (sığır etinden, açık renk) / 52 Et Suyu (sığır kemiklerinden, açık renk) / 53

Et Suyu (sığır etinden, koyu renk) / 54 Et Suyu (sığır kemiklerinden, koyu renk) / 55

Et Suyu (dana etinden) / 56 Et Suyu (koyun etinden) / 57 Et Suyu (koyun kemiklerinden) / 58

Et Suyu (koyun başından) / 59 Et Suyu (kuzu başından) / 60 Et Suyu (kuzu etinden) / 61

Et Suyu (kuzu gerdanından) / 62 Tavuk Suyu / 63 Hindi Suyu / 64

Balık Suyu / 65 Dömiğlas / 66

türk çorbalarında yer alan temel maddeler / 67

Bulgur / 67 Döme / 67 Erişte / 68 Kuskus / 68 Ovmaç / 69 Pesküten / 69

Tarhana / 70 Yarma / 71

çorba eklentileri (garnitürler) / 72

Ekmekle Yapılan Garnitür - 1 (çorba kıtır) / 72 Ekmekle Yapılan Garnitür - 2 (kruton) / 73

Ekmekle Yapılan Garnitür - 3 / 73 Ekmekle Yapılan Garnitür - 4 / 74

Ekmekle Yapılan Garnitür - 5 (peynirli kruton) / 74 Ekmekten Kâse / 75

Hamurla Yapılan Garnitür - 1 (Kinel) / 75 Hamurla Yapılan Garnitür - 2 (kızarmış hamur) / 76

Simitle Yapılan Garnitür / 76 Unla Yapılan Garnitür - 1 / 77 Unla Yapılan Garnitür - 2 (Csipetke) / 77

soğuk çorbalar / 80

Arı Başı (Karaman) / **80** Batırık - 1 (Antakya) / **80** Batırık - 2 (İçel) / **81** Bostana (Şanlıurfa) / **82**
Buzlu Sebze Çorbası (İngiltere) / **83** Cacık (Bitlis) / **83** Chłodnik (Polonya) / **84**
Domatesli Soğuk Çorba (İtalya) / **85** Gazpaço (Sevilla - İspanya) / **86** Kavun Çorbası (İtalya) / **87**
Mısır Çorbası (Giresun) / **87** Naneli Soğan Çorbası (İstanbul) / **88**
Naneli Soğuk Bezelye Çorbası (Belçika) / **89**
Sarmısaklı Badem Çorbası (*Ajo Blanco con Uvas*) (İspanya - Endülüs) / **90** Soğuk Çorba - 1 (Ankara) / **90**
Soğuk Çorba - 2 (Aydın) / **91** Soğuk Çorba - 3 (Balıkesir) / **92** Soğuk Çorba - 4 (Edirne) / **92**
Soğuk Domates Çorbası (İspanya) / **93** Soğuk Havuç Çorbası (Hindistan) / **94**
Soğuk Kayısı Çorbası (Malatya) / **95** Soğuk Nohut Çorbası (Lübnan) / **96**
Soğuk Salatalık Çorbası - 1 (çam fıstıklı) (Malta) / **97** Soğuk Salatalık Çorbası -2 (Yunanistan) / **98**
Şirinli Çorba (Kahramanmaraş) / **99** Üzümlü Çorba (Sivas) / **100** Vichyssoise (Fransa) / **101**
Yumurtalı Yaz Çorbası (İstanbul) / **102** Yoğurtlu Çorba (Malatya) / **103**

sıcak çorbalar / 105

Acebekli Bulgur Çorbası (Adana) / **106** Acem Çorbası (Tekirdağ) / **106** Afşar Aşı Çorbası / **107**
Ak Tarhana Çorbası (Kütahya) / **107** Ala Çorba / **107** Alaca Çorba (Gaziantep) / **108**
Alacatene (Uşak) / **109** Alişka (Sakarya) / **110** Analı Kızılı (Analı Kuzulu) (Adana) / **111**
Andoloz Çorbası (Kastamonu) / **112** Antep Fıstıklı Tavuk Suyu Çorba (Gaziantep) / **112**
Arabaşı Çorbası - 1 (Ankara) / **113** Arabaşı Çorbası - 2 (Konya) / **114**
Arpa Şehriye Çorbası (İstanbul) / **115** Aşlık Çorbası / **115** Avcı Çorbası / **115**
Ayrın Aşı (Bitlis) / **116** Ayrın Çorbası -1 (bulgurlu) (Erzurum) / **117**
Ayrın Çorbası -2 (pirinçli) (Ankara) / **117** Ayranlı Çorba (Gümüşhane) / **118** Bacaklı Çorba / **118**
Badem Çorbası (Muğla) / **119** Bademli Balık Çorbası (Portekiz) / **120**
Bademli Patlıcan Çorbası (Gaziantep) / **121** Bahar Çorbası (İstanbul) / **122**
Bahçevan Çorbası (İstanbul) / **123** Bakla Çorbası - 1 (kuru iç bakladan) (Mısır) / **124**
Bakla Çorbası - 2 (taze bakladan) (Bolu-Gerede) / **124** Balık Çorbası - 1 (İstanbul) / **125**
Balık Çorbası - 2 (İstanbul) / **126** Balık Çorbası - 3 (Çanakkale) / **127**
Balık Çorbası - 4 (*Bouillabaisse*) (Marsilya-Fransa) / **128** *Rouille* / **131** Balık Çorbası (pirinçli) / **131**
Balkabağı Çorbası (Trabzon) / **132** Balkabaklı Misket Çorbası (Rize) / **133**
Bamya Çorbası - 1 (Eskişehir) / **134** Bamya Çorbası - 2 (Aksaray) / **135**

Bamya Çorbası - 3 (Kayseri) / 136	Benekli Çorba / 136	Beyin Çorbası (İstanbul) / 137
Beykoz Paçası (İstanbul) / 138	Bezelye Çorbası - 1 (Fransa) / 139	
Bezelye Çorbası - 2 (naneli) (Çanakkale) / 140	Bilik Çorbası (Sivas) / 141	
Borç Çorbası (Rusya) / 142	<i>Bouillabaisse</i> / 143	Börek Çorbası (Adana) / 144
Börekâş Çorbası (Kayseri) / 145	Börülceli Paça Çorbası (İzmir) / 146	Brokoli Çorbası (Belçika) / 147
Buğday Çorbası - 1 (Aydın) / 148	Buğday Çorbası - 2 (Antakya) / 149	
Bulgur Çorbası (Şille) (Bitlis) / 150	Cevizli Çorba (Samsun) / 151	Ciğer Çorbası - 1 (Edirne) / 152
Ciğer Çorbası - 2 (Arnavutluk) / 152	Çatal Çorba (Çatal Aşı) (Amasya) / 153	
Çeneçarpan Çorbası (Tekirdağ) / 153	Çevirme Çorba (Isparta) / 154	
Çingene Çorbası (Kırklareli) / 154	Dalyan Çorbası / 155	Dasmi Çorbası / 155
Defne Yapağı Çorbası (Marsilya-Fransa) / 155	Dil Çorbası (İstanbul) / 156	
Diplomat Çorbası (İstanbul) / 157	Domates Çorbası - 1 (Çanakkale) / 158	
Domates Çorbası - 2 (İtalya) / 159	Domatesli Pirinç Çorbası / 159	
Dövme Çorbası (etli) (Gaziantep) / 160	Dul Avrat Çorbası (Adana) / 161	
Düğü Köftesi Çorbası (Eskişehir) / 162	Düğün Çorbası - 1 (Erzurum) / 163	
Düğün Çorbası - 2 (İstanbul) / 164	Ecevit Çorbası (Kastamonu) / 165	Ekmek Aşı / 165
Ekmek Çorbası (Tunceli) / 166	Ekşili Çorba (Osmaniye) / 167	
Ekşili Mahlıta (Kilis) / 168	Enginar Çorbası (Girit) / 169	Erikli Çorba (Tokat) / 170
Erişte Çorbası (Sivas) / 170	Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası - 1 (Ankara) / 171	
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası - 2 (Malatya) / 171	Erzincan Çorbası (Erzincan) / 172	
Erzurum Çorbası Köfteli (Erzurum) / 173	Ezme Çorba / 174	Ezo Gelin Çorbası (Kilis) / 174
Fasulyeli Karalahana Çorbası / 174	Fındık Çorbası (Giresun) / 175	Fıstık Çorbası (Gaziantep) / 176
Fukara Dırma Çorbası (Gümüşhane) / 176	Gebel Aşı Çorbası (Muş) / 177	
Gelecoş Çorbası (Giresun) / 177	Gelin Çorbası (Kastamonu) / 178	Gemici Çorbası (Giresun) / 178
Genadir Çorbası (Mardin) / 179	Gendime Çorbası (Yarma Çorbası) (Kayseri) / 180	
Gogiya Çorbası / 180	Göce Çorbası (Zonguldak) / 181	Göllü Gavut Çorbası (Giresun) / 181
Grida Kelle Çorbası (Antalya) / 182	Gulaş Çorbası (<i>Bogracsulyas</i>) (Macaristan) / 183	
Gürcü Çorbası (Artvin) / 184	Hamsi Çorbası (Trabzon) / 185	
Hamur Çorbası (Balıkesir) / 186	Hamurlu Çorba (Saime Hatipoğlu'nun tarifi) (Şanlıurfa) / 187	
Harira (Fas) / 188	Haşıl Çorbası (Gümüşhane) / 189	Havuç Çorbası (Konya) / 190
Hayır Çorbası / 190	Herle Çorbası / 190	Heybeli Çorba (İzmir) / 191
Hünkâr Çorbası / 191		
Isırgan Çorbası - 1 (Ordu) / 191	Isırgan Çorbası - 2 (Ardahan) / 192	Ispanak Çorbası (Samsun) / 193
Istakoz Çorbası (sebzeli) (ABD) / 194	İlik Çorbası (Kıbrıs) / 195	İnce Aş Çorbası (Bitlis) / 196

İrinti orbası (Malatya) / **197** İrmik orbası (İçel) / **197** İskorpit orbası (Balıkesir) / **198**
İşkembe orbası - 1 (Edirne) / **199** İşkembe orbası - 2 (nohutlu) (Aydın) / **200**
İşkembe orbası - 3 (terbiyeli) / **201** İşkembe orbası (tavuk derisinden) / **201**
İşkembeli Vezir orbası (Edirne) / **202** Kabak orbası - 1 (Tekirdağ) / **203**
Kabak orbası - 2 (sütlü) (Trabzon) / **203** Kafkas orbası / **204** Kahmi orbası / **204**
Kara orba (Adana) / **204** Kara Kabak orbası (Ordu) / **205**
Karalahana orbası - 1 (Giresun) / **206** Karalahana orbası - 2 (Trabzon) / **207**
Karides orbası (sebzeli) (Tayland) / **208** Karnabahar orbası (Aydın) / **209**
Kaşar Peyniri orbası (Edirne) / **210** Kaşık Börek orbası (Eskişehir) / **211**
Katıklı Aş / **211** Kazdağ orbası (Edremit) / **212** Kefal orbası (İstanbul) / **213**
Keklik orbası (Burdur) / **214** Kelle-Paa orbası - 1 (Antalya) / **214**
Kelle-Paa orbası - 2 (Mardin) / **215** Kereviz orbası (Kırkclareli) / **215**
Kesme orbası (Bayburt) / **216** Kırlanğ orbası (Sinop) / **217**
Kırmızıbiber orbası (Maraş) / **218** Kırmızı Lahana orbası (Muğla) / **219**
Kırmızı Mercimek orbası (süzme) (İstanbul) / **220** Kızılıcık Tarhana orbası / **220**
Kikirdekli orba / **220** Konsome (Fransa) / **221** Korkota orbası (Rize) / **222**
Koto'ssopa (Terbiyeli Pirinç orbası) (Yunanistan) / **223** Köfteli orba (Tekirdağ) / **224**
Közlenmiş Patlıcan orbası / **224** Kulak orbası (Malatya) / **225** Kuru Fasulye orbası - 1 (Rize) / **226**
Kuru Fasulye orbası - 2 (Giresun) / **227** Kurut orbası (Erzincan) / **227**
Kuşkonmaz orbası (Tilkişen orbası) (Antalya) / **228** Kuzukulağ orbası (İzmir) / **229**
Labada orbası (Tekirdağ) / **230** Lahana orbası (Trabzon) / **230**
Lebeni (Yoğurt orbası) (Diyarbakır) / **231** Lepe (Adana) / **231** Levrek orbası (İstanbul) / **232**
Libya orbası / **232** Limon orbası (kremalı) (Portekiz) / **233** Lipsos orbası (İstanbul) / **234**
Lohusa orbası (ekşili) (İstanbul) / **235** Lor orbası (Artvin) / **236**
Mahluta orbası (Hatay-Antakya) / **236** Mangır orbası (Niğde) / **237**
Mantar orbası (İstanbul) / **238** Mantı orbası / **238** Marul orbası (İzmir) / **239**
Maş Fasulyesi orbası (Gaziantep) / **239** Maşuk orbası (Adıyaman) / **240**
Maydanoz orbası (İzmir) / **240** Mendek orbası (Giresun) / **241**
Mercimek orbası - 1 (pastırmalı, terbiyeli) (Antalya) / **242**
Mercimek orbası - 2 (kırmızı) / **242** Mercimek orbası - 3 (yeşil) / **242**
Mercimekli İnce Aş / **243** Mercimekli Tarhana orbası (Antalya) / **243**
Minestrone orbası (Toscana-İtalya) / **244** Mırmirik orbası (Adana) / **245**
Mısır orbası - 1 (Aşlık orbası) (Sinop) / **245** Mısır orbası - 2 (Trabzon) / **246**

Miyane Çorbası (Kütahya) / 246	Mulligatawny Çorbası (İngiltere) / 247
Müzmin Çorbası (İstanbul) / 248	Namaz Çorbası (Kahmi) (Adana) / 248
Nohut Çorbası (İstanbul) / 249	Nohutlu Balık Çorbası (Antalya) / 250
Nohutlu İşkembe Çorbası / 251	Nohutlu Köfte Çorbası (Gaziantep) / 251
Nohutlu Mantı Çorbası (Kayseri) / 252	Nohutlu Tarhana Çorbası (Kütahya) / 253
Oğma Çorbası (Niğde) / 254	Oğmaç Çorbası / 254
Omaç Çorbası (Ankara-Polatlı) / 255	
Ot Çorbası (Aydın) / 256	Öğre Çorbası (Bartın) / 257
Öz Çorbası (Gaziantep) / 258	
Özlem Çorbası (Kars) / 259	Paça Çorbası - 1 (Ankara) / 260
Paça Çorbası - 2 / 261	
Paça Çorbası Börüceli / 261	Pancar Çorbası - 1 (Giresun) / 261
Pancar Çorbası - 2 (Sinop) / 262	
Pancarlı Ayrın Çorbası (Sivas) / 263	Parmantiye Çorbası (Fransa) / 264
Patates Çorbası (Sivas) / 265	Patates Çorbası Yoğurtlu (Sakarya) / 265
Patlıcan Çorbası (közlenmiş) (İstanbul) / 266	Beşamel Sos / 266
Pazı Çorbası (Sinop) / 267	
Pezüklü Toyga Çorbası (Tokat) / 268	Pıh Pıh Çorbası (Erzincan-Kemah) / 269
Pırasa Çorbası (Edime) / 269	Pırtıke (Siirt) / 270
Pirinç Çorbası - 1 (domatesli) (İstanbul) / 270	Pirinç Çorbası - 2 (terbiyeli) / 271
Pirinçli Balık Çorbası (İstanbul) / 271	Pirinçli Un Çorbası (Adana) / 272
Pirpirim Çorbası (Malatya) / 272	Portakal Çorbası (İspanya) / 273
Pum Pum Çorbası (Zonguldak-Bartın) / 274	Püsürük Çorbası (Adana) / 275
Reyhanlı Çorba (Erzincan) / 275	Rezene Çorbası (İzmir) / 276
Roka Çorbası (İzmir) / 277	Rüstiye Çorbası (Adana) / 277
Sakala Çarpan Çorbası (Afyonkarahisar) / 278	Sakala Sarkan Çorbası / 278
Sakala Sünen Çorbası / 278	Sebze Çorbası - 1 (Adana) / 279
Sebze Çorbası - 2 (İstanbul) / 280	Sebze Çorbası - 3 (terbiyeli) (İzmir) / 281
Sebze Ezme Çorbası (Balıkesir) / 282	Semizotu Çorbası (Balıkesir) / 283
Sirkeli Çorba (Artvin) / 283	Soğan Çorbası - 1 (Erzurum) / 284
Soğan Çorbası - 2 (Fransa) / 285	Sorpa (Eskişehir) / 286
Sultan Mahmut Çorbası (İstanbul) / 287	
Sulu Yayım (Safranbolu) / 288	Süleymaniye Çorbası (İstanbul) / 289
Süslüklü Çorba (Yalvaç-Isparta) / 290	Süt Çorbası - 1 (Adana) / 290
Süt Çorbası - 2 (Trabzon) / 291	Sütlü Çorba - 1 (Malatya) / 291
Sütlü Çorba - 2 (Tekirdağ) / 292	Süzme Mercimek Çorbası / 292
Şafak Çorbası (İstanbul) / 293	
Şalgam Çorbası (Sivas) / 293	Şehriye Çorbası (Sivas) / 294
Şehriyeli Tarhana Çorbası / 294	
Şikemperver Çorbası (İstanbul) / 295	Şille Çorbası / 295
Tandır Çorbası - 1 (Konya) / 296	
Tandır Çorbası - 2 (Konya) / 296	Tarhana Çorbası - 1 (Adana) / 297

Tarhana Çorbası - 2 (Sivas) / **297** Tarhana Çorbası - 3 (Edirne) / **298**
Tarhana Çorbası - 4 (Bolu) / **298** Tarhana Çorbası - 5 (şehriyeli) (Denizli) / **299**
Tarhun Çorbası (Konya) / **300** Tavşan İçti Çorbası (Avcı Çorbası) (Giresun) / **301**
Tavuk Derisinden İşkembe Çorbası (İstanbul) / **301** Tavuk Suyuna Şehriye Çorbası / **302**
Tavuklu Pirinç Çorbası (Adana) / **302** Taze Fasulye Çorbası (Bolu) / **303** Taze Soğan Çorbası / **303**
Taze Tarhana Çorbası / **303** Tel Şehriye Çorbası (domatesli) (Aydın) / **304**
Tel Şehriyeli Tavuk Çorbası (İstanbul) / **304** Terbiyeli Pirinç Çorbası / **305**
Terbiyeli Sebze Çorbası / **305** Tere Çorbası (Uşak) / **305** Tırtış Çorbası (Zonguldak) / **306**
Tırşık Çorbası (Kahramanmaraş) / **306** Tilkişen Çorbası / **307** Toga Aşı Çorbası / **307**
Toga Çorbası (Eskişehir) / **307** Toğba Çorbası / **307** Top Tarhana Çorbası (Isparta) / **308**
Topaklı Mercimekli Helle Çorbası (Tokat) / **309** Topal Tavuk Çorbası (Afyon) / **310**
Topalak Çorba (Adana) / **311** Toyga Çorbası (Karaman) / **312** Trança Kellesi Çorbası (İzmir) / **313**
Tutmaç - 1 (Adana) / **313** Tutmaç - 2 (Afyon) / **314** Umaç Heylesi Çorbası / **315**
Un Çorbası (Erzincan) / **315** Won Ton Çorbası (Çin) / **316** Yalancı Paça (Adana) / **317**
Yalancı Tarhana Çorbası - 1 (Aksaray) / **318** Yalancı Tarhana Çorbası - 2 (taze tarhana) (Bilecik) / **319**
Yarma Çorbası - 1 (Erzincan) / **320** Yarma Çorbası - 2 / **320** Yarpuz Çorbası (Gümüşhane) / **321**
Yayım Çorbası / **321** Yayla Çorbası (Tunceli) / **322** Yemek Gibi Çorba (Muğla-Ula) / **323**
Yerelması Çorbası (Balıkesir) / **324** Yeşil Çorba (Portekiz) / **324**
Yeşil Mercimek Çorbası - 1 (Mercimekli Kesme Çorbası) (Erzurum) / **325**
Yeşil Mercimek Çorbası - 2 (İstanbul) / **326** Yeşil Soğan Çorbası (Balıkesir) / **326**
Yoğurt Çorbası (tahrinli) (Ankara) / **327** Yoğurtlu Bakla Çorbası (Düzce) / **328** Yoğurtlu Çorba / **328**
Yoğurtlu Sebze Çorbası (Kırşehir) / **329** Yoğurtlu Taze Fasulye Çorbası / **329** Yörük Aşı Çorbası / **329**
Yuvalama Çorbası (Gaziantep) / **330** Yüksük Çorbası (Adana) / **331**
Yüzük Çorbası / **3331** Zoğallı Çorba (Tokat) / **331**

bu kitapta yer almayan bazı yöresel çorbalar / **333**

ölçüler / **334**

bu kitabın hazırlanmasında emeği geçenler / **335**

sözlükçe / **337**

kaynakça / **345**







önsöz

*Feyz alursun çekerek derdü gamı dünyayı,
Tekkeyi bekleyen elbette içer çorbayı.
Şinasi*

Annemin sofrayı açış konuşması çok kısıydı ve hep aynıydı. “Çorba midenin cilasıdır, hadi bakalım kâselerinizi uzatın.” Taşkömür sobalı evimizde kış akşamları dışarıda ayaz hüküm sürerken, buharı tüten çorbaya dört kardeş yumuluşumuzu hatırlarım. Çorbalar bitinceye kadar konuşulmazdı. Yalnızca çorba çanağına girip çıkan kaşık sesleri işitilirdi. Çorbalar bittiğinde herkesin yüzüne renk gelirdi sanki ve hemen sonra sofrada konuşmalar başlardı.

Dört kardeş sofrada bir konuyu dört bir yana çekştirip de konunun özü kaybolduğunda, babam hemen uyarırdı, “Çorbaya çevirdiniz meseleyi!”

Mahallemizde karısı ölmüş, yalnız yaşayan Tahir Amca vardı. Ara sıra annem ile komşuların konuşmalarına kulak misafiri olurudum. “Bir çorba kaynatacak kimsesi yok zavallının” derlerdi Tahir Amca için.

Babam, yıllık ücret zammı düşük çıktığında anneme sızlanır durur, annem de ona, “Aman Mehmet, evde çorba tenceremiz kaynıyor ya! Gerisini dert etme!” derdi.

Sonra ilk para kazandığımda akşam anneme haftalığımın yarısını verişim gelir aklıma... “Al anne, çorbada bizim de tuzumuz olsun artık!”

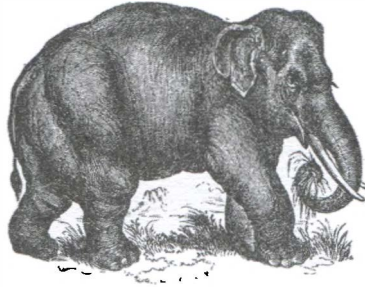
Çorba günlük hayatımızın içinde öyle yer etmiş ki, devamını yazmaya kalksam yukarıdaki

liste uzar da gider. Nasıl yer etmesin ki? Sabah kahvaltısı bile olabiliyor çorba. Fazla kaçırılan bir içkili yemeğin arkasından ondan yarar umuluyor. Düğünlerde baş tacı ediliyor çorba. İftarı çorbayla açıyoruz. Hasta olunca da şifa niyetine kaşıklanıyor çorba. Hem de yalnızca belli kültürlerle özgü bir yemek değil çorba. Dünyadaki her kültürde çorba var, yalnızca çeşitleri değişik, fark o kadar.

Bizim yeme içme kültürümüzde çok çorba var. Hatta görülenden de fazla. Çünkü bizim patates yemeğimiz, kapuskamız, kuru fasulye yemeğimiz, yani yahniler, tiritler ve paparaları-mız, hepsi, batılılara göre çorba.

İşte, ben de baktım *Çilingir Sofrasında Rakı* ve onu takip eden *Çilingir Sofrasında Rakı Me-zeleri* kitaplarında içkili sofraların kalk borusu görevini verdiğim çorbayı bu denli geri plana atmışım, vicdan azabından kurtulmak zor, oturdum bir çorba kitabı yazdım.

O iki kitapta, işkembe ve balık çorbalarının tariflerini vermiştim içkili sofraların çorba-ları olarak ama birini unutmuşum. “Hangi çorba mı?” diye soruyorsunuz. Fil çorbasını unut-muşum! İçkili yemek sofrası çorbası olarak fil çorbası borcumu da aşağıda ödeyerek hesabı kapıyorum.



FİL ÇORBASI (HİNDİSTAN)

1 orta boy fil (1-2 ton)

250 patates

75 kuru soğan

1,5 ton sıcak su

5 lt yerfıstığı yağı ya da ayçiçekyağı

10 şişe viski

18 şişe Worchester sosu

3 kürek karabiber

5 kürek tuz

Ekipman:

1 bahçeli villa

1 çelik kasalı hafriyat kamyonu

2 kayıkçı küreği

30 metre su hortumu

1 bahçıvan küreği

Şimdi bana, “Hafriyat kamyonu ile kayıkçı küreklerini nereden bulacağım?” diyene cevabım şu olur: “Be adam, İstanbul’da villayı ve fili bulabilmişsen onları haydi haydi bulursun!”

Büyük bir mangal partisi veriyorsunuz bahçenizde ve istediniz ki konuklarınız mangalda pişecek ana yemek öncesi fil çorbasıyla giriş yapsın yemeğe. Önce bardağınıza iki parmak viski ve dört buz koyuyorsunuz. Ardından başlıyorsunuz hortumla fili yıkamaya. Sonra yine viskidenden bir firt alıp fili kamyonun kasasına çıkarıyorsunuz. Arada viski bittikçe dolduruyorsunuz. Sonra kamyonun kasasına soğan ve patatesleri atıyorsunuz. Yine viskidenden bir yudum ve başlıyorsunuz kamyonun kasasını sıcak suyla doldurmaya. Fil gevşiyor, arada patateslerden bir-iki götürmesine ses çıkarmıyorsunuz.

Derken, siz üçüncü bardak viskinizden ilk fırtınayı almışken ilk konuğunuz geliyor. Hemen onun da eline bir kadeh viski tutuşturup fil çorbası hazırlamanıza yardım etmesini söylüyorsunuz. Diğer eline de bir kayıkçı küreği tutuşturuyorsunuz.

Ve on şişe viski bitinceye kadar, gelen misafirlerden biri bırakıp biri alıyor kayıkçı küreğini.

En sonunda, “Worchester sosu, tuz ve biberi unutmuşuz, bu çorba tatsız olur” diyerek mangalın başına geçiyorsunuz.

Hani derler ya: “Tatsız çorbaya tuz neylesin, akılsız başa söz neylesin?”

Yukarıdaki fil çorbası misali, benim de çorba kitabı yazmanın zorlukları hakkında aklım başıma geldiğinde kitap yarılanmıştı.

Bu kitabı hazırlarken en çok aşağıdaki açılardan zorluk çektim.

Aynı çorbaya iki komşu ilde ve hatta aynı ilin değişik ilçelerinde bile farklı ad koymaları işimi çok zorlaştırdı. Bir çorbanın ait olduğu esas ili bulmak için araştırmam çok zamanımı aldı.

Yöresel özelliği olan bitkilerden yapılan çorbaların oraya yakın mutfağımızda denenebilmiş olması, ancak dolaylı kanaat aktarımıyla oldu.

Tarifleri verenlerin bazıları göz kararı miktarlar söylediğinden anlatılanları ölçü birimlerine çevirmek bir başka zorluk oldu. Kitabın sonunda bu kitapta kullanılmış ölçüleri veren bir sayfa bulacaksınız.

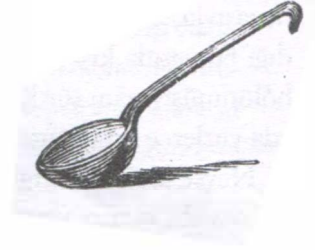
Çorbanızı ister Tirelilerin tandır ve tandır suyuyla yaptıkları pirinç çorbası gibi kahvaltıda sofranın ana yemeği yapın. İsterseniz öğlen ve akşam yemeklerinizin uvertürü yapın. Aman içkili bir mangal partisi öncesi asla içmeyin. Maskara eder adamı. Bazen de uzun bir içkili gecenin sonunda için çorbanızı. Susuz kalmış vücudunuzda tuzlu su dengesini bulmak ve mideyi düzeltmek için çorba ilaç gibi gelir. Hele “tekmil” bir işkembe çorbasıysa, gecenin çok geç bir saatinde...

Ne demiş Ahmet Rasim?

“Kana kuvvet, göze fer, batna (mideye) ciladır çorba!”

Abdullah Deniz Gürsoy

giriş



... çoğalt *hacer*'anım çorbayı tazele
güz güneşi geldi gidiyor işte
inanır mısın hüznü bir aşk gibi
insanın bir mendil bile kalmıyor elinde ...
Turgut Uyar

Soğuk kış günlerinde içimizi ısıtan dosttur çorba. Aşçıların piri Antonin Carême, çorbaya “midenin sevgilisi” demiş. Sizinkini bilemem ama benim midemin hakikaten sevgilisidir çorba. Her öğün açılışını bana çorbayla yaptırırsanız, onunla da kalmayıp ertesi sabah kahvaltıda da sıcak bir çorba verseniz, gıkım çıkmaz. Hatta bayılırım bu işe.

Türkiye’de çorba, Balkanlar’da *chorba* oluverir. Romenler *ciorba* diyorlar. İran ve Arap ülkelerinde *shorba*, Afganistan ve Pakistan’da da *shorva* deniliyor.

Dilimize Farsça’dan geçmiştir. *Shorba*, çorba oluvermiştir. *Shor* (tuzlu) ve *bâ* (suyla pişirilmiş) anlamındaki iki sözcüğün birleşmesinden doğmuştur bu kelime. Bizim çorbalar oldukça sulu olsa gerek, biz çorbaları içeriz. Batı’daysa çorbayı yerler.

Çorbalarımızın en kıdemlileri düğün, tarhana, bulgur, pirinç, nohut, mercimek, içkembe ve kelle-paça çorbaları. Hepsi de binlerce yıldır bu coğrafyada tüketilmekte.

Dünyanın her bölgesinde kültür öğelerinin aşırılması vardır. Ama herhalde Yunanların bizim kültür öğelerimize saldırışının örneği başka bir yerde yoktur. Şimdi, “Ne ilgisi var?” diyeceksiniz. İşte, size ilgisi: *Gastronomica* dergisinin Kış 2002 sayısında William Woys Weaver

imzasıyla “Tarhana’nın Geldiği Yer” adlı bir makale yayımlandı. Derginin sekiz sayfasını ayırdığı bu yazıda kısaca tarhananın Kıbrıs menşeli olduğu, hatta ada, sanki binlerce yıldır ikiye bölünmüş yaşam sürdürmüş gibi Güney Kıbrıs menşeli olduğu ileri sürülmekte. Üstelik, sanki ada yüzlerce yıl Osmanlı adası olmamış gibi.

Neyse ki, aynı derginin Yaz 2002 sayısında Nancy Harmon Jerkins imzasıyla dört sayfalık bir cevabi metin yayımlandı da binlerce yıllık tarhana çorbamızın Yunanlara kaptırılması önlenmiş oldu. Binlerce teşekkür bayan Jerkins!

Ancak ilginçtir, tarhana elden gidiyor, ne bir Türk ne de Kültür Bakanlığı var ortalıkta. Batılılar da dar alanda kendileri paslaşıyorlar ve bereket versin top taca gidiyor.

Züğürt olduğu günlerin birinde Hoca, ocağın başına oturmuş, arpacı kumrusu gibi düşünüyormuş. “Ah” diyormuş, “şöyle dumanı üstünde, bol yağlı bir tarhana çorbası olsa da içsem.”

Tam o sırada kapı çalınmış. Hoca gidip açmış. Komşusunun küçük kızı, elindeki çanağı uzatmış. “Amca” demiş, “sizde tarhana çorbası varmış, anem hasta, selam söyledi, ‘Bir kâse verirler mi?’ diyor.”

Hoca sakalını sıvazlamış. “Vay canına yahu, akıldan geçirmeye bile gelmiyor, hemen kokusunu alıyorlar.”

Refik Halit Karay, *Üç Nesil Üç Hayat* adlı kitabında tarhananın yirminci yüzyılın başında gündelik hayatımızdaki yerini bakın ne güzel anlatıyor:

... Derken bir sabah gözümüzü açardık ki damlar bembeyaz, bacalar duman püskürtüyor, kar lapa lapa yağıyor. İçimizde biberli baharlı bir sığağa, midemizde ise yükte hafif, kalori-de ağır bir yemeğe kuvvetle istek var. İşte o zaman böyle derdik:

“Bir tarhana çorbası içsek!”

Tarhana çorbasına ufalanmış tulum peyniri ve tavada nar gibi kızartılmış zar biçimi ek-

mek parçaları karıştırmak âdettir. İçmesine doyum olmaz; mideye indiği zaman bütün vücudunda yumuşak, okşayıcı ve canlandırıcı bir sıcaklık yayar. O kadar ki, sofradan başımızı pence-reye çevirip kar tipisine sünepe sünepe, içiniz katıla katıla değil, meydan okurcasına bakmaya başlarsınız; kendinizi tam mânasıyla tok, besili ve hayat güreşine hazırlanmış bulursunuz.

Tabii çorba deyince fakirleri doyurmak için tesis edilmiş olan imaretleri unutmayalım. Osmanlı İmparatorluğu süresince pek çok imarethanede fakirlere toplu yemek verilirdi. İmaret-hanelerde her öğün pirinçli çorba pişirilmesi geleneği vardı.

Ayrıca, tekke kültürünün yaygın olduğu dönemde, tekkelerde sürekli olarak çorba kaynar vaziyette ocakta dururmuş. Tekkeyi ziyarete gelenlere çorba ikram edilir, tekkede bulunanlara da öğünlerde çorba verilirmiş. İşte bizdeki “tekkeyi bekleyen çorbayı içer” deymi buradan geliyor olmalı.

Dernschwam, 1553 yılında geldiği İstanbul’da bakın çorbayı nasıl anlatıyor:

Türklerin baş yemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyuyla yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür, biraz da karabiber koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. Koyun etinden yapılan çorbanın içine bazen taze bulgur da konur ...

Şimdi, yukarıdaki tarif pirinçle başladı ve öyle bitseydi pirinç çorbası olacaktı. Ama tarifi sonunda bulgur da işin içine girince bu çorba bir başka çorba oluverdi birden.

Zaten, Süheyl Ünver’in *Fatih Aşhanesi Tevzinamesi*’ndeki mutfak tüketim kayıtlarında da pirinç çorbasına bulgur eklendiği görülmekte. Bir tek domates yok. Eh, Fatih devrinde domates vardı da mı koymadılar? O dönemde ne domates vardı ki domates ya da salçası koysunlar ne de kırmızı biber vardı ki kırmızı biber salçası koysunlar. Her ikisi de Amerika’nın keşfiyle bu coğrafyaya intikal ettiler.

Ezogelin çorbası da yakın tarihimize ait bir buluş. Onun için bu çorbanın hazin öyküsünü size aktararak Sezar’ın hakkını Sezar’a vermiş olayım.

1909 yılında Güneydoğu'da Barak Yaylası'nın Dokuzöl Köyü'nde doğan bir kız büyüyüp geliştikçe güzelliğiyle nam salar yaylanın diğer köylerine. Al yanakları ve simsiyah uzun saçları olan bu güzel kızın adı Ezo'dur. Ezo, köyün yakışıklısıyla yaptığı birinci evliliğinde mutsuz olur, ayrılırlar. Ezo ikinci evliliğini, sınırın öte tarafında, Suriye'de evi olan bir adamla yapar ve oraya göçer. Orada da mutlu olamaz, çünkü kayınvalidesi pek zalimdir. Ancak, kocasının ailesi Ezo gelini memleketine dönmesi için bırakmaz. Tutsak hayatı yaşar Ezo, Suriye'nin o köyünde. İşte, meşhur çorbayı, mutsuz, kederli ve ümitsiz bir gününde Suriye'nin o köyündeki evinde yapar. Çorba çok meşhur, çorbanın adı da "Ezogelin" olur. Ezo gelin 1952 yılında o köyde tüberkülozdan ölür. Çorbası ise hâlâ sofralarımızda yaşamakta.

Çorbacı derler bazılarına halk arasında. Osmanlı boyunca, taşrada, yörenin ileri gelen



Hristiyanlar'ına Çorbacı denilirdi. Yeniçerilerin, Orta adı verilen birliklerinin komutanlarına da Çorbacı denilirdi. Tayfalar da, gemi sahibine yine Çorbacı derlerdi. Bugün de halk dilinde Çorbacı amir ve patronlar için çalışanların kullandığı bir sözcüktür.

Bir de "çorba parası" var. Argoda, rüşvet anlamında kullanılıyor. Tabii bu durumda rüşveti alan kişiye de Çorbacı deniliyor.

Yeniçeri Ocağı'nın kuruluşundan kapatılışına kadar sürdürülmüş bir gelenek vardı. Saray'da Divan toplandığı günlerde, törene katılan Yeniçerilere çorba ikram edilirdi. İkram edilen bu çorbanın akla hiç gelmeyecek dolaylı bir işlevi vardı. Yeniçeriler bu çorbayı kaşıklayarak afiyetle içiyorlarsa, bu, Saray'a bağlılıklarının devam ettiğinin göstergesiydi. Çorbaya kaşık değdirmiyorlarsa işte o za-

man felaketin haberi kulağınıza fısıldanmış demektir. Yeniçeriler muhtemelen isyan hazırlığı içerisindeydi.

Siz, şimdi gelin de Osmanlı sadrazamları için “Yeniçeriler çorbayı içti!” haberinin önemini bir düşünün. Bu haberi getirene de sadrazamın verdiği kese altın bahşışı bir düşünün. O haberi siz vermek istemez miydiniz? Ama bunun bir de “içmediler” demesi var!

Padişaha olumsuz bir haber vermenin, tarihimizdeki örneği şöyle: Girit adası kuşatma altındadır ve Osmanlı donanması zorlanmaktadır. Padişaha gelen haberler hep kötüdür. Padişah, Girit’in düşeceği haberini işitmek istemez ve bu haberi kim getirirse boynunu vurduracağını söyler. Bir-iki gün sonra lala gelir ve üstünde haber kâğıdı olan tepsiyi padişahın önüne koyup başını eğerek, “Ekmeğin üstünde tirit” der. Padişah, lalaya döner ve “Desene gitti Girit!” der.

Bu hikâye sizi açmadıysa da en azından bir önceki paragrafa bağlama ve kafiye açısından hakkını vermenizi dilerim.

Çorba, Yeniçeri Ocağı’nın en önemli yemeğiydi. Hatta tek yemeğiydi demek abartılı olmaz. Çorba Yeniçeri’nin hem kahvaltısı (kuşluk) hem de akşam yemeğinin (zevale) iki kabından biriydi. Büyük kazanlarda pişirilir ve kepçeyle Yeniçerilere öğün vakti geldiğinde dağıtılırdı.

İşte bu çorba kazanı, Yeniçeri Orta’sı (taburu) için kutsal bir anlam taşırdı. Savaşta onu düşmana kaptırmak namus meselesi olurdu ve utanç verirdi. Barışta, Yeniçeriler toplantılarını bu kazanın etrafında yaparlardı.

Bir de bütün Yeniçeri Ocağı’nı temsil eden Kazan-ı Şerif vardı. Ocağın kuruluş zamanından kalma bu eski kazan, ocağın uğuru sayılırdı.

Yeniçeri isyanlarında ise kazanlar kaynamazdı, kazanlar ters çevirilip halk tarafından görülebilecek bir yere konulurdu. Yani, Yeniçeriler “kazan kaldırmış” olurdu. Kazan kaldırmak, (yani otoriteye karşı gelip baş kaldırmak) deyimi işte buradan gelir.

Peki, Hazreti Muhammed en çok hangi yemeği severmiş? Arman Kırım araştırmış, bulmuş, ortaya çıkarmış. Peygamberimiz “tarid” adlı çorbaya bayılmış. Bu çorba, bizim tirit yemeğimize çok benziyor. Adları da bu kadar benzediğine göre mutlaka bir etkileşim olmalı.

Tirit ya da tirid Farsça. Ülkemizin bazı bölgelerinde papara adını alıyor. Papara Yunanca.

Mahmut Nedim Bin Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı kitabında 20. yüzyılın başında İstanbul'da bazı semt fırınlarının papara yapmak için özel simit sattığı yazıyor. Simit halka halka kesilip bir sahana yayılıyor. Üzerine et suyu gezdirilerek ıslatılıyor. Sonra üzerine tereyağda kızartılmış soğan yayılıyor. Öylece çok kısık ateşte üç saat bırakılıyor.

Bu gelenek, İstanbul'da kayboldu ama bugün Amasra'da özel simitten papara yiyebilirsiniz.

Eskiden çorba içmenin de bir raconu varmış. Tabii çorba şimdi herkesin önüne kendine özel tabak ya da kâseyle geldiğinden höpürdetilerek içilmediği sürece çalakaşık girişilmesi doğal karşılanıyor.

Ancak, Osmanlı zamanında çorba, büyükçe bir çanak içinde sofraya getirilip ortaya konulmuş. Sonra da herkesin önüne birer kaşık yerleştirilmiş. Kaşığınızı, ortada herkesin kaşığını daldırarak içeceği çorba kâsesine daldırıp çıkarıp çorbayı içmek için sizin özgürlüğünüz yok, gelenekler size yolu tarif ediyor. Nasıl mı? Şöyle:

Kaşığın ucundan bir şey içilmiyor. Kaşığın sağ elde tutulduğunu varsayarsak kaşığın dıştaki sağ kenarı çorbaya daldırılmıyor, yalnızca çorbanın yüzeyine değdiriliyor, hafifçe yarısına kadar batırarak alınıyor çorba. Sonra, kaşığı ağza yaklaştıırıp sol kenarının ortasına dudak değdirilerek içiliyor. Yani, kaşığın dudağa değen tarafı çorbaya sokulmuyor.

Tahta çorba kaşıklarının ağız kısmı ortadan dikey ikiye kesilmiş bir yumurta biçiminde olur; sap, ağızın geniş kısmından çıkar. Uç kısım sivridir. Genellikle sap ile ağızın birleşme yerinin iki tarafında, iki çıkıntı (kulak) bulunur. Bu iki kulak, kaşığın çorba için olduğuna işaretir. Çorba kaşığı, sofrada iç tarafı yukarı doğru bakacak biçimde bırakılır. Kaşığın bombeli tarafı üste gelirse rızık ve kısmetin kapanacağına inanılır.

Tabii günlük yaşam tarzı değıştikçe görgü kuralları da değışiyor. Önlerindeki, kendilerine özel kâsedan çorbayı içerken kaşığın burnuyla mı yoksa yan tarafıyla mı içileceğı konusu bir türlü açıklığa kavuşmamış. Kimi öylesi doğru demiş, kimisi böylesi doğrudur. Bugün artık çorbanızı ister kaşığın ucuyla, isterseniz yanıyla için, kimse aldırıyor. Çünkü, artık her iki yöntemde de içilebileceğı kabul edilmiş. Ama yine de höpürdetmeksizin ve kaşığı silme durmaksızın içmeli çorbayı.

Bir gün Hatun bana kafayı taktı
 Karnım zîl çalıyor durumu çaktı
 Çorbayı kaynatmış ağzımı yaktı
 Dur herif ağlama çabuk yut dedi.
 Âşık İhvani

İnsanlık tarihinde çeşitli felaketlerde ilk yara sarıcı olarak görev alır çorba. Bu çorbalar genellikle “sade suya tirit” de olsa yine de kurtarıcıdır felaketin izlerinin yıkıntıya çevirdiği insanlar için. Yalnızca açlık giderici olmaktan çıkar çorba. İnsandan insana zor günlerinde uzanan bir sıcak çorbadan ziyade o tası uzatan, tutan şefkatli insan eli önemlidir. Zor günlerde sosyal dayanışmanın insanlığı, sıcaklığı bir tas çorbadaki simgeleşir âdeti.

Felaketzede felaketin sona erdiğini bir tas sıcak çorbayı kaşıklarken daha da fark eder ve sağ kaldığına şükreder.

Bizde, her felakette Kızılay’ın çadırları biraz gecikse de portatif mutfakları, çorba servisini sektirmez felaketzedelere.

Nasreddin Hoca kırlarda dolaşırken, bir dereye yaban ördeklerinin oynadığını görür. İçinden, “Ah şunlardan birini yakalasam da kessem. Bir güzel çorba pişirip mideme indirsem” diye düşünür.

Hemen dereye koşar. Ama kendisinin dereye yaklaşmakta olduğunu sezen yaban ördekleri hep birden havalanarak kaçarlar.

Hoca ne yapsın? Derenin kenarına oturur. Torbasından çıkardığı somunu suya banarak yemeye başlar.

O sırada yanına yaklaşan kır bekçisi bu işe bir anlam veremeyerek, “Ne yapıyorsun Hoca efendi?” diye sorar.

Hoca içini çekerek, “Ne yaparsın? Ördeği tutamadık, suyunu tirit gidiyoruz işte” der.

Amerika'da felaketzedeler ve fakirler için çorba dağıtan “çorba mutfakları”, 19. yüzyılın ortasında New York'ta başladı. O sıralarda, New York, dünyanın her yanından göç alıyordu ve evsiz barksız göçmenler aç biilaç sokakta kalmışlardı. İşte, 1879 yılında Bowery Mission denilen en eski çorba mutfakları faaliyete geçti. Muhtaç göçmenlere çorba-ekmek-kahve dağıtıldı. Yardımdan yararlananlar, iş aramaya gelmiş göçmenler ve işsiz gemicilerdi. Aynı örgüt bugün yılda 359.000 öğün çorba dağıtmakta.

Bir başka açlıkla savaşıyan organizasyon ise ABD'de Second Harvest. Dokuz milyonu çocuk olmak üzere yirmi beş milyon kişiye çorba servisi yapıyor.

Bir başka örnek de Fransa'da var. Genç yaşta kaybettiğimiz ünlü Fransız komedyeni Coluche'un kurduğu Açlıkla Savaş Örgütü halen faaliyette. Les Restaurants du Cœur (Gönül Restoranları) adlı bu demek günde binlerce Fransız'a kış aylarında çorba ve ekmek dağıtıyor.

Hemen her kültürün sofraya geleneğinde çorbaların çok özel ve anlamlı bir yeri vardır. Sofralarda bu kadar önemli yer işgal etmesine karşın yemeklerin en alçak gönüllüsüdür çorba.

Evde kalan az ondan, az şundan gıda malzemelerinin suyla çoğaltılmasıyla sosyal bir işlev sahibidir aynı zamanda çorba. Fakir ailelerde mutfağın bereket sembolüdür âdeta.

*Bereketli olur cömertlerin sofrası
Yaz kış dolu durur erzak torbası
Evvel baştan bir tarhana çorbası
İçen ahbablara afiyet olsun.
Şemsi Yastıman*

Eskiden Ramazan'da, oruç genellikle işkembe çorbasıyla açılırmış. Bu nedenle işkembecilerin önünde iftar saatinden çok önce uzayan kuyruklar oluşurmuş. İşkembe çorbası, şimdi daha ziyade içkili bir akşam yemeğinden sonra, içkinin vücuttan attığı suyu, vücudun tekrar kazanması için gecenin geç saatlerinde içiliyor.

İşkembe çorbası içki sonrası mahmurluğu atmak için yalnızca bizde içilmiyor, başka ülkelerde de var bu âdet. Kore’de *haejangguk*, Gürcistan’da *khaski*, Çin’de *moh thong leung*, Bali’de *soto babat*, Polonya’da *zupaz flaczow*, İtalya’da *sopa de patas*, Meksika’da *menudo*, Porto Rico’da *mondongo* ve Yunanistan’da *pastas* deniyor.

Bizden önceki nesile kadar sabahları kahvaltı niyetine çorba içmek âdeti vardı. Şimdi, bazı esnaf lokantalarında bu gelenek az da olsa yaşamakta.

Bazıları sabahları çorba içme âdetini köylü kültürünün uzantısı olarak görürler. Yani köyde kahvaltıda çorba, kentte kahvaltıda çay. Köylü sabahın erken saatinde tarlaya, bağa gitmeden önce içini ısıtacak bir yiyeceklerle güne başlamak ister. Ayrıca, gece boyunca vücut su kaybetmiştir, onu yerine koymak gerekir. Yumulur sıcacık çorbaya... Kaşıkla babam kaşıkla.

Temel yemek odasının üzerindeki çatının aktığını fark edince hemen bir çatı ustası çağırmış. Usta gelip şöyle bir bakmış, “Çatınızın aktığını ne zaman fark ettiniz?” diye sormuş.

“Dün gece” demiş Temel. “Çorbamı içmem iki saat sürünce şüphelendim!..”

Türkmenistan’da köylü/kentli ayrımı pek belirginleşememiş anlaşılan ki “çay çorba” dedikleri çorbamsı çayı içiyorlar sabahları. Çay çorbayı şöyle yapıyorlar:

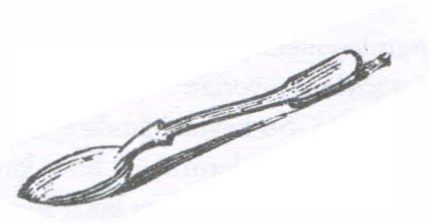
Çaydanlığa suyu koyup ateşin üstüne oturtuyorlar. Su kaynadığında içine bir avuç çayı boca ediyorlar. Çay demlenirken ellerinize tutuşturulan tasların içine biraz kavurma, un ve biraz kurut (kurutulmuş yoğurt) koyuyorlar. Üzerine demlenmiş çayı boca edince çay çorbanız hazır oluyor.

Çorbanın sağlığa yararını da unutmamak gerekir. Çorba şifa kaynağıdır. Yalnızca hastalar için şifa değil, koruyucu hekimlikte de çorbanın önemli yeri vardır. Önce içtiği su (hem de tuzlu su) ile vücudun su kaybına çare olur. Kaybolan suyun yerine vücudun su/tuz dengesini de gözetecek uygun oranlarda sular vücudu. Vücut canlanır hemen.

Onunla da kalmaz, özellikle baklagillerden birini içeriyorsa, vücudun kan şekerinin yavaş yavaş yükselmesini sağlar.

İşte, yemeğin ilk kabının çorba olmasının en büyük yararı buradadır. Kan şekerinin hızla yükselmesini önleyecektir bir tas çorba. Hele içinde biraz da sebze varsa çorbanın, dengeli beslendiniz gitti... Artık çorbayı bitirip masadan kalkabilirsiniz.

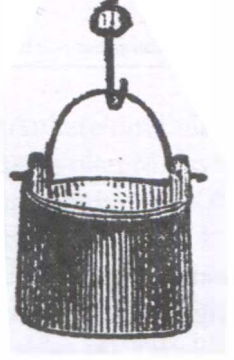
Nihal Şirin, *Hayatımız Çorba* adlı eserinde hayatı yapılandırmak ile çorba yapmak arasında bir ilişki kurar. Kitabın ilk bölümünde “öğrenmek” çorbaya adını veren ana malzeme oluyor, ikinci bölümde de aşkla ilgili yazılar var. Böylece aşk, çorbanın suyu oluveriyor, yani olmazsa olmaz. Üçüncü bölümde hüznün var. Aslında bu çorbanın tuzu. Sonraki bölümdeyse özlem var. Bu bölümde acımsı tatlar ve biber geliyor ağzınıza. Tam gözleriniz buğulanmışken son bölümde neşeye boğuyor okuyucuyu, sonu tebessümle bağlansın diye kitabın. İşte bu son bölümde çorbanın baharatı kaplıyor damağınızı. Belki de yaşamın tadı...



Başlayalım taama çorbadan evvela
Vacib oldu limon sıkamak her kula
Çorba gibi yoktur bir taam-ı latif
Hazmı kolay hem de pek hafif.
Mevlid-i Şerif

Toyga çorbasıyla doldursam tası
Mercimek, tarhana tutarlar yası
Küser bürülceyle bulgur çorbası
Toptan koysam evde sefalet olur.
Âşık Nuri Şahinoğlu

Çorbanın bu coğrafyadaki tarihi



*Tavuk  orba, yüzük çorba, tarhana,
Manti, tutmaç, toyga, yarma, barana,
Mercime i sabah atma yabana
Bolca limon suyu sıkması ho tur.
  ık Halil Karabulut*

Çok uzağa gitmeyelim, çorba, ta  devrinden bu yana insanlarla birlikte. Şimdi diyeceksiniz ki "biraz fazla geriye gittin,    nk  kap kaçak olmadan adam çorbayı nasıl kaynatacak ki!" Siz de haklısınız bunu sormakta ama bu *homo sapiens* denen mahluk o kadar akıllı ki, tutmuş kaya oyuklarına ya da hayvan derilerinin içine koyduğu suyun içine ateşte kızdırılmı  ta ları atmış ve çorbasını böyle kaynatmı  çömlek icat edilinceye kadar. Kızgın ta ları avladığı hayvanları pişirmek için de kullanmış.   mlek, M  6000 civarında imdadına yeti mi  insano lundun. Sonra da metal kazanlar girmiş hayatına, M  3600 civarında.

Ben o sırada dedemin be i ini tıngır mıngır sallıyordum.

Gılgamış destanını aktaran, M  2000'li yıllara tarihlenmi  bir tabletin, evine, mutfağına sahip çıkan kadınlara övgü ya dıran bir bölümünde çorba, haklı yerini alacaktır elbette:

Öyle bir ev ki bira hiç eksilmez

  kadın evindedir.

Ev ki çorbadan yana zengindir

*Orada evinin kadını vardır.
Öyle bir ev ki ekmek bolluğu vardır
O kadın pişirir de onun için.*

Son yıllarda Yale Üniversitesi'nde MÖ 1700 yıllarına ait Sümerce ve Akadca tabletler çözüldüğünde dokuz tablet dolusu yemek tarifi ortaya çıkıyor. Toplam yirmi beş tarif içeriyor bu tabletler. Bu tabletlerdeki çorba tariflerinde önemli bir husus dikkati çekiyor. Et suyu yapıyorlar, çorbalara ve yemeklere koymak için. Hem de aynen bugün yaptığımız gibi. Bugün, eti suya, pırasa, soğan ve kerevizle birlikte koyup uzun süre haşlıyoruz. Bu tariflerdeyse et, suya konuluyor, biraz yağ, süt, servi kozalağı, pırasa ve ezilmiş sarmısakla birlikte çorba yapılıyor.

MÖ 1600 civarında Hitit Kralı Hattuşili, kendinden sonraki kral olarak torunu Murşili'yi atadığını bildirdiği vasiyetnamesinde, halkına şöyle sesleniyor: "Tanrılara boyun eğerek hizmet edeceksiniz. Ekmek ve şarap, etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız."

Hattuşili'nin bu vasiyeti ilettiği ve tabletlere kazıttığı yer, Hitit döneminde Kuşşara diye adlandırılan şehirdir. Bu şehrin kalıntıları bugün Erzincan'ı Erzurum'a bağlayan yol üzerinde bir yerde olmalıdır. Aynı yerde bugün bir yol kenarı benzin istasyonundaki lokantaya girdiğinizde sözü edilen düğün çorbasını içebilirsiniz ama şarap için garanti veremem.

Şimdi, biraz daha yakınlarla gelelim. Yani, MÖ 800-MS 200 yıllarına. Antik Yunan'ın kuzey komşusu İskitler (Sakalar), Karadeniz'in kuzeyinde, Tuna Nehri'nden Çin'e kadar yayılmıştı. İskitler, öküzlerin çektiği arabalar üzerindeki keçe kaplı evlerde göçebe yaşam sürüyorlardı. Bodrum doğumlu tarihçi Herodot'un yazdığına göre sığır, koyun ve at besleyen İskitlerin ekonomisi hayvancılığa dayalıydı. Herodot, bu kavmin bir yemeğini anlatır. Koyunun derisini yüzduktan sonra eti kemiklerinden ayırıp elde edilen etin tamamını hayvanın postunun içerisine koyarak, kalan boşluğa su ekleyip postu dikeyiyor, hayvanın kemikleriyle ateşi besleyerek, postun içindeki eti haşlıyorlarmış.

Bugün Gürcistan'a gittiğinizde, Tiflis'te herhangi bir restoranda Türkçe yazıldığının aynı biçimiyle yemek listesinde yer alan "haşlama çorbasını" koyun postu üzerine oturtulmuş toprak çanakta getirmelerinin tarihî temeli yukarıda anlattıklarımız değil de ne olmalı sizce?

Şimdi de aynı tarihlerin Ankara'sına gelelim. 2001 yılının ekim ayında Ankara'nın Polatlı ilçesine yakın bir köyde, bundan 2.700 yıl önce Frigyalıların krallığını yapmış olan Midas'ın şölenini yaptılar. Pennsylvania Üniversitesi'nin profesörleri işi gücü bırakıp gelmişler ve Kral Midas'ın mezarının yanı başında şölen yapıyorlar. Mezarda bulunmuş kaplardaki yemek kalıntılarının kimyasal analizi sonucunda kaptaki yemeğin etli bakliyat yahnisi, yani çorbası olduğuna kanaat getirmişler. Günün menüsü 2.700 yıllık kuşbaşı etli mercimek çorbası. Söylenti doğruysa her tuttuğu altın olan ve boğazına kadar altına batacak kadar varlığa sahip olduğu sanılan ve kulaklarıyla da meşhur olan Kral Midas, mercimek çorbası içermiş.

*İçince çorba tasından
Mide kurtulur pasından
Tuttu etin yakasından
Getirdi tuşa mercimek.
Âşık Nuri Şahinoğlu*

Andrew Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı* adlı kitabında, Bizans'ta çarşamba ve cuma günleri katı bir dinî perhiz uygulandığını aktardıktan sonra bir keşişin ağzından perhiz günleri sunulan kutsal çorbayı tarif eder:

Aşçılar, çift kulplu, aşağı yukarı on beş litrelik bir kazan alır, suyla doldurur, altında bir güzel ateş yakar, sonra içine yaklaşık yirmi soğan atarlar ... Üstüne aşçıbaşı üç kez zeytinyağı serper ve çeşni versin diye birkaç dal zahter atar, sonra bu çorbayı ekmeğimizin üstüne boca eder ve yiyelim diye önümüze koyar; bunun adı "kutsal çorba" dir.

İşte, burada bizim tiritle yine karşılaşıyoruz. Bu defa, bir manastır yemeği olarak ve neredeyse "sade suya tirit" olarak.

Ama Bizanslılar hep de soğanlı suya tirit yapmamışlar. Tavuk çorbasının barsak üşütmesine iyi geleceğine, paçalı güvercin çorbasının sağlığa çok yararlı olacağına inanmışlar. Bir

de “tragos” yani tarhanaya benzer bir çorbaları var. İlginçtir, günümüzde Anadolu’nun çeşitli yerlerinde (örneğin Sivas’ta) tarhana çorbasına Rumeli ya da Urumeli çorbası da derler.

Tarhanaya temel olarak bol kaymaklı yoğurt ve un konulur. Eğer içine kızılcık katılırsa, “kızılçık tarhana” olur. Buna bazı yerlerde “ekşi tarhana” derler. “İri tarhana” un değil, buğday taneleri ve ayranla yapılanıdır. “Süt tarhana”sı süt ve bulgurla yapılanıdır. “Ak tarhana” ise yoğurdun ayran hâline getirilip unla karıştırılmasıyla yapılır.

*Unu, yoğurdu kızılcıkla ezerler,
Güneşte kuruturlar, adına tarhana derler.
Hastaya deva, içenlere şifadır,
Kuru ekmeğin de bereketi olursun çorbam.
Aydın Yılmaz*

Çı1 beşinci yüzyıl Osmanlı mutfağı hakkında en iyi kaynak Muhammed Bin Mahmud Şirvani’nin yazdığı tıp kitabıdır. Doğru beslenmenin, vücudun sağlıklı çalışması için önemini vurgulayan o dönemin tıbbı, bu kitabın, tıp kitabı olmasının yanı sıra yemek tarifi kitabı olma özelliğini de eklemiştir. Her yemek tarifinden sonra o yemeğin vücuda ne gibi faydaları olduğu, hangi hastalıkları önlediği açıklanmakta.

Bu kitapta çorba ararsanız iki adetten fazla bulamazsınız, çünkü yalnızca çorba aşı ve sebze çorbaları yer almaktadır. Ancak, o tarihlerde her türlü sulu yemeğe aş denmektedir. Onun için örneğin, nohut aşı yemeği biraz sulu yapıldığında bizim tabirimizle nohut çorbası olmaktadır.

Bugün dahi Bitlis ve Çorum illerimizde çorbaya hâlâ aş denmektedir. Bu nedenle, yalnızca bu kaynağa bakarak o yüzyıllarda ülkemizde çorba çeşidinin çok sınırlı olduğu sonucuna varmak yanlış olacaktır.

Süheyl Ünver’in yayımladığı, *Fatih Aşhanesi Tevzinamesi* adlı kitapta 1545 yılında imaretlerde verilen yemek çeşitleri arasında sabah kahvaltısı yerine maydanozlu pirinç çorbası ol-

duğunu görmekteyiz. Akşamları ise çorba olarak paça çorbası verilmektedir. “Peki, öğlen yemeğinde ne veriyorlardı?” diye sorabilirsiniz. Bu coğrafyada günde yalnızca iki öğün yenirdi.

Ermeni bir vatandaş lokantaya giderek, “Oğlum bana bir sıcak çorba” demiş. Garson bir pirinç çorbası getirip müşterinin önüne koymuş. Adam kaşığı doldurunca, bakmış ki tabağın üzerinde incecik bir su, altında da safi pirinç, “Oğlum, buraya bak” diye garsonu çağırmış. “Siz eski pilavlardan çorba edoorsunuz!”

Fatih zamanında, saray kayıtlarının gösterdiğine göre taze erikli pazı çorbası, maydanoz çorbası, lahana çorbası, peynirli lahana çorbası, işkembe çorbası, paça çorbası sarayda çokça tüketilen çorbalardı. Süheyl Ünver’in *Fatih Yemekleri* adlı kitabında böyle kaydedilmekte.

Semih Tezcan’ın yayımladığı *Bir Ziyafet Defteri* adlı kitapta, 1539 yılında yapılmış ve on üç gün sürmüş şehzade sünnet düğününün kayıtları var. Burada, katılanlara sunulan çorbalar şunlar: Badem çorbası, kadın tuzluğu (sarı çalı) çorbası, şekerli nardeng (nar pekmezi) çorbası ve tavuk çorbası.

On yedinci yüzyıl mutfak kültürümüzle ilgili önemli bir eser olan Celveti Derviş Seyyid Hasan Efendi’nin *Sohbetnâme* adlı eserinde “kefal şorvası”na (çorbası) rastlamaktayız. Şimdilerde hiç bilinmeyen bu çorba o zaman sıkça tüketilmiş konaklarda.

On yedinci yüzyılın moda çorbaları arasında şunları sayabiliriz: Balık çorbası, kefal çorbası, yoğurt çorbası, işkembe çorbası, tavuk çorbası, pirinç çorbası, buğday çorbası, şehriye çorbası, sirkeli paça, baş çorbası, tarhana çorbası, mercimek çorbası.

İşin ilginç tarafı, çorbalar genellikle pilavdan sonra ikinci ya da üçüncü olarak servise sunuluyor. Menüde balık ya da işkembe çorbası varsa onlar en son yemek olarak yer alıyor sofrada.

1712-1714 yıllarında, İstanbul’u ziyaret eden Leh heyeti başkanı Stanislaw Chomentowski, raporunun bazı yerlerinde nesir yerine şiiri tercih etmiş. Bakın, Yeniçerilerin çorbaları kapış kapış götürmelerini nasıl tarihe kayıt düşürmüş.



Yeniçerilerin çorba kazanı ve aşçısı.
(Antoine Laurent Castellan)

*Yeniçerilerden her biri, kalabalığın arasından,
Kaptı bir çorba, her biri memnundu kaptığından;
Doldurmuşlardı kaplarını çıplak ellerle, daha ne?
Geri çekildiler rahat bir yer bulmak üzere ...*

Eh, eleştirmesi kolay, bir yabancıнын başka bir diyarda gördüğü kendi kültürüne uymayan bir durumu. Ama Osmanlı geleneğinde “yağma” diye bir şey var. Ziyafetlerde, civardaki fakir halka yağma için çanaklar bırakılmış. Saraydaki davetlerde de yeniçerilere yağma yapmaları için çanaklar duvar dibine sıralanıp davet çıkartılmış. Bu taa Orta Asya’dan getirilmiş bir gelenek. Orada, *potlaç* derlermiş ziyafetlerdeki yağmaya.

İşin bir başka ilginç tarafı da Osmanlı mutfağında balık çorbasına ilk defa 17. yüzyıl kayıt-

larında rastlanmasıdır. Nejat Sefercioğlu'nun ortaya çıkardığı 1764 tarihli ilk Türkçe elyazması yemek kitabımız olan "Ağdiye Risalesi" *Türk Yemekleri* adıyla basılmıştır. On iki bölümün ilk bölümü çorbalara ayrılmıştır. Başlı nohut çorbasının çektiği dört çorba tarifi vardır. Diğerleri ise balık, tarhana ve ciğer çorbalarıdır.

Yunan kralının aşçıbaşı Friedrich Unger, 1837 yılında yayımlanmış *Şarkın Tatlıları* adlı eserinde, İstanbul'da bir konakta kendisine sunulan akşam yemeğindeki çeşitleri anlatırken yirmi üç çeşit yemek arasında ikram edilen terbiyeli çorbayı saymayı ihmal etmez. Bu çorbayı tarif ederken, içinde yumurta, limon ve et bulunduğunu belirtmiş olması çorbanın düğün çorbası olabileceğini akla getirmektedir. Yaklaşık yüz yıl öncesine kadar ekşili çorba olarak bilinen bu çorba bugün Anadolu'nun çoğu yerinde düğün çorbası olarak yerini farklı bir adla koruyor.

"Eşeğin karnı saman, ot; insanın miğdesi buğday çorbası ister" diyor Mevlânâ, *Mesnevi* adlı eserinde. Demek ki, bugünlerde Almanlara mâledilen buğday çorbası, Selçuklular zamanında da pişirmiş Anadolu'da.

1844 yılında ortaya çıkmış ve ilk Türkçe basılı yemek kitabı olan Mehmet Kamil'in *Melceü't Tabbâhin* adlı eserinde toplam 284 yemek tarifi içinde altı çeşit çorba verilmiştir. Nohut çorbası, balık çorbası, nev-i diğer, tarhana çorbası, terbiyeli ciğer çorbası ve ekşili çorba.

Melceü't Tabbâhin'in 1844-1888 yılları arasında dokuz kez basıldığı göz önünde tutulduğunda, zamanının çok satan kitaplarından biri olduğu ortaya çıkmaktadır.

Daha sonra, *Yeni Yemek Kitabı* 1881 yılından 1924 yılına kadar yedi kez basılmıştır. 167 çeşit yemek tarifi arasında beşi çorbalar bölümünde, ikisi diğer bölümlerde olmak üzere yedi çorba tarifi yer alır: Ekşili şehriye, nemçe arpası, ırmık, hünkari, tarhana, asmakabağı ve işkembe.

Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabı 1882-1908 yılları arasında dört kez basılmış olup bu kitaptaki 887 tarif arasında yirmi sekiz çorba tarifi yer almaktadır: Düğün, işkembe, ciğer, dalyan, kulak, tel, arpa yıldız, kuskus, şehriye, sebze, macar, tarhana, çerkes, süt, etsuyu/frenk lapası, mercimek, bezelye, kuş, ırmık, pirinç, ıstiridye, teke, midye, av eti suyu, balık suyu, tavuk suyu, sığır eti suyu, koyun eti suyu.

Mahmut Nedim Bin Tosun'un 1898 tarihli *Aşçıbaşı* adlı kitabı 1900-1927 yılları arasında üç kez basılmıştır. 315 tarif arasında on altı çorba vardır: Pirinç / bulgur, şehriye, düğün,

işkembe, ciğer, ekşili, balık, kuzuiçi, piliç, tarhana, mercimek, ayran, patates ezme, kesme hamur / erişte, tatar, ekşili / terbiyeli.

Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı kitabının yemek tarihimizde farklı bir konumu vardır. Bu kitapta tarifler ilk kez domatesli olarak verilmiştir. Bu, domatesin, Osmanlı hayatına ne zaman girdiğine dair önemli bir ipucu verir bizlere.

1864 yılında Londra'da Türcü Efendi tarafından basılmış *Turkish Cookery* adlı kitapta toplam 253 tarif içinde on bir çorba çeşidi yer almaktadır: Et suyu, tavuk suyu, ekşili çorba, şehriye çorbası, makarna çorbası, nohut çorbası, tarhana çorbası, terbiyeli ciğer çorbası, pirinç çorbası, işkembe çorbası ve balık çorbası. Türcü Efendi'nin bu kitabının diğer ismi *Mecmûa-i et'ime-i Osmaniyye*'dir.

1917 yılında Mehmet Süleyman Avanzade bombayı patlatır. *Aile Aşçısı* adlı kitabı tamamen çorba tarifleri içerir. Hem de yüz değişik tarif. Zaten, kitabın ikinci adı da *100 Türli Çorba Pişirmek Usulü*'dür.

Osmanlı zamanında yazılmış yemek kitaplarında çorbalar bahsinin ilk çorbası olarak hep nohut çorbasını görürüz. Bunun nedeninin nohut çorbasının Mevlevî'lerce kutsal sayılması olduğu söylenir. *Ağdiye Risalesi*'nde de, Ali Eşref Dede'nin, *Yemek Risalesi*'nde de hep nohut çorbası birinci tariftir.

Ülkemiz mutfağında taşraya doğru gidildikçe hamur ve tahıl çorbaları çeşitler arasında ezici bir hâkimiyet alır.

Aşağıda çeşitli yörelerde çok değişik adlarla anılan ama temelde tane, kırılmış ya da öğütülmüş ve hatta hamur hâline getirilmiş tahıllardan çorba yapıldığını göreceksiniz.

Hellaşı (Tokat, Samsun) : Un çorbası.

Herle (Tokat, Giresun) : Yağda kavrulmuş un.

Hülülük (Samsun) : Mısır unu.

Kaçal (Antalya) : Nohut, mısır darısı, mercimek, ceviz ve kırmızıbiber.

Kedibatmaz (Bolu) : Mısır ya da buğday unu.

Kikirdek (Konya)	: Yoğurtlu hamur.
Kör bellaşı (Çorum)	: Yarma.
Övelemeç (Antalya)	: Yufkalı et suyu.
Sakalı sarkan (Bolvadin)	: Uzun kesilmiş hamur ve mercimek.
Söbelek (Afyon)	: Unlu mercimek.
Tırma (Rize)	: Sütlu un.
Toğka (Bilecik, Kütahya)	: Yoğurtlu bulgur.
Toygar çorbası (Ankara)	: Pirinç ve yoğurt katılmış buğday.
Yartmaç (Kastamonu)	: Değirmende bulgur hâline getirilmiş mısır.

Ülkemizde av hayvanlarının çorbalarına pek rağbet yoktur. Hatta rastlanmaz da diyebiliriz. Ama Osmanlı'da tavuk ve kuş çorbaları yapıldığını biliyoruz.

Peki, ya hindi ya da tavuk derisi çorbasına ne demeli?

Anlaşılan pek uzun süre moda olamayıp gündemden düşmüş ki bugün çok az rastlanıyor. Ama bu kitapta "Tavuk derisinden işkembe çorbası" olarak tarifler arasında yerini aldı.

*Aç karnına ferahnâkten taksim geçen
Üsküdarlı kemancının
Gözünde tüterken
Meşhur işkembeci Rüstem Usta'nın
Sade suya baş çorbası.
Rifat Ilgaz*

1943 yılında II. Dünya savaşının en kritik günlerinden birinde (31.1.1943) İnönü ile Churchill, Adana'da Beyaz Tren'de başbaşa yemek yerler. Neler konuşurlar bilemeyiz ama yemek tavuk çorbasıyla başlar.

Ülkemizde, bugün tavuk suyuna şehriye çorbası da yaygın olarak içilmektedir. 1999 yılın-

da Tel Aviv Üniversitesi'nde araştırmacılar tavuk suyuna çorbanın soğuk algınlığı ve gribal enfeksiyonlara karşı ilaç olarak verilmesinde yarar bulduklarını açıkladılar.

Ertesi yıl ABD Nebraska Üniversitesi'nde araştırmacılar tavuk suyuna çorbanın beyaz kan hücrelerinin hareketini engelleyici özelliği dolayısıyla öksürüğe iyi geldiğini tespit ettiler.

Türk mutfağında çorbalar yapım usullerine göre üçe ayrılır:

- 1- Unlu çorbalar: Unun aynı miktardaki yağda pembeleşmeden kavrulmasıyla elde edilen “meyane” ile yapılır. İçine et, kemik ya da tavuk suyu, sade su ya da süt konulur, örneğin, Düğün Çorbası.
- 2- Taneli çorbalar: Et, tavuk ya da balık suyuna veya sade su içine taze ya da kuru sebzeler, yarma, mercimek, bulgur, şehriye, pirinç, hamur katılarak yapılır, örneğin Pirinç Çorbası.
- 3- Süzme ya da ezme çorbalar: Et, tavuk suyu ya da sade su içine katılan çeşitli maddelerin iyice yumuşayınca kadar pişirilmesi ve sonra ezilmesiyle hazırlanır, örneğin, Kırmızı Mercimek Çorbası.

Evvela yürüttük baştan çorbayı

Sarmusakla terbiyeli paçayı

Domatesli pişirmeli bamyayı

Midemizi açsın, hoş misal olsun.

Konyalı Şerife Hanım (Bülbül Hoca)

Çorba kültürümüzde bir de terbiye hazırlanması vardır. Ülkemizde, çorbalara genellikle beş çeşit terbiye yapılır.

sütle terbiye

Bir yumurta sarısını kâsede çırpın, yarım bardak sütle iyice karıştırın. Kaynamakta olan çorbadan birkaç kaşık ekleyerek terbiyeyi ılıtın ve çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı ocaktan alın.

limonlu terbiye

Bir yumurta sarısını kâsedede çırpın, çorba miktarına göre bir ya da yarım limonun suyunu ekleyin, iyice karıştırın. Kaynamakta olan çorbadan birkaç kaşık ilave ederek terbiyeyi ılıtın ve çorbaya katın. Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı ocaktan alın.

sirke ve sarmısakla terbiye

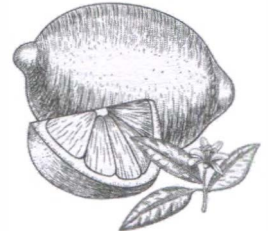
Ezilmiş bir ya da iki diş sarmısağı bir kahve fincanı sirkeyle çırpın, çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı ocaktan alın. (Dört kişilik çorbaya bir, 6-8 kişilik çorbaya ise iki yumurta sarısı kullanın. Kuru fasulye, nohut gibi bazı baklagil çorbalarına yumurtayı beyazıyla birlikte, sarmısak ve sirkeyle çırparak da terbiye hazırlayabilirsiniz). Daha ziyade işkembe ve paça çorbalarında kullanılır.

unla terbiye

Tavada eritilen bir kaşık katıyağa bir kaşık un ilave edin. Pembeleşinceye kadar karıştırın. Ateşi kapatın. Üzerine kaşık kaşık çorbanın kaynar suyundan dökün, karıştırarak inceltin ve çorbaya ekleyin.

yoğurtla terbiye

Yoğurt, yumurta sarısı ve unla koyuca bir bulamaç yapın. Pirinç, şehriye vb taneli çorbalarda kullanın.



Özellikle, süzme çorbaların üzerine kızdırılmış tereyağ içinde çevrilmiş pul biber ve kuru naneli karışım eklenir.

11 Ocak 2019 tarihli *Hürriyet* gazetesinde on değişik gürmenin seçtiği Türkiye'nin ilk on en iyi çorbacısı sıralaması:

- 1- Paçacı Mahmut Usta / Fatih / Paça Çorbası
- 2- Hünkâr Lokantası / Nişantaşı / Paça Çorbası
- 3- Metânet / Gaziantep / Beyran
- 4- İsmet Usta / İzmir / Ezogelin
- 5- 7 Mehmet / Antalya / Kulaklı Çorba
- 6- Lale İşkembecisi / Beyoğlu / İşkembe Çorbası
- 7- So Up / Şişli / Fransız Soğan Çorbası
- 8- Beykoz / Ankara / Mercimek Çorbası
- 9- Zem Zem Çorbacı / Konya / Kuru Bamya Çorbası
- 10- Şenocak Çorba / Adana / Tavuklu Mercimek Çorbası



Çorbanın batıdaki tarihi

*Bir ordu midesi üzerinde y r r.
     , askeri asker yapan çorbadır.
Napol  on Bonaparte*

Patricia Solley, * orbalarda* kitabının önsözünde şöyle anlatır:

Indra Gandhi'nin Japonya'yı ziyaretinde, Japon Başbakanı Zenko Suzuki'nin, onun şerefine verdiği bir ak am yemeğinde garsonlar, Gandhi'nin önüne koyu renk bir çanakta çorba koyarlar.  ana ın içinde sa  teli inceli inde yüzen bir kaç sebze şeritleri ile tek bir g  vercin yumurtası bulunmaktadır. Çorbanın suyu o kadar berraktır ki porselen k senin içindeki diya nın görüntüsü, olduğundan daha da belirgin hâle gelmiştir. Japon Başbakan, Gandhi'ye çorbanın sunul   biçimini nasıl bulduğunu sorar. Gandhi akabinde sözüne ba lar ve şöyle söyler, "Gözlerim, dolunayım (yumurta), karanlık bir ormanın üzerinde aydınlık bir gecede  ıldayışını görüyor.

Suzuki, Gandhi'nin düşünmek için hiç duraksamaksızın yaptığı bu kusursuz tasvirden çok ama çok etkilenir.

Yukarıdaki anektotta geçen çorbanın tarifi şöyle:

YUMURTA DÜŞTÜ ÇORBASI (JAPONYA)

4 bardak balık suyu

2 bardak su

1 kaşık sirke

4 bıldırcın yumurtası

1 kaşık sake ya da rakı

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı soya sosu

1 kaşık mısır nişastası

2 tavuk yumurtası

1 kaşık taze soğan, ince kıyılmış

Çeyrek limonun kabuğu

Bu kitaptaki balık suyu tarifine (bkz. s. 65) uygun olarak balık suyunu hazırlayıp bekletin. İki bardak suyu bir tavada kaynama noktasına getirin ve ateşi kısın. İçine 1 kaşık sirke atın. Sonra yumurtaları teker teker kırıp dikkatlice bu suya atın. Beş dakika hafif hafif kaynatın, sonra ateşten alın. Öylece bekletin.

Balık suyunu bir tencerede orta ateşte kaynama noktasına getirin. İçine sake (ya da rakı), tuz ve soya sosunu ekleyin ve ateşi kısın. Beş dakika sonra mısır nişastasını 2 kaşık ılık suda erittikten sonra içine boca edin ve bir süre sürekli karıştırın ki iyice topaksız hâle gelsin. On dakika sonra 2 tavuk yumurtasının yalnızca beyazını içine ince ince akıtın. Karıştırmayın. Yumurtanın iplik iplik olmuş beyazları dibe çöktüğünde süzerek suyunu alın. Bu suyu kâselere pay edin ve her kâseye 1'er yumurta atın, kâsenin içinde yüzün. Her kâseye ayrıca soğanları ve 4 şerit parçaya böldüğünüz limon kabuğundan 1'er tane atın ve servise sunun.

Çorba deyip geçmeyin. Yalnızca insanın içini ısıtmakla kalmaz ilişkileri de sıcaklaştırır. O akşam yemeğinde görüşülen konunun tatlıya bağlanmasında belki de yukarıdaki hikâyede başrolü üstlenmiş olan bir kâse çorbanın ısıttığı ortamın etkisi olmuştur. Sivas'da çorbaya "yürek hamuru" derler. Belki de bu özelliği yüzündendir.

MÖ 5. yüzyılın sonlarında yazıldığı düşünülen, Mithekos adlı bir Syracuse'lu Yunan'a ait olduğu bilinen ama birkaç sayfasından öteye elimizde metni olmayan kitap bir yana bırakı-

lırsa en eski yemek kitabı Romalı Apicius'un kitabıdır. Açıkçası Mithekos'un kitabından günümüze ancak birkaç sayfası gelebilmiş olsa da bu kitabın adı hâlâ kesinleşmiş değil. Değişik kaynaklarda, değişik adları var. Örneğin, Neucratis'li Atheneus'a göre "Gastronomi". Lincaeus ve Callimachus'a göre "Sofraların İyisi", Clearchus'a göre "Yemek Yapma Sanatı", geri kalanlara göre de "Mutfak". Gelin de işin içinden çıkın şimdi.

Apicius'un *De Re Coquinaria* (Mutfak Sanatı Hakkında) adlı bir eseri arpa çorbasını pancar yaprakları ve diğer yeşillikler ekleyerek sebze hâle getirmeyi öğütlemekle kalmaz, Tunusluların ve Arnavutların ekmek çorbalarını, Endülüslülerin soğuk yaz çorbası olan *gazpacho*'nun tariflerini aktarır.

Batı'da, çorbalar berrak (şeffaf) ve yoğun (kremalı) diye iki çeşittir. Avrupa'da çorbalar başlangıçta bir tasa konulan bir ya da birkaç parça veya dilim ekmeğin üzerine dökülen sıcak kıvamlı et suyu, şarap ya da biraydı. Ama ekmek ya çok sert, yani bayat veya kızartılmış olacak. Ekmek dilimi ne kadar takur tukursa o kadar makbul, çünkü çorbanın suyunun içinde eriyip gitmeden bütün hâlinde kalabilmeli.

Bu usulde çorba Anadolu'nun bazı yörelerinde de hâlâ yapılmaktadır. Örneğin, Kastamonu bölgesinde ekmek yağda iyice kızartıldıktan sonra çanağın dibine konur ve çorba üstüne dökülür. Buna ktır çorba denilir.

Avrupa'da bazı çorbaların yanında kızarmış ekmek vermek âdeti hâlâ devam eder; örneğin, kremalı domates çorbası üzerine konulan krutonlar. Marsilya'nın ünlü balık çorbası yanında getirilen sarmısak ve zeytinyağı sürülmüş kızarmış ekmekler ve soğan çorbasının üzerine konulan bir dilim francala ekmeği, hep ortaçağdaki ekmek-çorba birlikteliğinin günümüzdeki uzantılarıdır.

1500'lü yıllara kadar Avrupa'da çorbaların suyu yumurta sarısı, bayat ekmek kırıntıları ve buğday nişastası ilavesiyle koyu kıvama getiriliyordu.

1533 yılında Venedikli Medici ailesinden Catherina, Floransa'dan Fransız prensine gelin olarak gelip de Paris'e yerleşince, Fransızların yeme içme alışkanlıkları değişmeye başladı. Bu değişim kendini belki de en fazla bir tas çorbada gösterdi.

O yıllarda, Avrupa’da aşçılar, geleneksel çorba kıvamlılaştırma usullerini bırakıp sebze çorbalarına badem sütü, pirinç ya da baklagiller katmaya başladılar.

Macarlar, hep sabah kahvaltılarını *krupnik* (ekşi arpa çorbası) ve *gramatta* (bira çorbası) ile yaparlardı. Bu gelenek hâlâ devam ediyor.

Avrupa’da çorba konusunda ikinci evrimin tohumları 17. yüzyılın ortalarında Pierre François de la Varenne tarafından atılır. Bu yeni akım, çorbayı daha da modernleştiriyor. Bu devrim iki açıdan gerçekleşmiştir. Biri, çorbanın içinde yüzenlerden ziyade çorbanın suyunun ön plana çıkması, diğeri ise unun tereyağda kavrulmasıyla yapılan (*roux*) meyanenin artık çorbalarda yegâne kıvamlaştırıcı olarak kullanılmasıydı.

Her ne kadar sözlükler *la soupe* sözcüğünün latince *souppa* (içinde yenebilir tane olan su) kelimesinden türediğini yazsa da Fransızca *soupée* sözcüğünün Fas’ta hâlâ kullanılan *sop* kelimesinden türediği söylenir. Şöyle ki bugün hâlâ Fas’ta özel bir hamurdan yapılan, *kisra* adı verilen bir pide var ki tazeyken pamuk gibidir, akşamdan sabaha bekletildiğindeyse kiremit gibi sertleşir. İşte bu bayat pideye *sop* derler Faslılar. Fransızlar da kuru ekmek dilimine *sop* demeye başlamışlar, sonra bu Fransız konuşma dilinde *soupée*’e dönüşmüş. Uzun hikâyenin kısası, Batı’da, çorba bizim “tirit”ten başlayıp sonra çorba hâline dönüşmüş. Bizdeyse tirit ayrı, çorba ayrı, yahni ayrı.

Bu değişim, 18. yüzyıla gelindiğinde Fransızlar’da ünlü *soupée* geleneğinin doğmasına yol açıyor. *Soupée*, bizdeki “yat geber” yemeği karşılığı. Yani, gece geç vakit yenilip yatılıyor. Günün son yemeği anlamında. Fransızlar bu çorbayı içerken yanında ekmek ve peynir de bulunduruyorlar. Sonraları, Fransızlar *soupé* yerine çorba için *potage* demeye başlamışlar; o yer etmiş ve bugünlere gelebilmiş. Anlaşılan, İngilizler bu *soupée* âdetinden çok hoşlanmışlar. Onlar da başlamışlar “yat geber” yemeğine. Ancak, onlar, *supper* demişler bu yemeğe. İngilizler’de akşam yemeği var ve ona *dinner* diyorlar. Bu çorba, ondan da geç saatte içildiğinden yeni bir ad gerekmiş.

Bazı kaynaklara göre 1765, bazılarına göre ise 1766 yılında XV. Louis dönemi Fransa’sında Boulanger adlı kişi Paris’te sağlığa iyi geldiği ve son derece besleyici olduğunu iddia ettiği çorbalarını sunduğu dükkânlar açar ve bunlara restore eden (tazelik, dinçlik veren) anlamına

gelen *restaurers* adını verir. Kendi dükkânını da *restorante* olarak adlandırır. (Türkçe’de kullanılan lokanta sözcüğü ise lokal ile aynı kökten türeyen İtalyanca *locanda*’dan geliyor.) Ama bir gün menüye koyun paçası çorbasını “yahni” olarak ekleyince işler değişir.

Boulanger’nin sunduğu bu yenilik, *Chaine des Rotisseurs* (Izgaracılar Loncası) ve *Chaine de Traiteurs* (Aşçılar Loncası) gibi güçlü loncaların tepkisiyle karşılaşır hemen. Bu loncalar, çıkarlarına zarar verebileceği düşüncesiyle Boulanger’ye şiddetle karşı çıkarlar. Fırıncılar Loncası bile aynı korkuya kapılır ve gelişmeleri dikkatle izlemeye başlar. Aşçılar Loncası ise bu tür yemek servisini yapmaya yalnızca kendilerinin hakkı olduğunu, Boulanger’nin loncalarının üyesi olmadığını ve bu nedenle bu işi yapmaktan men edilmesi gerektiğini savunurlar. Bu tartışmalar kamuoyunda da ilgi görür.

Boulanger’nin başarısı o sırada almanak hazırlamakta olan müteşebbis Mathurin Roze de Chantoiseau’nun dikkatini çeker. O da 1768 yılında bir restoran açmakla kalmaz, bu mesleğin yayılması ve ayrı bir loncası olması yönünde çok çaba sarf eder. Onu, Jean François Vacossin takip eder. Vacossin’in restoranı dekorasyonunda bolca ayna kullanılmasıyla da ünlenir. Jean Jacques Rousseau buranın müdavimi olur. Bu başarılar, hızla yeni yerlerin açılmasına neden olur, öyle ki, 1804 yılında Paris’te restoran adedi beş yüzü aşmıştır.

Restoranların, Paris’in günlük yaşamına getirdiği iki yenilikten dolayı tutunduğu söylenir. Birincisi, önceden yalnızca belirli servis saatlerinde yemek sunulan yerler vardı. Şimdi günün ve gecenin her saati, karnı acıkan, restoranda yemek yiyebiliyor. İkincisi ise önceden, yemek yenip bittiğinde hesap çıkıyor ve bazen umulmayacak ölçüde fazla hesap sürprizleri yaşanabiliyordu. Restoranlardaysa üzerinde porsiyon fiyatları yazılı yemek listesinden sipariş verdiğiniz için ödenecek hesap baştan biliniyor.

İşte bu farklılıkları beraberinde getiren restoranlara Paris halkı büyük rağbet göstermişti. Böylece gastronomi yalnızca soyluların tekelinde olmaktan çıkıyor, cebinde hesabı ödeyecek parası olan herkes ağız tadına doğru yola çıkıyordu. Bakın bir çorbacı dükkânı, zaman içerisinde evrime uğrayıp bugünün restoranı hâline nasıl geliyor.

Şimdi, biz tekrar çorba bahsimize dönelim.

Bazı ülkelerin çorbalarının ünü o ülkelerin sınırını aşıp milletlerarası üne kavuşmuştur. Fransızların *Bouillabaisse* adlı balık çorbası böyle bir çorbadır. Marsilya civarında balıkçıların çorbası olarak bilinir. Eskiden balıkçılar, balık avından döndüklerinde balık hâlinde satamadıkları standart dışı balıkları, sahilde odun ateşinin üzerine yerleştirilmiş bir kazanda balık çorbası yaparlarmış. İşte bu çorba öyle meşhur olmuş ki 18. yüzyılın başlarında ünü Paris'e kadar gelmiş ve orada baş tacı edilmiş. Sonra da dünya piyasalarında yerini almış.

Fransızların bir de soğan çorbası var. O da dünya çapında üne sahip.

Sonra Rusların borç çorbası var. O da artık bir dünya starı.

Macarların gulaş çorbası, İspanyolların soğuk gaspaço çorbası, İngilizlerin *mulligatawny* çorbası, Amerikalıların yengeç çorbası, Japonların *miso* çorbası, İtalyanların *minestrone* çorbası... Bu çorbaların neredeyse hepsini bu kitapta, her ülkeyi temsil eden birer çorba olarak bulacaksınız. Yukarıda saydığım çorbalardan Macarların gulaş çorbası için Türkçe “kul aş”ndan geldiği iddasını işitmişsinizdir. Ancak, bu yanlıştır, çünkü Macarca'da *guly'as* çoban anlamına gelir. Gulaş, çobanların açık havada ateş yakıp *boyraçs* içinde, yani bakraçta pişirdikleri bir çorba. Dolayısıyla, çorbanın adı Türkçe'den gelmiyor ama piştiği ve sunulduğu kabın adı Türkçe. Evet “çoban çorbası” bakır “bakraçta” pişiriliyor ve halk yemeği, yani “kul aş” olarak yeniyor.

Şimdi gelelim Avrupa çorbalarının temel maddelerine. Bu temel maddeler et ve kemik suları. Fransızca'da bunların tamamına *fond* diyorlar, temel anlamında. Çorbanın hem besleyiciliği hem de lezzeti açısından olmazsa olmazı.

Bizde tek kategori olarak “et suyu” denilen etin suyu, batıda dört kategori olarak işlem görür ve et suyunun bu dört ayrı hâline dört ayrı ad verilmiştir. Gelin şimdi bunların neler olduğuna bakalım.

- Stock* : Ağır ateşte kaynayan su ve/veya şarap içine atılan et ya da kemikli etin lezzetlendirdiği suyudur.
- Broth* : Ağır ateşte kaynayan suya atılan etin lezzetlendirdiği suyunun çektilererek konsantre hâle gelmesidir. Yani, *stock*'un koyultulmuşudur. Fransızlar *bouillon*, İtalyanlar *brodo* der.
- Consommé* : *Broth*'un yarı yarıya suyu çektilererek koyultulmuşunun yumurta akıyla berraklaştırılmasıyla elde edilir.
- Double consommé* : *Consommé*'nin bir kez daha yarı yarıya suyunun çektilererek daha da koyulaştırılmasıyla elde edilir.

Batı'nın bir başka özelliği de çorbalara krema konulmasıdır. Doğu kültüründe çorbada krema kullanımına pek rastlanmaz. Onun yerine bazı çorbalarımıza süt konulur. Batı'da özellikle bazı çorbalar mutlaka kremayla yapılmalıdır. Örneğin, domates, mantar ve kuşkonmaz çorbaları. Hatta bütün sebze çorbalarında krema kullanılır dersek yanlış olmaz. Zaten, menüde *Cream of* diye başlayacaktır çorbanın adı. Yani, bizde domates çorbası denen çorbayı onlar “kremalı domates çorbası” diye adlandıracaklardır.

Bizim kültürümüzde yalnızca “kaymak”la sınırlı olan krema, batıda çok çeşitlidir. Batı kaynaklı reçetelerin Türkçe çevirisinde bu terminoloji farkı hep sorun olur ve ortaya yanlış tarifler çıkar. Bereket versin son zamanlarda hazır paketlenmiş krema, market raflarında boy gösterdi de bu sorun kısmen ortadan kalktı.

Bu kitaptaki batı kaynaklı kremalı çorbaların tarifleri, şu anda marketlerde satılmakta olan paketlenmiş şantiyi ya da krema kullanılacağı varsayımıyla uyarlanmıştır.

Ancak, dil bilen ve başka yabancı kaynaklardan çorba tariflerini uygulayacak okurlarıma kolaylık olması için aşağıdaki krema kategorilerini veriyorum.

Yarı yarıya	<i>Half-half</i>	% 10,5 yağlı
Tek	<i>Single</i>	% 18-30 yağlı
Şantiyi	<i>Whipping</i>	% 30-36 yağlı
Duble	<i>Double</i>	% 36-40 yağlı
Kaymak	<i>Clotted</i>	% 60-80 yağlı

Şimdi, Batı'yı bırakıp biraz da Doğu'dan ilginç çorba örnekleri vereyim size.

Çinlilerin kuş yuvası çorbası çok ünlüdür. Bu çorba, deniz kırlangıcı (*Collacalia whitehead*) yuvasından yapılır. İçine bol baharat konur. Şimdi, diyeceksiniz ki kuş yuvasından da çorba olur mu? Bal gibi oluyormuş. Ben bunu rahmetli Tuğrul Şavkay'dan öğrendim. Şöyle ki, deniz kırlangıcı, çalı yaprakları, balık kılçıkları ve yosunlarla yuvasını yaparken bunları balık yumurtalarıyla birbirine yapıştırıyor. İşte bu yuva kaynatılıp çorba yapılıncı fosfor bakımından çok zengin olan balık yumurtaları çorbayı kuvvet macunu hâline sokuyor. Bu çorbanın cinsel arzuyu artırması bir yana, penisi sertleştirici özelliği olduğu da rivayet olunur.

Dolayısıyla bu çorba dünyanın en pahalı yemeklerinden biridir. Çorba masaya getirildiğinde garsonlar çorbanın kokusu uçup gitmesin diye masadakilerin üstünü büyükçe bir çarşafla örtüyorlar.

Japonların Sumo güreşçileri dehşet verici insan azmanı görünümleriyle insana korku verirler. Peki, bu Sumo güreşçilerinin bir tarikat mensubu gibi özel gruplar hâlinde toplumdan ayrı birer rahip gibi yaşadıklarını biliyor muydunuz? İşte, bu Sumo güreşçileri hayatları boyunca tek bir çeşit yemek yiyorlar öğünlerinde... O da çorba. "Olur mu?" demeyin, çünkü oluyor. O gördüğünüz, herbiri 150-170 kiloluk insan azmanları *Chankonabe* denilen bu özel çorbayı içerek besleniyorlar.

İşte size, ülkemizde bulabileceğiniz malzemelere indirgenmiş olarak *Chankonabe* çorbası tarifi:

CHANKONABE ÇORBASI

2 tabaka kuru yosun (kombu)
 10 bardak su
 2 levrek ya da karagöz kafası
 1 blok tofu (tofu yoksa küçük küp doğranmış diyet beyaz peynir)
 2 pırasanın beyaz kısmı
 16 kültür mantarı
 300 g beyaz lahana
 120 g tel şehriye
 250 g kuşbaşı kuzu eti
 Yarım kilo tavuk eti, küçük küp doğranmış
 4 somon balığı filetosu, küçük parçalara doğranmış
 8 tarak
 100 g soya filizi
 10 bardak kemik suyu
 500 ml pirinç, haşlanmış
 2 yumurta
 Soya sosu
 1 limon
 2 kaşık toz şeker
 1,5 tatlı kaşığı tuz



Tarifin orijinalinde kurutulmuş torik kafası kullanılıyor ancak ben, ülkemizde bulunamayacağı için beyaz etli bulunabilir balık kafalarına çevirdim.

Kombuları, kaynamakta olan 1 bardak suya atın, biraz pişip suyu çeksin. On bardak suyu bir büyükçe çorba tenceresinde kaynama derecesine getirin. Kombuları ve balık kafalarını içine atın, 3 dakika kaynatın. Suyu süzün, kombuları ve balık kafalarını çıkarın, atın. Süzdüğünüz suyu tekrar tencereye koyun. İçti balık suyu olan tencereyi bir kenarda bekletin.

Tofuyu küçük parmağınız kalınlığında şeritler hâlinde kesin. Pırasaları da yuvarlak doğrayın. Mantarları temizleyip kuşbaşı doğrayın. Lahanayı da kuşbaşı doğrayın.

Tel şehriyeyi bir kevgire koyun, üzerinden kaynar su geçirin ve şehriyeleri 2 ya da 3'e kırın.

Kenarda bekleyen balık suyu dolu tencereye kuşbaşı kuzu etleri atın, 2 dakika kaynatın. Sonra aynı tencereye tavuk parçalarını atın. Bir dakika kaynatın. Somon balığı ve tarakları, soya filizlerini, tofu parçalarını, pırasa, mantar, lahana ve tel şehriyeyi ilave ederek karıştırtın. Yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte kaynatmaya devam edin.

Bir başka tencereye kemik suyunu koyun ve kaynama noktasına getirin. Pirinçleri boca edin. Biraz karıştırtın, 3 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte kaynatın. Tencerenin kapağını açın, yumurtaları içine kırın, hemen kapağı tekrar kapatın ki yumurtalar buharda pişsin.

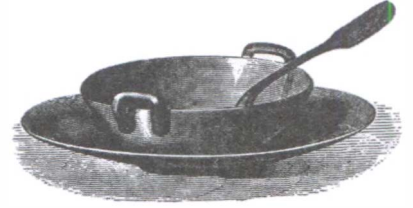
Herkese birer porselen çanak dağıtın. Yanına da biraz soya sosu ile ayrı bir küçük porselen soslukta limon suyuna karıştırtılarak eritilmiş toz şekerli sosu koyun. nce çorbanın içinden et parçası ya da sebze alınıp soya ve/veya limon soslarına banılarak yenecek. Yumurtalı pilav ise garnitür olarak eldeki anaktan yeniliyor.

Kuru yosun (kombu) bazı bk marketlerin Çin yemekleri bölümünde satılıyor. Bula-mazsanız es geçin.

Müşteri lokantada çorba ısmarlar. Çorbayı getiren garson tabağı daha masaya koymadan müşteri, "Bu orba sıcak değil, sıcak çorba istiyorum ben" der.

Garson ikinci tabağı getirdiği zaman müşteri yine aynı biçimde geri çevirir. Garsonun iyice tepesi atar. "Beyim, çorbanın tadına bile bakmadan sıcak olmadığını nereden çıkartıyorsunuz" diye grlr.

Adam, sakın cevap verir, "Gayet basit. Eğer orba sıcak olsaydı, tabağın içindeki parmağını yakardı."



tarihte sevilen çorbalar

- Rus çarı II. Alexander (1855-1881) / *Borsch* çorbası
Yaser Arafat (1929-2004) / Tavuk çorbası.
Sarah Bernhardt (1844-1923) / *Bouillabaisse* (Balık çorbası)
Napolyon Bonapart (1769-1821) / Kestane çorbası
Al Capone (1899-1947) / *Minestrone* (sebze çorbası)
Charles Darwin (1809-1882) / Deniz kaplumbağası çorbası
Alexandre Dumas (1802-1870) / Beyaz lahana çorbası
Büyük Frederik (1712-1786) / Bira çorbası.
Charles de Gaulle (1890-1970) / Her çeşit çorba.
Büyük Katerina (1762-1796) / *Borsch* çorbası
Vladimir Lenin (1870-1924) / Beyaz lahana çorbası
Abraham Lincoln (1809-1865) / Kaplumbağa çorbası
XIV. Louis (1638-1715) / Baharatlı et suyu (Her öğünde dörder tas içermiş.)
Rudolf Nureyev (1938-1992) / *Borsch* çorbası
Franklin Delano Roosevelt (1882-1945) / Şerili yengeç çorbası
Frank Sinatra (1915-1998) / Campbell's marka pirinçli tavuk çorbası
Kraliçe Viktorya (1819-1901) Kremalı mantarlı ve tapyokalı tavuk çorbası
Boris Yeltsin (1931-) / Balık çorbası



 orba hazırlıkları ve püf noktaları

- Et suyuyla hazırlanmış çorbaların kâsesinin yanına bir dilim limon koymak gerekir.
- Pişirme devam ederken suyunun az geldiği kanaatine varılırsa çorbaya soğuk değil, mutlaka sıcak su ilave edilmelidir.
- Ertesi güne kalan çorba yoğunlaşır. Yeniden ısıtılırken içine biraz sıcak su eklenirse ilk pi tiği andaki lezzetine kavu ur.
- Yoğurtlu çorbalara ve terbiyeli çorbalara tuz, çorbayı ateşten indirmeden az önce atılır. Aksi taktirde yoğurt kesilir.
- Çorbanın yağı fazla ka mı sa iki yöntemle azaltılabilir: Marul yaprağı çorbaya daldırılıp çekilir. Yaprak yağın bir kısmını da beraberinde getirecektir. Çorbayı buzdolabında uzunca süre tuttuktan sonra yüzeyinde oluşan donmuş yağ tabakasının bir kısmı ka ıkla alınıp atılabilir.
- Et suyu kullanılan çorbalara et suyundaki yağ da hesap edilerek daha az yağ konulmalıdır.
- Et suyu tableti kullanılıyorsa çorbaya tuz daha az konulmalıdır, çünkü et suyu tableti tuz içerir.
- Kısık ateşte biraz daha pişirme süresi verilerek yapılan çorbaların lezzeti harlı ateşte pi enlere kıyasla daha iyi olur.
- Pi irilirken ta ma riski oluşmaması için çorbanın kaynatılacağı tencere büyük tutulmalıdır.
- Çorbanın kaynarken ta maması için tencerenin ağzına bir pamukla çepeçevre zeytinyağı sürülmelidir.

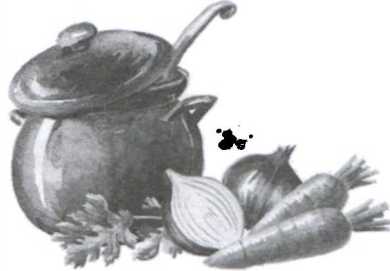


et suyu hazırlama

Et suyu çoğu çorbanın ana maddesi, olmazsa olmazdır. Besleyiciliği bir yana, çorbanın lezzetini artırır. Ancak, et suyunun usulünce hazırlanması gerekir. Et suyu, etin hangi hayvandan ve hayvanın neresinden alındığına bağlı olarak değişik biçimlerde hazırlanır.

Çorbaya çok kaliteli et suyu, budun alt kısmı, gerdan ya da incikten hazırlanır. Daha jellatimsi et suyu isteyenler için ilikli kemik idealdir. Hatta, daha da ileri gitmek isteyenler paça da kullanabilirler et suyu hazırlamak için.

Bu kitapta her türlü et ya da kemik suyu için çeşitli tarifler bulacaksınız.



ET SUYU (sığır etinden, açık renk)

800 g sığır eti

4 lt su

2 orta boy soğan

2 orta boy havuç

1 kereviz

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

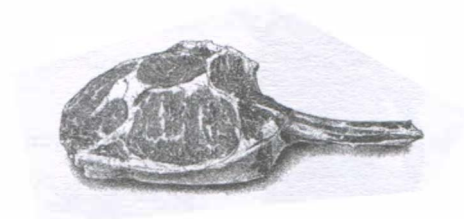
1 diş sarmsak

1 kaşık tuz

Büyük bir tencerede 4 litre suya, kabuğu ayıklanmış soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarmsak, tuz ve eti ilave ettikten sonra tencereyi kapağı açık olarak ateşe koyun.

Su ısınınca yüzeyinde biriken köpükleri delikli kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın, et yumuşayıncaya kadar hafif ateşte 3-3,5 saat haşlayın.

Et pişince tencereden bir tabağa alın. Et suyunu çok ince bir süzgeçten geçirin. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiş olur. Elde edilecek et suyu, 8-9 bardak olmalıdır. Daha az olursa fazla ağır, çok olursa tatsız olur.



ET SUYU (sığır kemiklerinden, açık renk)

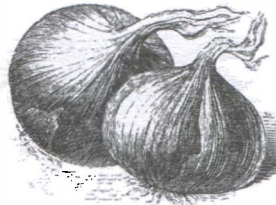
1,5 kg sığır kemiği (tercihen dana kaval kemiği)	
8 lt su	1 demet iri maydanoz
2 büyük soğan	2 defne yaprağı
2 büyük havuç	1 diş sarımsak
1 kereviz	1 kaşık tuz
Çeyrek pırasa	

Büyük bir tencereye suyu koyun (tencere 8 litre suyun tamamını almazsa aldığı kadarını koyun, su azaldıkça gerisini ilave edin).

Suyun içine kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak ve tuz attıktan sonra parçaladığınız kemikleri de ekleyerek tencereyi, kapağı açık şekilde ateşe koyun.

Su ısındıkça yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak hafif ateşte yaklaşık 5 saat kaynatın.

Beş saat sonra kemikleri tencereden çıkarın. Et suyunu ince bir süzgeçten geçirin. Elde edilecek suyun 8-9 bardak olması gerekir.



ET SUYU (sığır etinden, koyu renk)

800 g sığır eti

1 kaşık tereyağ

2 orta boy soğan

2 orta boy havuç

1 kereviz

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

1 diş sarımsak

4 lt su

1 kaşık tuz

Bir tencereye tereyağ ve eti koyun, kızgın fırında ya da kuvvetli ateşte sık sık çevirerek kızartın. Et kızarınca kabukları soyulmuş ve ince doğranmış soğan, üstü kazınarak temizlenmiş ve halka doğranmış havuç, kereviz, pırasa, maydanoz, defne yaprağı ve sarımsakla birlikte bir tencereye alın. Sebzeler pembeleşince kadar karıştırarak kızartın.

Sebzeler kızarınca tencereye 4 litre su ve tuz katın, kuvvetli ateşte, tencerenin kapağı açık olarak kaynatın. Suyun ısınmasıyla birlikte yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Et yumuşak bir duruma gelinceye kadar tencerenin kapağı kapalı olarak, yaklaşık 3-3,5 saat hafif ateşte kaynatın.

Et pişince bir tabağa alın. Et suyunu ince bir süzgeçten geçirin. Çorbalarda kullanılmaya hazır olan et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.



ET SUYU (sığır kemiklerinden, koyu renk)

1,5 kg sığır kemiği (tercihen dana kaval kemiği)	
1 kaşık tereyağ	2 defne yaprağı
2 iri havuç	1 demet maydanoz
2 iri soğan	1 diş sarımsak
1 kereviz	8 lt su
Çeyrek pırasa	1 kaşık tuz

Büyük bir tencereye kemikleri ve tereyağı koyun, bir süre kuvvetli ateşte ya da fırında karıştırarak kavurun. Sonra üzerlerine, üstü kazınarak temizlenmiş ve halka doğranmış havuç, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış soğan, kereviz, pırasa, defne yaprağı, maydanoz ve sarımsağı ilave edin. Sebzeler pembemsi bir renk alıncaya kadar kemiklerle birlikte karıştırarak kızartın.

Sebzeler kızarıncaya tencereye su ve tuz ekleyin, kuvvetli ateşte tencerenin kapağı açık olarak kaynatın.

Su ısınınca yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın, hafif ateşte 5 saat kaynatın.

Beş saat sonra kemikleri tencereden çıkarın. Kalan suyu ince bir süzgeçten geçirin. Elde edilecek et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.



ET SUYU (dana etinden)

1,5 kg dana eti

3 lt su

1 soğan

1 havuç

1 kereviz

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

1 diş sarımsak

1 kaşık tuz

Bir tencerede 3 litre suya kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak, tuz ve eti ilave ettikten sonra tencereyi kapağı açık olarak ateşe koyun.

Su ısınınca yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve et yumuşayınca kadar hafif ateşte 1,5 saat kaynatın.

Et pişince bir tabağa çıkarın. Kalan suyu ince bir süzgeçten geçirerek çorbalarda kullanılmaya hazır hâle getirin. Elde edilecek et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.

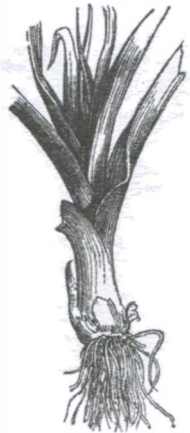


ET SUYU (koyun etinden)*1 kg koyun eti**3,5 lt su**2 orta boy soğan**1 iri havuç**1 kereviz**Çeyrek pırasa**1 demet maydanoz**2 defne yaprağı**1 diş sarımsak**1 kaşık tuz*

Bir tencere suya kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak, tuz ve eti ilave edin. Tencereyi kapağı açık olarak ateşe koyun.

Su ısınınca yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve et yumuşayınca kadar hafif ateşte 2,5 saat kaynatın.

Et pişince bir tabağa çıkarın. Tenceredeki suyu ince bir süzgeçten geçirerek kullanılmaya hazır hâle getirin. Elde edilecek suyun, 8-9 bardak olması gerekir.



ET SUYU (koyun kemiklerinden)

2 kg koyun kemiği

8 lt su

2 iri soğan

1 iri havuç

1 kereviz

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

1 diş sarımsak

1 kaşık tuz

Bir tencere suya kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak, tuz ile küçük parçalara ayırdığınız kemikleri ilave edin ve tencereyi kapağı açık olarak ateşe koyun.

Su ısındıkça yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve 5 saat kaynatın.

Beş saat sonra kemikleri tencereden çıkarın. Kalan suyu ince bir süzgeçten geçirin. Elde edilecek et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.

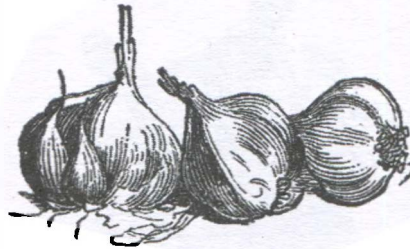


ET SUYU (koyun başından)*1 iri koyun başı**3 1/4 lt su**1 iri soğan**1 iri havuç**1 kereviz**Çeyrek pırasa**1 demet maydanoz**2 defne yaprağı**1 diş sarımsak**1 kaşık tuz*

Büyük bir tencerede, suya derisi ayıklanmış ve temizlenmiş koyun başı, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak ve tuzu ilave edin. Tencereyi kapağı açık olarak ateşe oturtun.

Su ısınınca yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve 2,5 saat kaynatın.

Baş pişince bir tabağa çıkarın. Tenceredeki suyu ince bir süzgeçten geçirin. Baş suyu çorbalarda kullanılmaya hazırdır. Elde edilen et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.



ET SUYU (kuzu başından)

2 kuzu başı

2 3/4 lt su

1 iri havuç

1 kereviz

1 iri soğan

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

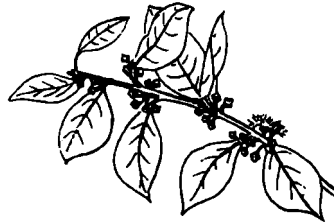
1 diş sarımsak

1 kaşık tuz

Bir tencerede suya, temizlenmiş ve derisi ayıklanmış kuzu başı, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak ve tuz ilave edin ve tencereyi kapağı açık olarak ateşe oturtun.

Su ısınınca yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve 1,5 saat kaynatın.

Başlar pişince bir tabağa çıkarın. Tenceredeki suyu ince bir süzgeçten geçirerek kullanılmaya hazır hâle getirin. Elde edilecek et suyu, 8-9 bardak olmalıdır.



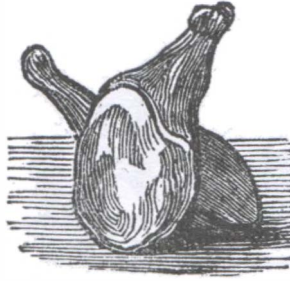
ET SUYU (kuzu etinden)

1,25 kg kuzu eti	Çeyrek pırasa
3 lt su	1 demet maydanoz
1 soğan	2 defne yaprağı
1 iri havuç	1 diş sarımsak
1 kereviz	1 kaşık tuz

Bir tencerede suya, kuzu eti, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprağı, sarımsak ve tuz ilave edin. Tencereyi, kapağı açık olarak ateşe oturtun.

Su ısındıkça yüzeyinde oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın, et yumuşayınca kadar 1,5 saat hafif ateşte kaynatın.

Et pişince bir tabağa alın. Tencerede kalan 8-9 bardaklık suyu ince bir süzgeçten geçirin. Et suyu çorbalarda kullanılmaya hazırdır.



ET SUYU (kuzu gerdanından)

Yarım kilo kuzu gerdan

1 soğan

1 havuç

1 kereviz

1 defne yaprağı

Yarım demet maydanoz

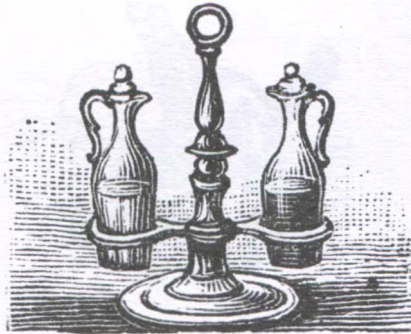
1 limon suyu ya da 1 kahve fincanı sirke

Karabiber, tuz

Kuzu gerdanını bir tencereye koyun, içine iri doğranmış soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, defne, maydanoz ve limon suyu ya da sirke ilave edin. (Limon suyu ya da sirke, etin ağır kokusunu alır ve et suyunun besin değerini yükseltir.)

Tencereye, içindekilerin üzerini bolca geçecek kadar soğuk su koyun. (Sıcak su koymayın, çünkü sıcaklığın tesiriyle etin yüzeyindeki protein pişer ve besinli maddelerin suya geçmesine engel olur.) Karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Üstü açık olarak kaynatın, üzerinde biriken köpüğü kevgirle alın. Köpüklenme bitince tencerenin kapağını kapatın, 1-2 saat kaynatın. Süzgeçten geçirdikten sonra çorbalarda kullanabilirsiniz.



TAVUK SUYU*1 tavuk (1,25 kg)**3,5 lt su**1 orta boy soğan**1 iri havuç**1 kereviz**1 demet maydanoz**1 kaşık tuz*

Bir tencerede suya, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, temizlenmiş maydanoz, tuz ve tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş, iyice yıkanmış tavuğu koyun, tencereyi kapağı açık olarak ateşe oturtun.

Su ısınınca yüzeyinde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın, tavuk yumuşayıncaya kadar, 2-2,5 saat kaynatın. (Körpe tavuk bu süre içinde pişer ama kart tavuğun daha uzun süre kaynatılması gerekir).

Tavuk pişince tabağa alın. Tenceredeki suyu da ince bir süzgeçten geçirin. Elde edilecek tavuk suyu, 8-9 bardak olmalıdır. Fazla olursa bir süre daha kaynatarak suyu azaltın.



HİNDİ SUYU

2,5 kiloluk hindi palazı

4 lt su

1 iri soğan

1 iri havuç

1 kereviz

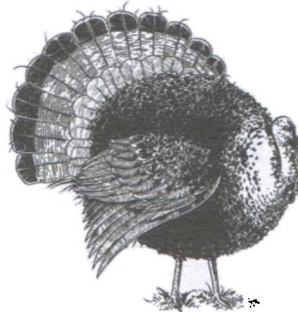
1 demet maydanoz

1 + çeyrek kaşık tuz

Bir tencereye su, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınarak temizlenmiş havuç, kereviz, temizlenmiş maydanoz, tuz ve tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tüt-sülenmiş, iyice yıkanmış hindiyi koyduktan sonra tencereyi kapağı açık olarak ateşe oturtun.

Su ısınınca yüzeyinde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve hindi yumuşayınca kadar hafif ateşte 1,5 saat kaynatın. Bu sürede 11-13 bardak su çıkması gerekir. Hindi kartsa daha uzun bir süre pişirilmesi gerekecektir, bu durumda tencereye biraz daha su katılmalıdır.

Hindi pişince tabağa alın. Tencerede kalan suyu ince bir süzgeçten geçirin. 11-13 bardaklık hindi suyu çorbalarda kullanılmaya hazırdır.



BALIK SUYU

2,5 kg balık başı, kuyruğu ve kılçığı

3 lt su

1 büyük havuç

1 büyük soğan

Yarım pırasa

1 demet maydanoz

Yarım demet kereviz yaprağı

1 diş sarımsak

2 defne yaprağı

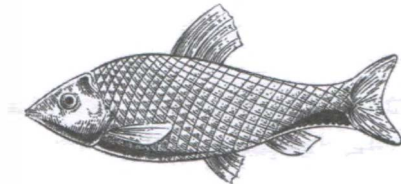
1 kaşık tuz

Yıkanmış ve küçük parçalara doğranmış havuç, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, maydanoz, kereviz yaprağı, sarımsak, defne yaprağı ve küçük parçalara doğranmış beyaz etli herhangi bir balığın baş, kılçık ve kuyruğunu bir tencereye koyun ve tencereyi üstü açık olarak ateşe oturtun.

Su ısındıkça yüzeyinde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve 1,5 saat kaynatın.

Bu sürenin sonunda kemikleri delikli bir kepçeyle tencereden alın. Kalan su 8-9 bardak olmalıdır.

İyi bir balık suyu elde etmek için balığın 1,5-2 saat kaynatılması gerekir. Bu kadar uzun süre pişen balığın lezzeti güzel olmayacağından ve başka bir yerde de kullanılamayacağından balık suyu için genellikle balık başı, balık kuyruğu ve balık kılçıkları kaynatılır.



DÖMİ GLAS

1,5 kg sığır kemiği

8 lt su

1 kaşık tereyağ

2 soğan

1 havuç

Çeyrek pırasa

1 demet maydanoz

2 defne yaprağı

1 diş sarmsak

1 bardak kırmızı şarap

Yarım kaşık tuz

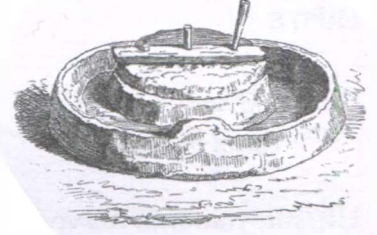
Bir tencereye koyduğunuz 8 litre suya sığır kemiği parçalarıyla tereyağı ilave edin ve kemikler çok koyu kahverengi oluncaya kadar kuvvetli ateşte ya da fırında kavurun. Sonra tencereye ince kıyılmış soğan, küçük parçalara doğranmış havuç, pırasa, temizlenmiş maydanoz, defne yaprakları ile sarmsağı koyun ve sebzeler ölünceye kadar kemiklerle birlikte kavurmaya devam edin. Sebzeler pembeleşince önce şarap, sonra sırasıyla su ve tuz katın, tencerenin kapağı açık olarak kuvvetli ateşte kaynatın.

Yüzeyde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle alın. Tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşte 7 saat kaynatın.

Yedi saat sonra kemikleri çıkarın. Tencededeki suyu ince süzgeçten geçirin. Üzerinde birikecek yağların donması için et suyunu ertesi güne kadar buzdolabında bekletin.

Ertesi gün et suyunun üzerindeki donmuş yağları delikli bir kepçeyle alın. Yağsız et suyunu tekrar ateşe koyun ve 1 saat, üstü açık olarak kaynatın. İyice azalmış olan et suyunu ocaktan alın. Soğuduktan sonra jöleleşmesi için buzdolabına koyun.

Dömi glas genellikle büyük lokantalarda kullanılan çok iyi bir et suyu özüdür. Birkaç kaşık katacağınız bu et suyu özü herhangi bir çorbaya ya da sosa hem güzel bir tat verir hem de besin değerini artırır.



türk çorbalarında yer alan temel maddeler

BULGUR

Buğdayı derin kazanlarda kaynatın. Sonra temiz bezlerin üzerine sererek güneşte kurutun. Kuruyan buğdayı, soku denilen, içinde derin bir çukur bulunan taşlarda uzun tokmaklarla dövdükten sonra kepeği ve taneleri elekten geçirin. Taneleri değirmende öğütün ve iri baş bulgur, orta boy ve ince (simit) bulgur olmak üzere üç farklı boya ayırın.

Baş bulgurdan pilav ve dolma, orta bulgurdan köfte, ince bulgurdansa yalnızca pilav yapılır.

DÖVME

Yarmanın değirmende öğütülmemiş hâlidir.

ERİŞTE

1 kg un
Yarım bardak süt

5 yumurta
Tuz

Un, süt, yumurta, tuz ve suyla hamur yaparak yoğurun. Bu hamuru bir parmak kalınlığında açın. -dört milim eninde makarna çubukları oluŐturacak biçimde bıçakla kesin ve kurutun.

KUSKUS

250 g bulgur
4 yumurta

750 g un
Tuz

Kenarlı büyükçe bir tepsiye 2-3 avuç bulgur koyun. Başka bir kapta yumurtaları 2 bardak suyla birlikte iyice çırpın ve biraz tuz katın.

Bulgurun zerine önce yumurtalı suyu, sonra 3-4 kaşık un koyun. Avcunuzla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak bulgurun unu almasını sağlayın.

Bulgurlar kuskus büyüklüğüne gelinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Küçük kalanları ya da fazla unu ayırmak için tel süzgeçten geçirin.

Temiz bir örtü üzerine serin. Güneşte kurutun. Kuruduktan sonra bez torbaya koyun ve serin bir yerde saklayın.

OVMAÇ

Yuvarlak bir tepsinin içine incecik unu eleyin. Bir tasın içine su koyun, elinizi tasın içine batırıp unun üzerine su serpin. Tepsiyi bir-iki kez hafifçe sallayarak su damlalarının unu tutmasını sağlayın. Biraz beklettikten sonra elinizle karıştırın.

Topaklanan unu kalbura dökün, avuç içiyle bastırıp sürterek, pirinç tanesi büyüklüğünde kestirin. Kesilen ovmaçları kuruduktan sonra çorbaya ekleyin.

PESKÜTEN

Yoğurdu bir kazana boşaltın, ateşe oturtun. Yoğurdu sürekli karıştırarak ısıtın. Kaynama noktasına gelirken yağı üste çıkmış olacaktır. Yağı bir kepçeyle yüzeyden alarak başka bir kaba koyun. Kazanda kalan yağsız yoğurda ayran denir. Bu ayranı bir taşım kaynatıp ocağı söndürün. Soğuyuncaya kadar karıştırdığınız ayranı süzme torbalarına boşaltın. Torbaların ağzını büzün, iplerinden asarak süzün. Süzülme tamamlanıp macun kıvamına gelince torbadan çıkarın. Tuzladıktan sonra bidon ya da küplere basın.

Pesküten kahvaltılık olarak da yenir. Yoğurt ve ayran bulunmadığında ezilerek ayran da yapılıp ve ayranlı yemeklerde katkı maddesi olarak kullanılır.



TARHANA

2 kg un

1 kg kuru soğan

2 kg domates

200 g çarliston ya da yeşil biber

3 diş sarımsak

1 bardak zeytinyağı

1 demet maydanoz

100 g kuru maya

1 kg süzme yoğurt

1 tatlı kaşığı kimyon

Karabiber, tuz

Soğanları soyun ve küçük küp doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ufak ufak doğrayın. Biberlerin sap ve çekirdeklerini çıkarın, ince ince doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyun, doğrayın.

Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar yağda çevirin. Yeşil biber, domates, sarımsak, kimyon, karabiber ve tuz ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırarak domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Kıyılmış maydanozu katın, karıştırın. Tencereyi ocaktan indirin.

Mayayı yarım bardak suda eritin. Unu büyük bir tencereye dökün. Pişirdiğiniz malzemeyi, sulandırılmış mayayı ve yoğurdu ekleyin ve iyice yoğurun. Tencerenin üstünü örtün. Mayalanıp kabarması için oda sıcaklığında 4 gün bekletin. Dört gün boyunca her gün bir kez tenceredeki malzemeyi yoğurun.

Beşinci gün, yoğurduktan sonra elinizle küçük pazılar yapın, bir tepsiye dizin. İçindekilerin kuruyup sararması için tepsiyi güneşli bir yerde bırakın. Bu işlem 4-5 günde tamamlanacaktır. Pazıları iki elinizin arasında ufalayarak dağıtın. Parçalar arpa şehriye iriliğinde olsun. Elektrikli öğütücü kullanırsanız tarhana daha ince, un gibi olur.

Bu unu temiz bir örtüye ya da yeterince büyük bir tepsiye yayarak koyun. Tekrar açık havaya çıkarın, güneşte 4 gün daha kurutun. Nemlenmemesi için akşamları tepsiyi ya da

örtüdeki tarhanayı içeri almanız gerekir. Hazırlanan tarhana hamurunu, tarhana çorbası yapımında kullanmak üzere kavanozda ya da torbada saklayabilirsiniz.

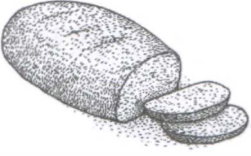
Tarhana hamurunu sıcak yaz aylarında karıp bol güneşli havada kurutmak gerekir.

YARMA

Buğdayı kaynatmadan bir dibekte tahta tokmakla sürekli vurarak dövün. Rüzgârlı bir yerde yüksekten tepsiye boşaltarak kepeğinden ayırdıktan sonra tane büyüklüğünde öğüterek üç elekten geçirin.

Boş bulgur eleğinde kalan yarmadan pilav yapılır. Orta bulgur eleğinde kalan yarmadan çorba, ince bulgur eleğinde kalan yarmadansa köfte yapılır.





orba eklentileri (garnitürler)

orbaların yanında birlikte yemek ya da çorbanın üzerine koymak için ekmek ve hamurdan çeşitli garnitürler yapılabilir.

EKMEKLE YAPILAN GARNİTÜR - 1 (orba kıtırı)

4 dilim ekmek

2 kaşıık sıvıyağ

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kekik

Orta bayatlıkta, 1-2 günlük ekmek kullanın. Her dilimi önce 1 santim eninde şeritlere kesin. Sonra bu şeritleri 1-2 santim boyunda tekrar kesin.

Bir tavada kızdırılmış sıvıyağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Üzerine kırmızıbiber ve kekik serpin. Kâğıt havlu yayılmış tabağı alarak fazla yağın alın, çorbanın yanında sunun.

EKMEKLE YAPILAN GARNİTÜR - 2 (kruton)

Yarım bayat ekmek
 1 diş sarmısak
 1,5 kaşık tereyağ
 2 çay kaşığı kekik
 2 çay kaşığı mercanköşk
 1 çay kaşığı karabiber
 2 cm uzunluğunda ançuez ezmesi ya da bir ançuez filetosu
 1 çay kaşığı maydanoz yaprağı, ince doğranmış

Ekmek dışında bütün malzemeyi blendere koyun, iyice karıştırın. Bayat ekmekleri 1-2 santimlik parçalar hâlinde bu karışıma iyice bulayın. 180° C ısıtılmış fırının ızgarasında ekmekler pembeleşinceye kadar, 8-10 dakika tutun.

EKMEKLE YAPILAN GARNİTÜR - 3

Yarım baget ekmeği	Yeşil soğan
80 g tereyağ	Karabiber, tuz
1 diş sarmısak, ezilmiş	

Tereyağı, sarmısak, karabiber ve tuzla karıştırın.

Baget ekmeği çok ince dilimlere doğrayın, üzerine tereyağ sürün, yağlı kâğıt serili tepsiye yerleştirin.

200° C ısıtılmış fırında 9-10 dakika kızartın. Üzerine ince kıyılmış yeşil soğan serptikten sonra servis yapın.

EKMEKLE YAPILAN GARNİTÜR - 4

2 kaşık tereyağ	2 bardak bayat ekmek, ufalanmış
2 yumurta	1 kaşık maydanoz, ince kıyılmış

Tereyağ, yumurta ve ekmeği karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Maydanoz ilave edin, 1 saat buzdolabında bekletin.

Çorbayı pişirin, ateşten indirmeden 5 dakika önce küçük ekmek toplarını ilave edin. Çorba tenceresinin kapağını kapatın, toplar çorbanın yüzüne çıkıncaya kadar kaynatmaya devam edin, sonra ocaktan alın.

EKMEKLE YAPILAN GARNİTÜR - 5 (peynirli kruton)

*İstenilen miktarda ekmek
Yeteri kadar tereyağ
Çeyrek çay kaşığı kırmızıbiber
Yeşillik (kıyılmış dereotu, maydanoz vb)
Gravyer ya da kaşar peyniri, ince rendelenmiş
Tuz*

Ekmek dilimlerini küçük küp kesin ve tereyağda, kırmızıbiberle birlikte her yanı pembeleşinceye kadar kızartın. (Ya da ekmek dilimlerine tereyağ sürün, dört köşe doğrayın ve orta sıcaklıkta fırında kızartın.) Ekmekler soğumadan, içinde yeşillik ve rende peynir bulunan kapaklı bir kaba koyun, ekmeklerin her tarafı karışıma iyice bulanıncaya kadar sallayın. Sıcak çorbaya katın. Krutonları daha önce hazırlayacaksanız kapalı bir kavanozda saklayabilirsiniz.

EKMEKTEN KÂSE

Kişi başına 1 ekmeğ hamuru

Fırından aldığınız ekmeğ hamurunu ısıya dayanıklı, sıvıyağla yağlanmış, yuvarlak bir kaba topak hâlinde yerleştirin.

Önceden 200-250° C ısıtılmış fırına koyun, üstü kızarınca ekmeği fırından çıkarın. İki gün açık havada bekleterek bayatlamasını sağlayın.

Üzerini kapak biçiminde kesin, bir yemek kaşığını spatula gibi kullanarak, ekmeğin içini oyun, çanak hâline getirin. Hazırladığınız çorbayı bu kâsenin içine koyun, kapağını da üzerine kapatarak servise sunun.

HAMURLA YAPILAN GARNİTÜR - 1 (KINEL)

2 kaşık un

1 yumurta

1,5 kaşık katıyağ

1 tutam tuz

Yarım kâse su

Yağı, su ve tuzla bir tencereye koyarak kaynatın. Su kaynayınca, unu ilave edin, karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyunca içine yumurtayı kırın, iyice yedirin.

Elde ettiğiniz hamuru krema torbasına koyun. 80-90° Ç tuzlu suya (su kaynama derecesine gelmemeli, yoksa hamurlar dağılır) 1 santim boyunda parçalar sıkın, 1-2 dakika beklettikten sonra kevgir yardımıyla başka bir kaba alın. Islak bir bıçakla her parçayı ortadan ikiye kesin, kâselere koyduğunuz çorbanın üzerine serpiştirin.

HAMURLA YAPILAN GARNİTÜR - 2 (kızarmış hamur)

1 kaşık tereyağ

Yarım kâse su

2,5 kaşık un

2 yumurta

Kızartmak için yağ

1 tutam tuz

Tereyağ ve suyu tencerede kaynatın. Un ve tuz ilave edin, devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Hafif ılıyınca yumurtaları birer birer ilave edin ve devamlı karıştırarak iyice yedin.

Elinizde fındık büyüklüğünde yuvarlaklar yapın ya da krema torbası kullanın. Kızgın yağda kızarttıktan sonra bir süzgecin içine alın. Çorbaların yanında sıcak servis yapın.

SİMİTLE YAPILAN GARNİTÜR

1 simit

2 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı pul biber

Simidi yarım santim kalınlığında halkalar hâlinde kesin. Tavada tereyağı eritin, içine pul biberi atın, simit parçalarını tavaya boca edin. Simitler kızarıncaya kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Sonra simitleri bir çanağa koyun ve kâselerdeki çorbanın üzerine krun olarak serpiştirin.



UNLA YAPILAN GARNİTÜR - 1

150 g un
50 g katıyağ
1 yumurta

Yarım bardak sıvıyağ
1 tutam tuz

Unu hamur tahtasına eleyin, katıyağ, yumurta, bir tutam tuz ve yeterince su ilave ederek kulak memesinden biraz sertçe bir hamur yapın. On dakika dinlendirdikten sonra dört eşit parçaya ayırın. Her parçayı yavarlayarak yarım santim çapında, ince birer galeta biçiminde çubuklar yapın. Sonra çubukları 1 santim boyunda verrev parçalara kesin.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Hamur parçalarını içine atın ve pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaranları kâğıt havlu serilmiş bir tabağa alarak fazla yağı süzün. Sonra hepsini bir çanağa koyarak çorbanın yanında servise sunun.

UNLA YAPILAN GARNİTÜR - 2 (CSİPETKE)

80 g un
1 yumurta

1 tutam tuz

Unu yumurta ve tuzla karıştırarak sert bir hamur hazırlayın. Parmaklarınızı unlayarak hamurdan fındık büyüklüğünde düzgün olmayan parçalar koparın, ateşten inmesine 3 dakika kala, kaynar çorbanın içine atın. Hamur parçaları önce dibe çökecek, sonra pişince çorbanın yüzeyine çıkacaktır.



SOĞUK ÇORBALAR

ARI BAŞI (KARAMAN)

250 g çekirdekli kuru erik 10 g un

Çekirdekli kuru erikleri şişmeleri için 500 ml suya koyun.

250 ml soğuk suda unu eritin ve çok kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Servis tabağının tam ortasına küçük bir kâse yerleştirin. Etrafına pişirdiğiniz şekersiz muhallebiyi, yani yöresel adıyla arı başını dökün.

Erikleri yumuşayınca kadar tencerede kaynatın ve arı başının ortasındaki kâseye koyun. Ilıyınca servis yapın.

BATIRIK - 1 (ANTAKYA)

1 bardak ince bulgur	Yarım kaşık domates salçası
1 kuru soğan	1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
6-7 yeşil soğan	1,5 tatlı kaşığı kimyon
4-5 yeşil biber	3/4 bardak tahin
3-4 domates	1 limonun suyu ya da nar ekşisi
1 demet maydanoz	1,5 tatlı kaşığı tuz

Bulguru 1,5 bardak ılık suda ıslatın ve üzerini kapatarak 1,5 saat bekletin.

Soğanları, yeşil biberleri, domatesleri ve maydanozu çok ince kıyın. Salça ve baharatın tamamını ekleyin, hepsini şişen bulgura ilave edin ve yumuşayınca kadar yoğurun.

Tahin, limon suyu ve tuz ekleyerek tekrar yoğurun. İsteddiğiniz kıvama gelene kadar soğuk su ve buz ilavesiyle sulandırın.

Bazı yerlerde çekilmiş yerkıstığı ya da ceviz katılır. Ekşiliği ve acısı zevke göre ayarlanabilir.

BATIRIK - 2 (İÇEL)

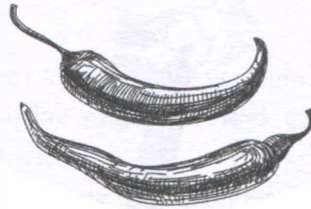
Yarım bardak köftelik bulgur	2 kaşık tahin
Yarım bardak domates suyu	1 kaşık biber salçası
5 yeşil biber	4 kaşık nar ekşisi ya da 1 limonun suyu
3 domates	Çeyrek demet maydanoz
2 kuru soğan	Tuz

Köftelik bulgura domates suyunu katın, arada bir karıştırarak bulguru şişmeye bırakın.

İki saat sonra bulgurun içine yeşil biber, kabukları soyulmuş domates ve soğanı çok küçük doğrayın. Tahin ve biber salçası ilave edin ve hepsini birlikte iyice yoğurun.

Bir bardak soğuk suya nar ekşisini ya da bir limonun suyunu karıştırarak inceltin ve bulgura ekleyin. Karışımı sulu kıvama getirebilmek için isteğe göre daha da buzlu su ilave edebilirsiniz. Tuzunu ayarlayın, üzerine maydanoz doğrayın. İçine buz parçaları atarak servise sunabilirsiniz.

Yörede batırık hem salata hem de çorba niyetine tüketilmektedir. Burada sulu kıvamlısı çorba tarifi olarak verilmiştir.



BOSTANA (ŞANLIURFA)

3 domates

1 soğan

1 küçük salatalık

1 demet maydanoz

Çeyrek demet semizotu

7-8 sap nane

2 yeşil sivri biber

1 tatlı kaşığı nar pekmezi ya da yarım bardak ekşi nar suyu

Domatesleri sıcak suda 2 dakika tattuktan sonra soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun, ince ince doğrayın. Soğanları da ince doğradıktan sonra tuzlu suyla ovarak acısını çıkarın. Salatalıkları soyun, ince halka doğrayın.

Maydanozu, semizotunu, naneyi çok ince kıyın. Sivri yeşil biberi, mümkün olduğu kadar ince halka doğrayın. Hepsini, nar pekmezi ya da ekşi nar suyuyla karıştırın, hafifçe ezin. Bir süre buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

İsterseniz, bu salatayı koruk suyu ya da sirkeyle de yapabilirsiniz. İsteyen çok az zeytinyağı da koyabilir.



BUZLU SEBZE ÇORBASI (İNGİLTERE)

<i>1 kabak</i>	<i>Birkaç yaprak fesleğen</i>
<i>3-4 kök ıspanak</i>	<i>1 çay kaşığı kuru kekik</i>
<i>Yarım avokado</i>	<i>3-4 kaşık zeytinyağı</i>
<i>Yarım bardak yoğurt</i>	<i>Birkaç parça buz</i>

Kabak ve ıspanağı hafif haşlayın, suyunu süzdükten sonra blenderden geçirin. Avokadoyu küçük parçalara dilimleyin.

Ezilmiş sebzelere yoğurt, ince kıyılmış fesleğen, yarım çay kaşığı kekik, zeytinyağı ve avokado dilimleri ilave ederek karıştırın, dilediğiniz kadar sulandırın. Üzerine kalan kekiği serpin, buz parçaları ilave ederek servis yapın.

CACIK (BİTLİS)

<i>2 salatalık</i>	<i>1 kaşık zeytinyağı</i>
<i>250 g yoğurt</i>	<i>Çeyrek demet dereotu, kıyılmış</i>
<i>2 diş sarımsak, ezilmiş</i>	<i>4 sap nane, kıyılmış</i>
<i>1 kaşık sirke</i>	<i>Tuz</i>

Salatalıkların kabuklarını soyduktan sonra ufak ufak doğrayın. Üzerine tuz serpererek bekletin.

Kaymağı alınmış yoğurda 1 bardak su ilave ederek çatalla çırpın. Salatalıkları ve sarımsağı kattıktan sonra tekrar karıştırın.

Sirke ve zeytinyağı ilave edin, üzerine dereotu ve taze nane serpin.

CHŁODNIK (POLONYA)

1 salatalık, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince dilimlenmiş
60 g pancar, yumuşayıncaya kadar pişirilmiş ve rendeden geçirilmiş
(içinde piştikleri suyu saklayın)
60 g yağsız dana eti, haşlanmış
3/4 bardak mayonez
3/4 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı dereotu, kıyılmış
1 tatlı kaşığı taze soğanın ince kıyılmış yeşil sapları
10 iri ya da 16 küçük karides
6 katı yumurta, dilimlenmiş
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Salatalığı, pancarlara ve pancar suyuna ilave edin, dana etini ve suyunu ekleyin, içine mayonezi sonra da yoğurdu yavaş yavaş karıştırın. Dereotu, taze soğan yeşilleri, iri ya da küçük karidesleri, karabiber ve tuz ilave edin. Son olarak yumurta dilimlerini dağıtmadan koyun. Buz gibi soğuk servis edin.



DOMATESLİ SOĞUK ÇORBA (İTALYA)

Yarım kilo domates	600 ml domates suyu
1 limon	1 diş sarmısak, ezilmiş
2 salatalık	1-2 küçük acı biber
125 g krema	1 dilim tost ekmeği, ufalanmış
3 sap nane, ince kıyılmış	Karabiber, tuz
Acı biber sosu	

Yarım kilo domatesi yıkayın, ikiye doğrayın. Limonun kabuğunu ince rendeleyin, suyunu sıkın. Salatalıkları soyun, bir tanesini iri doğrayın.

İkinci salatalığı küçük küp doğrayın, krema, nane, acı biber sosu, karabiber ve tuzla karıştırarak kremalı sos hazırlayın.

Domates, domates suyu, sarmısak, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, iri doğranmış salatalık, acı biber ve tost ekmeğini robottan geçirerek püre hâline getirin. Tuzunu ayarlayın.

Çorbayı kâselere paylaşırın, kremalı sosu çorbanın üzerine dökerek servis yapın.



GAZPAÇO (SEVILLA - İSPANYA)

2 orta boy domates, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, rendelenmiş
1 kırmızı ya da yeşil dolmalık biber, çekirdekleri çıkarılmış, minik doğranmış
1 salatalık, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, minik doğranmış
1 kuru soğan, kâğıt inceliğinde dilimlenmiş
4 diş sarmısak, dövülmüş
4 kaşık taze ekmek içi, ufalanmış
4 kaşık zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Yukarıdaki malzemelere 3 bardak su ilave ederek iyice karıştırın.
Buz gibi soğuk servis edin.



KAVUN ÇORBASI (İTALYA)

250 gramlık 1 kavun
1 limonun suyu
1 bardak elma suyu
Yarım kaşık bal

Yarım kaşık zencefil, rendelenmiş
2 ardıç tohumu, ince dövülmüş
2-3 sap fesleğen yaprağı

Kavunu enlemesine tam ortadan ikiye bölün. Çekirdek kısmını alın ve atın. Geriye kalan etli kısmı kaşık yardımıyla kabuğu delmeyecek biçimde kazıyarak kâseye koyun. Sonunda elinizde kavun kabuğundan 2 çanak kalacaktır.

Kâsedeki kavun parçalarının tamamını blendere ya da robota koyun. Üzerine limon suyu, elma suyu, bal, zencefil ve ardıç tohumu ilave ederek tamamen pütürsüz bir kıvama getirin. Kavun kabuğundan 2 çanağa doldurun, fesleğen yaprağıyla süsleyerek servis yapın.

MISIR ÇORBASI (GİRESUN)

6 sütlü taze mısır
5 yeşil sivri biber, ince kıyılmış
Yarım kilo yoğurt

Kırmızıbiber
Nane, kıyılmış
Tuz

Mısırların tanelerini çıkarın, 4 bardak suda haşlayın. Dağılacak hâle gelince içine yeşil sivri biber ve tuz ilave ederek 15 dakika kaynatın.

Ocaktan aldıktan sonra tahta kaşıkla mısırları iyice ezin. Ilıyınca yoğurt ilave edin, iyice karıştırarak soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine kırmızıbiber, nane serpererek servis yapın.

Bu çorba özellikle ızgara etlerden sonra içilir. Çiğköfteyle birlikte cacık gibi de içilir. Dövülmüş sarmısak ilave edilirse farklı bir çeşni yaratılır.

NANELİ SOĞAN ÇORBASI (İSTANBUL)

1 demet taze soğan

1 kaşığ un

250 g yoğurt

3 kaşığ sızma zeytinyağı

1 tatlı kaşığı şeker

1 demet nane, doğranmış

Birkaç parça buz

Yarım ay kaşığı karabiber

Tuz

Taze soğanların yalnızca yeşil kısımlarını 1 santim boyunda doğrayın.

Bir çırpma teliyle ya da blenderde un, yoğurt ve 1,5 bardak suyu karıştırın.

İki kaşığ zeytinyağında şeker, tuz ve soğanları 2-3 dakika çevirin. Bir buçuk bardak su ilave edin, yoğurtlu karışımı içine azar azar ve sürekli karıştırarak katın. Nane ve karabiber de katarak karışımı kremalı çorba kıvamına gelinceye kadar kaynatın.

Soğuduktan sonra buz parçaları ilave edin, kalan 1 kaşığ sızma zeytinyağını çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.



NANELİ SOĞUK BEZELYE ÇORBASI (BELÇİKA)

750 g taze bezelye
 2 çay kaşığı zeytinyağı
 4 arpacık soğanı, rendelenmiş
 250 g patates, ayıklanmış ve zar gibi doğranmış
 Yarım litre tavuk suyu
 1 kaşık taze nane, kıyılmış
 2 dilim ekmek, küp doğranmış, fırında kruton hâline getirilmiş
 Nane yaprakları
 Kırmızıbiber (isteğe göre)
 Karabiber, tuz

Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, arpacık soğanlarını yağda 2 dakika çevirin. Patatesleri ve tavuk suyunu ilave edin. Kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte yarım saat daha pişirin. Bezelyeleri katın, 3 dakika sonra naneyi ilave edin.

Tencereyi ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Çorbayı püre makinesinden geçirin. Tekrar tencereye koyun, karabiber ve tuzunu ayarlayın. İsterseniz kırmızıbiber de ilave edebilirsiniz. Servis yaparken kruton ve nane yapraklarıyla süsleyin.



SARMISAKLI BADEM ÇORBASI (*Ajo Blanco con Uvas*) (İSPANYA - ENDÜLÜS)

250 g taze badem

1 kaşıık sirke

3-4 diş sarmısak

1,5-2 bardak soğuk su

1 bardak sıırma zeytinyağı

2 tatlı kaşığı tuz

Üstü için:

Boyunu kesilmiş yeşil üzüm taneleri ya da incecik kesilmiş elma dilimleri.

Bademleri kaynar suda 1-2 dakika tuttuktan sonra 1 kâse soğuk suya koyun ve zarlarını soyun. Badem, sarmısak, zeytinyağı, sirke ve tuzu blenderde iyice çekin. Çekmeye devam ederek ve kıvamını kontrol ederek 1,5-2 bardak soğuk suyu ekleyin.

Servis kâsesine alarak buzdolabında iyice soğutun. Servis yaparken üzerini elma dilimleri ve üzüm taneleriyle süsleyin.

SOĞUK ÇORBA - 1 (ANKARA)

1 bardak sıırme yoğurt

Nane (isteğe göre)

Yarım bardak pirinç

Tuz

2 kaşıık tereyağ

Yoğurdu biraz suyla karıştırın. Pirinci haşlayarak yoğurda katın. Tuzunu ayarlayın. Tereyağı kızdırarak üzerine gezdirin. Arzu ederseniz üstüne nane serpin.

SOĞUK ÇORBA - 2 (AYDIN)

1 kg yoğurt
2 diş sarmısak, ezilmiş
2,5 bardak süt
250 g taze beyaz peynir
Yarım bardağın bir parmak üstünde zeytinyağı
1 demet dereotu, kıyılmış
1 tatlı kaşığı limon kabuğu, rendelenmiş
Birer kırmızı, sarı ve yeşil dolmalık biber
1 salatalık
250 g pide
Kimyon
Karabiber, tuz

Yoğurt, sarmısak, süt, peynir ve zeytinyağının üçte birini blenderde iyice karıştırın. Dereotunun üçte ikisini ve limon kabuğunu karışıma ilave edin ve biraz daha karıştırın. Kimyon, karabiber ve tuzla tatlandırın. Buzdolabında bekletin.

Dolmalık biberleri temizleyerek küp doğrayın. Salatalığın kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın, küp doğrayın.

Pideyi de küp doğrayarak geri kalan zeytinyağıyla karıştırın. Önceden 200° C ısıtılmış fırında beş dakika kızartın. Buzdolabından çıkardığınız çorbaya sebze küplerini ve kalan dereotunu ilave ederek pidelerle birlikte servis yapın.

SOĞUK ÇORBA - 3 (BALIKESİR)*1 salatalık**1 soğan**1 yeşil biber**1 sap kereviz**Yarım kilo domates suyu**300 g domates püresi**15 ml zeytinyağı**Limon suyu**Acı sos**1 diş sarımsak, ezilmiş**Karabiber, tuz*

Salatalık, soğan ile biberin yarısını ve kerevizi küp doğrayın.

Kalan salatalık, soğan ve biberi mutfak robotunda domates suyu, domates püresi, zeytinyağı, limon suyu ve acı sosla birlikte karıştırın. Karabiberini ve tuzunu ayarladıktan sonra büyük çorba kâsesine koyun. Birkaç saat buzdolabında dinlendirin.

Sarımsağı küp doğradığınız sebzelerle birlikte çorbaya ilave ederek servis yapın.

SOĞUK ÇORBA - 4 (EDİRNE)*Yarım kilo yoğurt**2 büyük salatalık, rendelenmiş**6 diş sarımsak, rendelenmiş**4-5 küçük kırmızı turp, küp doğranmış**Yarım demet dereotı, kıyılmış**2 kaşık zeytinyağı**10-12 parça buz**Tuz*

Yoğurdu bir kapta bir bardak suyla çırpın, kenara alın.

Salatalık, sarımsak, turp ve dereotunu yoğurda ilave ederek karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Çorbanın üzerinde zeytinyağı gezdirin. Buzları da ekleyerek servis yapın.

SOĞUK DOMATES ÇORBASI (İSPANYA)

1,5 kg domates, iri küp doğranmış
 Yarım bardak zeytinyağı
 2 kuru soğan, küçük küp doğranmış
 2-3 diş sarmısak, ince kıyılmış
 4 sap kekik
 1 1/4 bardak domates suyu

3 taze yeşil soğan
 1 avokado
 1 kaşık limon suyu
 100 ml krema
 Karabiber, tuz

Genişçe bir tavada zeytinyağının üçte ikisini kızdırın, soğanı şeffaflaşınca kadar kavurun. Sarmısağı ekleyerek bir süre daha kavurun. Domates, kekik, domates suyu, karabiber ve tuz ilave edin. Bir taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat pişirin.

Çorbayı tel süzgeçten geçirin. Karabiberini ve tuzunu ayarladıktan sonra soğumaya bırakın. En az 4 saat ya da bir gece buzdolabında bekletin.

Taze soğanı temizleyin. Beyaz kısmını çok ince halka doğrayın.

Avokadoyu ikiye bölün, çekirdeğini çıkarın. Kaşıkla içini çıkardıktan sonra küp doğrayın, limon suyu, karabiber ve tuzla karıştırın. Bu defa taze soğanların yeşil kısımlarını ince doğrayın, avokado ve kalan zeytinyağıyla karıştırın.

Çorbayı kâselere paylaştırın, her kâsenin üzerine 1-2 tatlı kaşığı krema ve avokado sosu koyarak servis edin.

SOĞUK HAVUÇ ÇORBASI (HİNDİSTAN)

400 g havuç

20 g şeker

30 g zerdeçal tozu

45 ml limon suyu

30 ml sıvıyağ

400 ml Hindistancevizi sütü ya da 2 kaşık rende Hindistancevizi

2 soğan, iri küp doğranmış

3 diş sarımsak, iri küp doğranmış

400 ml sebze suyu

2 küçük acı yeşil biber, halka doğranmış

Tuz

300 gram havucu kazıyarak temizleyin, iri rendeleyin, şeker, zerdeçal, limon suyu ve tuzla karıştırın. Kalan 100 gram havucu ince şeritlere doğrayın.

Sıvıyağı tavada kızdırın. Soğan ve sarımsağı 1 dakika kavurun. Tavaya rendelenmiş havuçlu karışımı, sebze suyu ve Hindistancevizi sütü ya da 2 kaşık rende Hindistancevizi ilave edin, 5 dakika orta ateşte pişirin.

Çorbayı robottan geçirerek püre hâline getirin. Kâselere paylaşın, havuç şeritleri ve biber halkalarıyla süsleyerek servis edin.



SOĞUK KAYISI ÇORBASI (MALATYA)

450 g olgun kayısı

1 demet taze soğan

1 küçük acı kırmızı biber

45 ml sıvıyağ

10 g un

250 ml soğuk sebze suyu

50 g bal

1 lt soğuk ayran

Tuz

Kayısıları yıkayarak çekirdeklerini çıkarın. Bir santim büyüklüğünde küp doğrayın. Yarisını üstü kapalı olarak ayrı bir kapta bekletin.

Taze soğanları temizleyin. Yeşil kısımlarını ince halka doğrayın, üstü kapalı bir kapta bekletin. Soğanların beyaz kısımlarını küçük küp doğrayın. Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarın ve küçük küp doğrayın.

Taze soğan ve biberi devamlı karıştırarak kızgın yağda 3 dakika kavurun. Unu ekleyerek kavurmaya devam edin. Sebze suyunu ilave ettikten sonra üstü kapalı olarak 5 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Bal, kayısı ve ayran ekleyin.

Çorbayı blenderden geçirin. Tuzunu ayarladıktan sonra 1 saat buzdolabında bekletin. Üstü kapalı beklettiğiniz küp kayısıları çorbaya ilave edin.

İnce halka doğranmış taze soğanları üstüne serpiştirdikten sonra servis edin.



SOĞUK NOHUT ÇORBASI (LÜBNAN)

300 g nohut

60 ml zeytinyağı

1 diş sarımsak

Taze biberiye

Karabiber, tuz

Akşamdan ıslattığınız nohudu haşlayın, kabukları ayrılmaya başlayınca süzün.

Tek tek kabuklarını soyun, 45 ml zeytinyağı, sarımsak, biberiye, karabiber ve tuzla birlikte tencereye koyun. Sekiz bardak su ekleyin. Koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Biberiye dalını çıkardıktan sonra mikserden geçirin.

Soğuyunca servis kâsesine alın. Üzerine kalan zeytinyağını gezdirerek servis edin.



SOĞUK SALATALIK ÇORBASI -1 (çam fıstıklı) (MALTA)

4 tavuk bulyon tableti

4 büyük boy salatalık

Birkaç damla acı biber sosu

1 demet taze fesleğen

6 kaşık zeytinyağı

100 g kuru üzüm

100 g çam fıstığı

Köy ekmeği

Karabiber, tuz

İki bardak sıcak suyun içinde tavuk bulyon tabletlerini eritin, soğumaya bırakın.

Salatalıkları soyun, ortadan ikiye kesin, içindeki çekirdekleri temizleyin, küp doğrayarak bulyonlu suyun içine atın. Birkaç damla acı biber sosu katarak robotta karıştırın. Karabiber, tuz, fesleğen yapraklarının yarısını, zeytinyağı ve kuru üzümlerin yarısını ekleyin, tekrar karıştırın. Buzdolabında iyice soğumaya bırakın.

Çam fıstıklarını teflon tavada hafifçe kavurun, bir kâğıt havlunun üzerine alarak soğumaya bırakın.

Çorbayı cam kâselere ya da geniş ağızlı cam bardaklara paylaştırın, üzerine kavrulmuş çam fıstıklarını ve kalan kuru üzümleri ekleyin. Fesleğen yapraklarıyla süsleyerek köy ekmeği dilimleriyle servis yapın.



SOĞUK SALATALIK ÇORBASI -2 (YUNANİSTAN)

3 salatalık, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, ufak doğranmış
2 kaşık tereyağ
1 küçük kuru soğan
2 diş sarımsak, kıyılmış
4 bardak tavuk suyu
1 patates, soyulmuş, küçük doğranmış
1 bardak yoğurt
Birer kaşık dereotu, nane, fesleğen, kıyılmış
Karabiber, tuz

Orta hararetli ateşte tereyağı eritin, soğan ve sarımsağı yağda 5 dakika çevirin. Üç bardak tavuk suyunu ve patatesi ilave edin, ateşi biraz yükselterek kaynatın.

Ateşi kısın, 10 dakika üstü açık olarak pişirin. Salatalıkları ekleyerek iyice yumuşayana kadar 10 dakika daha pişirin.

Bu karışımı robotta püre hâline gelene kadar karıştırın. Püre koyuysa kalan bir bardak tavuk suyunu ilave ederek sulandırın.

Karışımı bir kaba alarak soğutun. Yoğurdu katın, iyice karıştırdıktan sonra buzdolabına koyun.

Karabiber, tuz ve doğranmış otları ekleyerek servis edin.

ŞİRİNLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım bardak nohut
Yarım bardak fasulye
Yarım bardak dövme

Yarım bardak pekmez
2 kaşık nar ekşisi

Nohut ve fasulyeyi akşamdan aynı kapta ıslatın. Ertesi günü süzün ve üzerini 2 parmak geçecek kadar suyla, yumuşayıncaya kadar pişirin.

Başka bir kapta da dövmenin üzerine su ilave ederek kaynatın.

Büyükçe bir tencereye nohut, fasulye ve dövmeyi sularıya birlikte koyun, pekmez ekleyin. Hepsini birlikte kaynama noktasına getirin, sonra nar ekşisini katarak soğumaya bırakın. Gerekirse su ya da buz ilave edebilirsiniz.



ÜZÜMLÜ ÇORBA (SİVAS)

1 bardak nohut

1 bardak kuru fasulye

1 bardak yarma

Yarım bardak siyah ya da sarı kuru üzüm

1 bardak çekirdekli siyah hoşaf üzümü

250 g hurma, incir, tatlı kayısı, erik kurusu karışımı

1 bardak toz şeker

Yarım bardak çekilmiş ceviz ya da fındık

Nohut ve fasulyeleri akşamdan ıslatın.

Malzemenin pişme süresine göre sırasıyla nohuttan başlayarak, 12 bardak suda haşlamaya başlayın: Nohut ve fasulye yarı pişmişken yarmayı, yarma yarı piştiğinde siyah ya da sarı kuru üzümü ve çekirdekli siyah hoşaf üzümünü tencereye koyarak haşlayın.

Bir süre sonra bütün karışık kuru meyveleri tencereye ilave edin, hepsini kaynamaya bırakın. İndirmeye yakın şekeri koyun. Bir-iki taşım daha kaynatın. Bütün meyvelerin piştiğinden emin olduktan sonra tencereyi ocaktan alın, soğumaya bırakın. Çorbayı kâselere koyun, üzerine çekilmiş ceviz ya da fındık serpiştirerek ikram edin.

Bu çorbaya bir tür sulu aşure de diyebiliriz. Buzdolabında soğutularak ikram edilirse, günün her saatinde içilebilecek bir çorbadır. Bu çorba yörede daha çok dinî bayramlarda yapılır.

VICHYSOISE (FRANSA)*2 bardak tavuk suyu**4 taze soğan**1 kaşık tereyağ**2 orta boy patates**Yarım - bir bardak krema**Karabiber, tuz*

Üç taze soğanın beyaz kısımlarını incecik kıyın, tereyağda devamlı karıştırarak soteleyin. Patatesleri soyun, incecik dilimleyin, tavuk suyuyla birlikte soğanlara katın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika ya da yumuşayınca kadar ateşte tutun (veya düdüklü tencerede üç dakika pişirin).

Çorba soğuduktan sonra ince kevgirden geçirin, çorbanın pütürlü olmamasına dikkat edin. Krema, karabiber ve tuz katın. Servis yapmadan önce son kalan taze soğanı ince ince kıyarak üzerine serpin.



YUMURTALI YAZ ÇORBASI (İSTANBUL)

Yarım kilo yoğurt

1 salatalık, küçük doğranmış

2 küçük kırmızı turp, çentilmiş

2 katı yumurta

İkişer kaşık dereotu, nane, ince kıyılmış

4-5 diş sarmısak, ezilmiş

2 kaşık zeytinyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Yarım kilo yoğurdu bir bardak suyla iyice çırparak geniş bir kâseye koyun. İçine salatalık, kırmızı turp, gelişigüzel doğranmış katı yumurta, dereotu, nane ve sarmısak ilave ederek karıştırın. Üzerine zeytinyağını gezdirin, pul biber ekleyin.

Çok sıcak günlerde servis ederken içine birkaç parça buz atabilirsiniz.



YOĞURTLU ÇORBA (MALATYA)*2/3 bardak aşurelik buğday**Yarım bardak nohut**Yarım kilo yoğurt**Yarım bardak taze nane, kıyılmış**Tuz*

Bir gece önceden soğuk suda ıslattığınız buğday ve sıcak tuzlu suda ıslattığınız nohudun sularını süzün, yıkayın ve birlikte 10 bardak suda orta ateşte yumuşayıncaya kadar 1 saat haşlayın. Soğuduktan sonra süzün ve iyice çırpığınız yoğurt, taze nane ve tuz ilave ederek servise sunun.

Buğday ve nohodu haşladıktan ve suyunu süzdükten sonra buzdolabında 5 gün bekletebilir ve bu 5 gün süresince her ihtiyaç olduğunda yoğurt ve taze naneyle karıştırarak servis yapabilirsiniz.





SICAK ÇORBALAR

ACEBEKLİ BULGUR ÇORBASI (ADANA)

<i>Yarım bardak tane acebek (börölce)</i>	<i>1,5 kaşık yağ</i>
<i>4 lt et suyu</i>	<i>Tuz</i>
<i>Yarım bardak bulgur</i>	

Geceden ıslattığınız acebekleri et suyuna atın, tuzunu ayarlayın, kaynatın. Acebekler pişince bulguru ilave edin. Bulgur açılınca ocaktan alın.

Yağı kızdırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

ACEM ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

<i>3 kaşık pirinç</i>	<i>1,5 lt et suyu</i>
<i>Yarım kilo ıspanak</i>	<i>1 bardak yoğurt</i>
<i>1 bardak nohut</i>	<i>Tuz</i>

Pirinci suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Ispanakları yıkayın, yalnızca yapraklarını ince ince doğrayın.

Geceden ıslattığınız nohudu süzün. Bir tencereye koyun, üzerini 2-3 parmak aşacak kadar su ilave ederek tuz katın. Bir taşım kaynatın, üzerinde biriken köpüğü alarak ateşi kısın, yumuşayınca kadar pişirin ve süzün.

Et suyunu bir taşım kaynatın. İçine ıspanak ve haşlanmış nohudu atın, ıspanaklar diriliğini kaybedinceye kadar 3 dakika pişirin. Pirinci ilave edin, tuzunu ayarlayın. Pirinçler yumuşayınca kadar 15 dakika daha pişirerek ocaktan alın.

Çorbanın içine yoğurt karıştırarak servis edin.

AFŞAR AŞI ÇORBASI - Bkz. ss. 113-114; ARABAŞI ÇORBASI**AK TARHANA ÇORBASI (KÛTAHYA)**

8 bardak su ya da et suyu

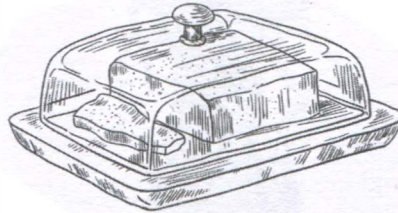
1 bardak ak tarhana

50 g kıyma

2 kaşık tereyağ ya da margarin

Tuz

Et suyunu ya da suyu tencereye koyun, içine tarhanayı atın, tuzunu ayarlayın, karıştırarak pişirin. Bir-iki taşım kaynadıktan sonra ocaktan indirin. Kıymayı yağda kavurduktan sonra üzerine dökün.

ALA ÇORBA - Bkz. s. 108; ALACA ÇORBA

ALACA ÇORBA (GAZİANTEP)

2 bardak nohut

1 bardak dövme

1 bardak yeşil mercimek

1 küçük soğan

1 acı kırmızı biber

1 kaşık kuru tarhun

1 kaşık domates salçası

1 kaşık biber salçası

1 kaşık zeytinyağı

Tuz

Nohudu ve dövmeı ayrı kaplarda, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Mercimeğı yıkayıp süzün. Soğanları halka halka, kırmızı biberi ince şeritler hâlinde doğrayın. Nohut ve dövmeı iyice yıkadıktan sonra süzün.

Nohut ile dövmeı bir tencereye koyun, üzerini 2-3 parmak aşacak kadar su ekleyin, tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatın, biriken köpüğü alarak ateşı kısın ve yumuşayıncaıa kadar pişirin. Mercimeğı de aynı biçimde hazırlayarak ayrı bir tencerede pişirin.

Mercimeğın suyunu süzün, nohut ile dövmenin bulunduğı tencereye koyun. İçine biber, soğan, tarhun, domates salçası, biber salçası ve 5 bardak su katarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Ateşı kısın, 10 dakika pişirin.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın, çorbanın üzerine gezdirin, karıştırarak servis yapın.



ALACATENE (UŞAK)*1 küçük soğan**3/8 bardak yeşil mercimek**3/8 bardak iri bulgur**10 bardak su**5 kaşık zeytinyağı**1 çay kaşığı pul biber**1 demet taze soğan**Taze çekilmiş karabiber, tuz*

Soğanı ince ince kıyın. Mercimeği ve bulguru yıkayın, süzün.

Mercimek ve bulguru birlikte bir tencereye koyun, 10 bardak su ilave edin. Bir taşım kaynatın, tuzunu ayarlayın. Üzerinde biriken köpüğü alarak ateşi kısın ve yumuşayınca kadar, yaklaşık 1 saat pişirin.

Çorbaya yağ, pul biber ve karabiber katarak karıştırın. Ocaktan indirin, sıcak olarak taze soğanla birlikte servis yapın.



ALİŞKA (SAKARYA)

1 pırasa	1 kaşık toz kırmızıbiber
3 orta boy patates	5 yaprak karalahana
2 kaşık katıyağ	6 bardak su
2 soğan	Yarım bardak un
100 g kıyma	2 çay kaşığı kuru nane
1 kaşık domates salçası	Tuz

Pırasayı ince ince kıyın. Patatesleri soyun, 2 santimlik küp biçiminde doğrayın.

Yağı bir tencerede kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilave ederek, rengi dönünceye kadar kavurmaya sürdürün. Salça ve kırmızıbiber ekleyin. Patatesleri katın, 3-4 dakika karıştırarak biraz renk aldırın. Çok ince kıyılmış lahana ve pırasayı ekleyin. Altı bardak su ilave ettikten sonra tuzunu ayarlayın ve bir taşım kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü alarak orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın.

Unu suyla karıştırarak sulu ama koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Bir kaşık yardımıyla hamurdan küçük parçalar alarak çorbaya akıtın. Bütün hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Hamurları kattıktan sonra çorbayı 10 dakika daha pişirin. Nane serpiştirerek karıştırın ve ocaktan indirin. Sıcak olarak servis yapın.



ANALI KIZLI (ANALI KUZULU) (ADANA)

Yarım kilo ince bulgur

Yarım bardak un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı pul biber

2-3 soğan, ince kıyılmış

250 g kıyma

2 kaşık katıyağ

2 kaşık domates salçası

Yarım demet maydanoz, kıyılmış

1 bardak nohut, haşlanmış

1 kaşık kuru nane

1 limon

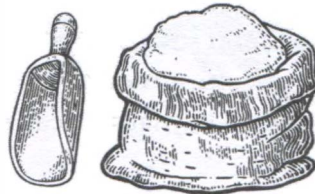
Tuz

Bulgura un, yumurta, tuz ve pul biber ekleyin, yeterince su ilavesiyle yoğurun.

Soğanları kıymayla karıştırarak yağda kavurun. Kavrulmuş kıymaya salça ve maydanoz ilave edin, soğumaya bırakın.

Daha önce yoğurduğunuz bulgurdan küçük yuvarlak parçalar koparın, iri ceviz büyüklüğünde köfte şekli verin. Bulgur köftelerinin içini oyun, hazırladığınız kıymalı karışımla doldurun.

Bulgurun bir kısmından içi boş küçük yuvarlaklar yapın. Hazırladığınız köfteleri ve bulgur toplarını 12 bardak kaynamış suda haşlayın. Nohut, kızgın yağ ve salça ilave ederek pişirin. Üzerine kuru nane serpin, yanında limonla birlikte servis yapın.



ANDOLOZ ÇORBASI (KASTAMONU)

2 kaşık pirinç, haşlanmış

1 kaşık katıyağ

1 kaşık un

1 kaşık salça

1 tutam maydanoz, kıyılmış

Karabiber, tuz

Tencerede yağı eritin, unu ilave ederek bir süre kavurun. Salçayı katın ve karıştırmaya devam edin. Beş bardak su ekleyerek kaynatın. Kaynayan suyun içine pirinç, maydanoz, karabiber ve tuz ilave ederek karıştırın.

ANTEP FISTIKLI TAVUK SUYU ÇORBA (GAZİANTEP)

1 tavuğın göğüs kısmı

50 g iğ Antep fıstığı

1 yumurta

1 limonun suyu

60 g un

Tuz

Tavuğu bol suda 45 dakika haşlayın.

Fıstıkları sıcak suda 20 dakika beklettikten sonra dış kabuklarını soyun. Bıçakla iri iri kıyın ve bir kenara alın.

Haşlanan tavuğın derisini ve kemiklerini ayırın, etini küçük parçalara kesin. Tavuk suyuna sade su katarak 1,5 litreye tamamlayın ve kaynatın.

Yumurtayı bir kâsede çırpın, içine limon suyu, un ve tuz ilave edin. Çorbanın suyundan kaşık kaşık ekleyerek bu terbiyeyi inceltin. Akacak kıvama gelince tencereye dökün. Tavuk etleri ve fıstıkları katın ve bir taşım kaynatın, sıcak servis yapın.

ARABAŞI ÇORBASI - 1 (ANKARA)*2,5 bardak un**1 orta boy tavuk**2 kaşık domates salçası**1 tatlı kaşığı pul biber**Karabiber, tuz*

İki bardak unu 5 bardak suyla iyice karıştırdıktan sonra muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatın. Kaynama işlemi bittikten sonra geniş bir tepsiye dökerek soğumaya bırakın.

Tavuğu haşlayın, ılıdıktan sonra etleri didikleyerek kemiklerinden ayırın.

Tavuk suyunun içine kavrulmuş yarım bardak un, salça, pul biber, karabiber, tuz ve didiklenmiş tavuk etlerini koyarak pişirin.

Tepsiideki hamurun ortasını çorba kâsesi büyüklüğünde açın, çorba kâsesini tepsinin ortasına yerleştirin. Servise hazır olan arabaşının hamur ve çorbasını, yanında kaşıkla birlikte servis yapın.



ARABAŞI ÇORBASI - 2 (KONYA)

Yarım tavuk (600 g)	50 g tereyağ
2 küçük havuç	2 kaşık salça
1 pırasa	1 tatlı kaşığı pul biber
1 kereviz ve yaprağı	1,5 limonun suyu
1 kaşık pirinç	Tuz
5 kaşık un	
Hamur lokmaları için:	2 bardak tavuk suyu
1 bardak un	Tuz

Tavuğu yıkayın. Havuçları, pırasayı, kereviz ve yaprağını küçük küçük doğrayın. Pirinç ve tavukla birlikte bir tencereye koyun. İki litre suda 1 saat haşlayın. Haşladıktan sonra tavuğun kemiklerini çıkarın, etleri didikleyin. Eksilen tavuk suyunu yeniden 2 litreye tamamlayın. Yağlı kısmından hamur için 1 bardak ayırın.

Çorbayla birlikte yenen hamur lokmalarını hazırlamak için 1 bardak una 2 bardak tavuk suyunu azar azar ekleyerek iyice karıştırın. Üç bardak su ve tuz ilave ederek bir tencerede iyice koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

Yayvan bir kabı soğuk suyla çalkalayın. İyice koyulaşan unlu karışımı nemli kabın içine dökün ve katılaşmaya bırakın. Katılaştıktan hamurdan lokmalar hazırlayın.

Tereyağda 5 kaşık unu kavurun ve sebze tavuk suyunu ekleyin. Salça, pul biber ve tuz katın. Etleri ve limon suyunu ilave edin. Bir taşım daha kaynatın, hamur lokmalarıyla birlikte servis yapın.

Bu çorba, yörede kanatlı av hayvanları, kaz ya da hindiden de yapılır.

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI (İSTANBUL)

3 domates

4 kaşık sıvıyağ

5 bardak et suyu

1 kaşık limon suyu

2 çay bardağı arpa şehriye

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış

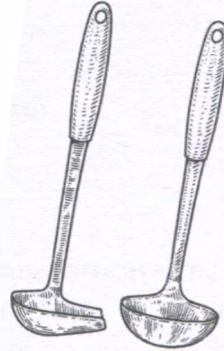
Karabiber, tuz

Domatesleri rendeleyin. Bir tencerede yağı ısıtın, domatesler suyunu çekene kadar kavurun.

Et suyu, limon suyu, karabiber ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynayınca arpa şehriyeyi katın. Şehriyeler yumuşayana kadar kaynatın (isteğe göre su ekleyebilirsiniz). Çorbayı ocaktan indirmeden 5 dakika önce maydanoz ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

AŞLIK ÇORBASI - Bkz. s. 245-246; MISIR ÇORBASI

AVCI ÇORBASI - Bkz. s. 301; TAVŞAN İÇİ ÇORBASI



AYRAN AŞI (BİTLİS)

1'er bardak den (yarma buğday) ve aşurelik buğday
(her ikisi de önceden ıslatılmış, kaynatılmış)
2-3 kaşık süzme yoğurt
4 bardak et suyu
1 kaşık un
1 yumurta sarısı
1 soğan, incecik çentilip tereyağda iyice kavrulmuş
1 kaşık aşotu, kıyılmış

Yoğurdu biraz et suyuyla karıştırıp seyrekleştirdikten sonra un ve yumurta sarısıyla iyice çırpın. Yarma buğday ile aşurelik buğdayı et suyunda bir taşım kaynatın. (Bu aşamada isterseniz ayrıca ufak köfteler yapıp çorbaya koyabilirsiniz.) Aşotunu ekleyin.

Servisten önce kavrulmuş soğanı çorbanın üstünde gezdirin.



AYRAN ÇORBASI -1 (bulgurlu) (ERZURUM)

Yarım bardak aşurelik bulgur
 1,5 kaşık un
 2 bardak yoğurt
 50 g tereyağ

1 demet taze soğanın yeşil kısmı
 1-2 sap kişniş ya da 1 demet dereotu
 Tuz

Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve 7 bardak suda, orta ateşte 1 saat pişirin.

Unu az suyla ezin ve haşladığınız buğdaylı suya ekleyin. Yoğurdu, 1,5 bardak suyla karıştırın, tuzlayın, çorbaya ilave edin. Çorbayı karıştırarak kaynama noktasına getirin ve ocaktan indirin, çünkü çorba kaynarsa kesilebilir.

Tereyağda, ince doğranmış soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu hafifçe kavurun, çorbanın üzerine dökün. Kişniş kullanıyorsanız dereotu gerekmez. Kişniş çorbaya ayrı bir tat verir.

AYRAN ÇORBASI -2 (pirinçli) (ANKARA)

Yarım bardak pirinç
 2 bardak süzme yoğurt
 Yarım çay bardağı un
 1 yumurta

2 kaşık tereyağ
 1 tutam kuru tahrin
 Tuz

Pirinci ayıklayıp yıkayın, 5 bardak su ve tuz ilave ederek yumuşayıncaya kadar pişirin.

Yoğurtla unu bir kâsede karıştırın, içine yumurta sarısını katın ve kesilmemesi için sürekli karıştırın. Azar azar pirinçli karışıma ilave edin. Kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Üzerine kızdırılmış yağ gezdirin ve bir tutam tahrin serpin.

AYRANLI ÇORBA (GÜMÜŞHANE)

<i>1 bardak gendime (keşkeklik buğday)</i>	<i>2 kaşık tereyağ</i>
<i>Yarım bardak un</i>	<i>Pul biber</i>
<i>4 bardak ayran</i>	<i>1 kaşık kuru nane</i>
<i>150 g kıyma</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 soğan, doğranmış</i>	

Bir tencerede 4 bardak su kaynatın, iyice yıkanmış gendimeyi ilave edin. Gendime pişince 4 bardak daha su katın ve kaynamaya bırakın.

Unu 1 bardak su ve tuzla ezin, kaynamakta olan gendimeye ilave edin. Dört bardak ayranın içine, ocakta kaynamakta olan çorbadan 1 bardak dökerek ılıklaştırın. Ayrarı yavaş yavaş çorbaya karıştırın.

Diğer tarafta kıymayı soğanla yoğurun. Bilye büyüklüğünde ufak köfteler hazırlayarak az yağda kızartın ve çorbaya ilave edin.

Çorbayı 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın, üzerine tereyağda kızdırdığınız pul biberi gezdirin, nane serpererek sıcak sıcak ikram edin.

BACAKLI ÇORBA - *Bkz. s. 171*; ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

BADEM ÇORBASI (MUĞLA)*150 g kabuklu badem**50 g acı badem**2 kaşık tereyağ**4 kaşık un**Yarım kilo süt**4 bardak et suyu**Rende muskat (küçük Hindistancevizi)**Tuz**Üzeri için:**2 kaşık tereyağ**100 g (file) badem, ince kıyılmış**Bir tutam pul biber**Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış**3-4 kaşık nar tanesi*

Kabuklu ve acı bademleri akşamdan ıslatın. Beş dakika kaynar suda haşladıktan sonra kabuklarını soyun. Blenderden geçirin, kenara alın.

İki kaşık tereyağı bir tencerede kızdırın, unu 5 dakika hafif ateşte kavurun. Süt, et suyu, 2 bardak su, tuz ve çekilmiş bademleri ilave ederek 20 dakika pişirin. İndirmeye yakın rendelenmiş muskatı ekleyin.

Çorba pişince 2 kaşık tereyağı tavada eritin, file badem, pul biber ve maydanozu birkaç dakika kavurduktan sonra çorbanın üstünde gezdirerek servis yapın.

İsteğe göre ve mevsim uygunsa çorbanın üzerine nar taneleri serpiştirerek servis yapabilirsiniz.

BADEMLİ BALIK ÇORBASI (PORTEKİZ)

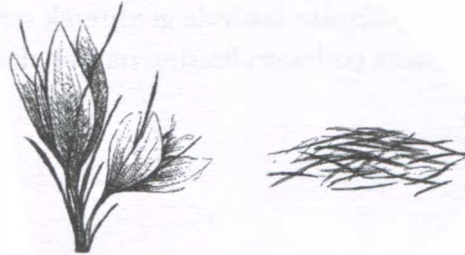
Yarım kilo karides	3/4 bardak kırık pirinç
Yarım kilo dil balığı	8 bardak et suyu
100 g badem içi	1 g safran, eritilmiş
Çeyrek bardak zeytinyağı	1 demet maydanoz, kıyılmış
1 soğan, rendelenmiş	3 yumurta, haşlanmış, dilimlenmiş
100 g soğuk et	Karabiber, tuz

Karidesleri 5 dakika tuzlu suda haşlayın ve ortalarından ikiye ayırın. Dil balığını fileto yapın, küçük parçalara bölün. Bademleri ılık suda tutup kabuklarını çıkarın. Fırında kuruttuktan sonra havanda dövün.

Yağı bir tencerede kızdırın, soğan ve etleri ilave edin, pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci de katarak karıştırın. Bir fincan et suyu, safran ve badem ununu ilave ederek karıştırın. Kalan et suyunu ekleyin, karabiberini, tuzunu ayarlayın, yarım saat pişirin.

Pirinçler helmelenince dil balığını ve karidesleri ilave edin, 25 dakika pişirin.

Ekmeği dilimleyin, kızartın ve büyük bir çorba kâsesine yanyana dizin. Üzerine çorbayı dökün. Maydanoz ve yumurtayla süsleyerek servis edin.



BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI (GAZİANTEP)

2 patlıcan	1 lt et suyu
5 kaşık badem, ince kıyılmış	100 g krema
5 kaşık tereyağ	1 limonun suyu
1 bardaktan iki parmak eksik un	

Tereyağı kızdırın, unu rengi dönene kadar kavurun. Et suyunu ilave ederek kaynamaya bırakın.

Patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyun, ince doğrayın ve tencereye ekleyin. 10-15 dakika pişirdikten sonra kremayı katın ve 2 dakika daha pişirip ocaktan indirin.

Bademleri önceden 180° C ısıtılmış fırında 5 dakika kavurun. Eğer bütün bademden yapacaksanız bütün bademleri fırında kavurduktan sonra havanda iri taneli bırakacak biçimde dövün. Çorbanın üzerine limon suyu gezdirin. Bademleri serpiştirerek servis edin.



BAHAR ÇORBASI (İSTANBUL)

1 tavuk budu, derisi alınmış	1 tatlı kaşığı nane
2 kaşık sıvıyağ	Birer çay kaşığı zencefil ve kişniş
3-4 taze soğan, ince kıyılmış	2 kaşık galeta unu
Yarım çay bardağı mısır	Yarım limonun suyu
Yarım çay bardağı bezelye	3 bardak tavuk suyu
1 havuç, rendelenmiş	3 bardak su
1 kaşık Hindistancevizi	2 kaşık mısır unu
1 tatlı kaşığı kekik	2 kaşık labne peyniri
1 tatlı kaşığı kimyon	Karabiber, tuz

Üzerine:

1 tatlı kaşığı tereyağ
Simit, küp doğranmış

Tavuğu haşlayın ve elinizle etlerini didikleyerek bir kenara alın.

Sıvıyağda taze soğanı kavurun, içine mısır, bezelye, havuç, Hindistancevizi, kekik, kimyon, nane, zencefil, kişniş, galeta unu, limon suyu, tavuk suyu ve su karıştırarak ilave edin.

Çorba kaynadıktan sonra 3 kaşık suyla açtığınız mısır ununu da topaklanmaması için karıştırarak ekleyin, 5 dakika daha kaynatın. Labne peynirini katın ve ocağın altını kapatın.

Tereyağda simit küplerini kavurun. Çorbanın üzerine serpiştirerek sıcak olarak servis yapın.

BAHÇEVAN ÇORBASI (İSTANBUL)

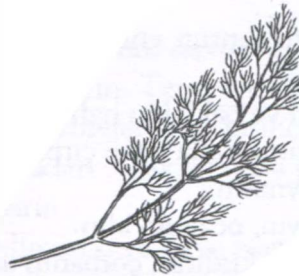
1 salçalık kırmızı biber	1 kaşık sıvıyağ
1 küçük havuç	1 soğan, küp doğranmış
3 kaşık bezelye	3 bardak tavuk ya da et suyu
1 yumurta sarısı	2-3 dilim salam
1 kahve fincanı un	Dereotu, kıyılmış
1 bardak süt	Karabiber, tuz

Ön hazırlık olarak biber, havuç ve bezelyeyi aynı tencerede haşlayın. Biber ve havucu tavla zarı iriliğinde doğrayın.

Bir kapta yumurta sarısı, un ve sütü çırpma teliyle karıştırarak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.

Tencereye sıvıyağı koyun ve soğanı pembeleştirin. Et suyunu ilave ederek kaynatın.

Hazırladığımız sütlü yumurtalı terbiyeyi azar azar ve karıştırarak çorbaya ekleyin. Haşlanmış havuç, bezelye ve biber ile küçük doğranmış salam, karabiber ve tuz ilave edin, sürekli karıştırarak, üzeri göz göz olana kadar pişirin. Çorbayı ocaktan aldıktan sonra dereotu ve karabiber serperek servis edin.



BAKLA ÇORBASI - 1 (kuru iç bakladan) (MISIR)

200 g kuru iç bakla	210 g yoğurt
30 g margarin	1-2 sap dereotu, kıyılmış
10 g un	Tuz

Baklayı 1,5 litre suyla düdüklü tencerede 35 dakika pişirin.

Bakla ılıyınca blenderde püre hâline getirin.

Margarini tencerede eritin, unu pembeleşinceye kadar kavurun. Üstüne yoğurt ve püre hâlindeki baklayı ilave edin, hızla karıştırın.

Baklanın haşlama suyu az gelirse çorbanın kıvamını su ilave ederek ayarlayın. Tuzlayın ve 5-10 dakika kaynatın. Üstüne dereotu serpiştirerek servis yapın.

BAKLA ÇORBASI - 2 (taze bakladan) (BOLU - GEREDE)

250 g taze bakla	2 kaşık un
Yarım limonun suyu	Pul biber
2 kaşık tereyağ	Yarım demet dereotu, kıyılmış
1 yumurta	Tuz
1 bardak yoğurt	

Baklaları ayıklayarak yıkayın. Yarım santim eninde kıyın ve limonlu suda yarım saat bekletin, süzgeçte süzün.

Bir kaşık tereyağı tencerede ısıtın ve baklaları hafifçe kavurun.

Bir kâsede yumurta, yoğurt ve unu çatalla iyice çırpın, baklaların üzerine dökün. On bardak su ilave edin, karıştırarak kaynatın.

Çorba koyulaşınca tuzunu ayarlayın, ocaktan alın.

Tavada 1 kaşık tereyağda pul biberi kızdırın, çorbanın üzerine dökün. Dereotu serpiştirerek servis yapın.

BALIK ÇORBASI - 1 (İSTANBUL)

Yarım kilo lipsos ya da iskorpit	Yarım demet maydanoz
Yarım kilo kırlangıç	2 diş sarımsak, ezilmiş
1 büyük soğan	1 kaşık sirke
1 küçük yapraklı kereviz	3 top karabiber
1 küçük patates	1 limonun suyu
1 küçük havuç	Tuz

Lipsos ya da iskorpitin derilerini çıkarın, fileto yapın. Geriye kalan baş ve kılçık kısmını saklayın. Kırlangıçtan yarım kiloluk bir parça kestirin ve derisi temizlenmiş bir fileto çıkarın.

Her iki balığın filetoalarını ve deri dışında kalan parçalarını tencereye koyun, 3 litre suda kapağı açık olarak kaynatın. İçine kabuğu soyulmuş bir bütün soğan ilave edin, yaklaşık 10 dakika daha, suyun üstünde biriken köpükleri kaşıkla alarak kaynatın. Ocaktan alın ve suyunu başka bir tencerenin içine süzün.

Haşlanmış balıklar soğuyunca filetoaları ayırın, diğer kısımları atın. Filetoaları ufak ufak doğrayın (hiç kılçık kalmamalı).

Sebzelerin kabuklarını soyun, küp doğrayın. Patates ve kerevizi kararmaması için suya basın. Kerevizin düzgün yapraklarını ayıklayarak ince ince kıyın. Maydanozu ayıklayın, yapraklarını kıyın.

Süzdüğünüz balık suyunu ateşe koyun, havuçları ilave ederek 5 dakika kaynattıktan sonra, patates ve kerevizleri de ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak biraz kaynatın. Kıyılmış kereviz saplarını katın. Sebzeler iyice pişince balıkları ve ortadan ikiye kesilmiş top karabiberleri ilave edin. Balıkları 5 dakika daha pişirin, maydanoz, sarımsak, sirke ve tuz katarak bir kere daha karıştırın.

Servis sırasında isteğe göre limon suyu ilave edebilirsiniz.

BALIK ÇORBASI - 2 (İSTANBUL)

1 kg beyaz etli balık (levrek, sinarit, kırlangıç vb)	
2 soğan	1 kaşık un
1 fincan + 1 kaşık sirke	2 yumurta sarısı
Maydanoz	Yarım limonun suyu
1 kaşık sıvıyağ	5 diş sarımsak
1 küçük havuç	Yenibahar
1 küçük patates	Karabiber, tuz

Temizlenmiş balık parçalarına, soyulmuş 1 bütün soğan, 1 kaşık sirke, birkaç sap maydanoz ve üzerine çıkacak kadar su ilave ederek, etler kemikten ayrılana kadar haşlayın.

Soğuyunca, suyu bir tencereye süzerek ayırın. Balığın etlerini ayıklayın, küçük küçük parçalayın ve tekrar suyunun içine koyun.

Bir başka tencerede, 1 kaşık yağda, küçük doğranmış soğanı, küp doğranmış havuç ve patatesi kavurun. Üzerine hazırladığınız balık suyunu ve etleri ekleyin.

Çorba kaynamaya başlayınca, bir kâsede, 1 dolu kaşık unu, su ilavesiyle sulandırın ve kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş karıştırın. On dakika daha kaynattıktan sonra 2 yumurta sarısı ile limon suyunu iyice çırparak çorbaya yavaş yavaş katın ve ocağı söndürün. Üzerine isterseniz yenibahar, karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

Sarımsağı iyice ezerek 1 fincan sirkeyle karıştırın ve bu sosu, servis yapılırken, kâselere koyduğunuz çorbaya ilave edin.

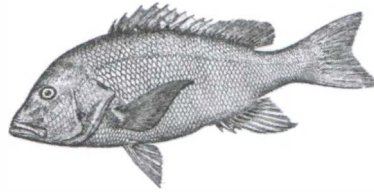
BALIK ÇORBASI - 3 (ÇANAKKALE)

Yarım kilo kırlangıç balığı	2,5 bardak su
100 g tereyağ	2 taze soğan, küçük doğranmış
200 g un	1 diş sarmısak, küçük doğranmış
1 havuç, rendelenmiş	10 g tuzot
1.250 g mantar, ince kıyılmış	10 karides (isteğe göre)

Orta boy bir tencerede tereyağı eritin, unu kavurun. Havuç ve mantarı ilave edin. Üç dakika karıştırın ve 2,5 bardak su koyun. Bir çırpma teliyle karıştırarak diğer malzemeleri de katın.

Balıkların kılçıklarını aldıktan sonra ince kuşbaşı doğrayın, çorbaya ekleyin. Bir kere kaynattıktan sonra servis edin.

Tuzot paketlenmiş bir lezzetlendiricidir, çeşitli marketlerde bulabilirsiniz.



BALIK ÇORBASI - 4 (BOUILLABAISSE) (MARSİLYA - FRANSA)

a) pratik tarif

1 iskorpit	1 kaşık zeytinyağı
1 kırlanęı	2 domates ya da salça
1 mezeit	3 lt kaynamış su
1 yılanbalığı	Maydanoz, doğranmış
1 ıstakoz	Safran
1 soğan, ince doğranmış	Kekik ve defne yaprağı (isteğe göre)
5 diş sarmısak, ince doğranmış	Karabiber, tuz

Balıkları temizleyin, yıkayın ve parçalayın.

Büyük bir tencerede soğan ve sarmısakları zeytinyağıyla kavurun. Yarım soyulmuş domates ya da salça, 3 litre kaynamış su ve balık parçalarını ilave edin. Maydanoz, safran, isteğe göre kekik, defne yaprağı ile karabiber, tuz koyun, balıklar yumuşayıncaya kadar pişirin.

Balıkların kılçıklarını ayıklayın ve tekrar çorbanın içine koyun. Kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.



b) kapsamlı tarif

1,6 kg temizletilmiş ve filetosu çıkarılmış karışık balık
 1 kefal 8 kaşık zeytinyağı
 4 diş sarımsak 2 sap biberiye
 220 g soğan 1 sap kekik
 2 baş rezene (680 g) 100 ml beyaz şarap
 200 g havuç 2 g lif safran
 220 g pırasa 3 lt su
 Yarım kilo domates ya da 400 g soyulmuş domates
 1 demet yeşillik (birkaç dal kekik, biberiye ve defne yaprağı)
 Çeyrek portakalın çok ince rendesi
 Karabiber, tuz

Üzeri için:

4 temizletilmiş ve filetosu çıkarılmış kırlangıç balığı
 1 ıstakoz 1 havuç
 4 barbunya balığı Yarım kereviz
 1 fener balığı 4 lt su
 1 kg midye 2 kaşık limon suyu
 1 diş sarımsak 40 dilim taze baget ekmeği
 8 kaşık zeytinyağı Karabiber, tuz
 100 ml beyaz şarap

Balığın küçük kılçıklarını ayıklayın, yıkayın, kâğıt havluyla kuruladıktan sonra kabaca parçalara bölün. Kefalin baş ve kuyruk kısımlarını çıkarın, gövdesini 4 santim boyunda parçalara ayırın. Balıkları üstü kapalı olarak buzdolabına koyun. Sarımsak ve soğanı so-

yun, ince kıyın. Rezene, havuç ve pırasayı temizleyin, küp doğrayın. Yarım kilo domatesi kabaca doğrayın.

Büyük bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Sarmısak, soğan, havuç, pırasa, rezene, biberiye ve kekiği orta ateşte, üstü açık olarak 15 dakika kavurun. Balıkları ilave edin, 5 dakika daha kavurun. Beyaz şarabı katın, kaynamaya bırakın. Domatesle safranı da ekleyin. Üzerine 3 litre soğuk su dökün. Yeşillik demetini ve portakal rendesini katın, karabiber ve tuzunu ayarlayın, üstü açık olarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve üstü açık olarak 40 dakika pişirin. Üzerinde biriken köpüğü kevgirle alın. Çorbayı ocaktan indirin, 15 dakika dinlendirin. Azar azar ince bir süzgeçten geçirerek bir tencereye alın.

Midyeyi dikkatlice temizleyin, yıkayıp kurumaya bırakın. Açılmış midyeleri kullanmayın. Sarmısağı soyun, ince dilimleyin. İki kaşık zeytinyağında sarmısağı biraz çevirin. Midye ile şarabı ilave edin, kapağını kapatın, 5 dakika sık sık sallayarak pişirin. Kapalı midyeleri atın, kalanları servis yapana kadar bir kenarda bekletin.

Havuç ile kerevizi temizleyin, kabaca doğrayın. Dört litre suyu sebzelerle birlikte bir tencereye koyun, bir taşım kaynatın, tuzlayın. Istakozu suya koyun, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, 20 dakika dinlenmeye bırakın. Bıçakla uzunlamasına ikiye bölün. Etini çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin. Balıkları yıkayın, kâğıt havluyla kurulayın.

Çorbayı kalan zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte tencerede bir taşım kaynatın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Balıkları çorbaya katın, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Midyeleri ilave edin, 5 dakika kaynatın. Balık, midye ve istakozu kâselere paylaşın. Çorbayı kuvvetli ateşte bir taşım kaynatın. Bu arada ekmek dilimlerini kızartın.

Marsilya'da *bouillabaisse* çorbası yanında *rouille*, patates ve kızarmış ekmek dilimleri mutlaka sunulur. *Rouille* sosu kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine sürülüp çorbaya atılır. Ekmek alttan çorbayı emer ve siz onu kaşıkla mideye indirdikten sonra ikincisini çorbaya atarsınız. Buna "samandra atmak" denir. İşte size *Rouille* tarifi.

Rouille

3 diş sarmısak
 Yarım çay kaşığı acı pul biber
 3 dilim köy ekmeği (esmer ekmek, kabukları çıkarılmış)
 3 kaşık balık çorbası suyu
 3 dilim patates, haşlanmış ve ezilmiş
 1 çay bardağı zeytinyağı
 Karabiber, tuz

Sarmısakları ve pul biberi havanda iyice dövün. Üç dilim ekmek içini kaynamakta olan balık çorbasına daldırıp çıkarın ve suyunu sıkın. Ekmekleri de havana atın ve içindekilerle iyice karışıp macun kıvamına gelinceye kadar dövün. Patatesleri ilave edin, dövmeye devam edin.

Dövmeye devam ederken üstten havanın içine zeytinyağı damlatmaya başlayın. Hiç durmadan hem karışımı dövmeye devam edin hem de zeytinyağı damlatmaya. Eğer karışım kesilirse biraz çorba suyu, eğer cıvıklaşırsa ekmek içi ekleyerek mayonez kıvamını elde edin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın, kızarmış ekmek dilimleri eşliğinde çorbanın yanında sunun.

BALIK ÇORBASI (pirinçli) - Bkz. s. 271; PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI



BALKABAĞI ÇORBASI (TRABZON)

1 kg balkabağı

1 soğan, ince kıyılmış

50 g tereyağ

8 bardak et suyu

Maydanoz, dereotu, kıyılmış

2 bardak süt

Karabiber, tuz

Balkabağını soyun, kuşbaşı doğrayın. Soğanı balkabağıyla birlikte yağda kavurun. Et suyunu ilave edin, kabaklar pişinceye kadar kaynatın.

Pişen kabakları ezerek püre hâline getirin. Maydanoz, dereotu, karabiber ve tuz ekleyin. Bir taşım kaynattığınız sütü de karıştırarak içine koyduktan sonra ocaktan indirin. Sıcak servis yapın.



BALKABAKLI MİSKET ÇORBASI (RİZE)

250 g balkabağı, küp doğranmış
 1 kaşık tereyağ
 1 soğan, ince kıyılmış
 1 kaşık reyhan ya da fesleğen
 6 bardak tavuk suyu

1 tatlı kaşığı susam yağı
 1 kaşık limon suyu
 1 tatlı kaşığı sirke
 Karabiber, tuz

Köfte için:
 300 g kıyma
 3 diş sarımsak, dövülmüş

1 çay kaşığı zencefil
 1 kaşık mısır unu
 Karabiber, tuz

Üzerine:
 4 kıvrıcık salata yaprağı, ince kıyılmış

Bir tencereye koyduğunuz tereyağda soğanı pembeleşene kadar kavurun. İçine balkabağı ve reyhanı katın. Tavuk suyunun 5 bardağını ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Derin bir kâsede kıymayı, sarımsak, zencefil, mısır unu, karabiber ve tuzla birlikte iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Avcunuzun içinde yuvarlayarak köfteler hazırlayın.

Köfteleri teker teker kaynayan suyun içine atın, orta hararetli ateşte pişirin. Su az gelirse kalan 1 bardak tavuk suyunu ekleyin.

Susam yağı, limon suyu, sirke, karabiber ve tuz ilave ederek 1-2 taşım kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Servis kâsesine aldığınız çorbanın üzerine kıyılmış kıvrıcık yaprağı serpiştirerek, sıcak servis yapın.

BAMYA ÇORBASI - 1 (ESKİŞEHİR)

50 g kuru Amasya çiçek bamyası	1 kaşık salça
250 g hindi ya da tavuk budu	Yarım limonun suyu
1 soğan, doğranmış	1 kaşık tereyağ
1 kaşık sıvıyağ	1 çay kaşığı pul biber
1 domates, soyulmuş, küp doğranmış	Karabiber, tuz

Ayrı tencerelerde bamyaları ve tavuk ya da hindi etini haşlayın.

Soğanı yağda pembeleştirin, domatesi ilave edin. Domates yumuşayınca salçayı ekleyin.

Haşladığınız etleri küçük parçalara ayırın. Bir tencereye, beş bardak et suyu, didiklediğiniz etleri ve soğanlı karışımı koyun. Limon suyu ekleyin. Çorba kaynamaya başlayınca bamyaları ilave edin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Bamyalar pişince ateşten alın, üzerine biberli tereyağ gezdirdikten sonra servis yapın.



BAMYA ÇORBASI - 2 (AKSARAY)

100 g kuru bamya
 150 g yağlı, kemikli kuzu eti, küçük parçalara ayrılmış
 1 limonun suyu
 3 orta boy soğan, ince kıyılmış
 2 kaşık katıyağ
 2 kaşık domates salçası
 Tuz

İpe dizilmiş kuru bamyaları bir bez arasında ovalayarak tüylerini temizleyin. Tencereye koyun, tuz ve 1 çay kaşığı limon suyu katın, üstünü bir parmak aşacak kadar su ilave ederek, biraz yumuşayınca kadar haşlayın. Süzün, iplerini çekerek çıkarın.

Bir tencerede yağı kızdırın, soğanları ve etleri ekleyerek, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulmuş soğan ve ete salçayı katarak karıştırın. Üzerine bir taşım kaynatılmış 8 bardak su koyun ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Haşlanmış bamyaları ilave edin, tuzunu ayarlayın ve yarım saat daha pişirin. Limon suyu katın, karıştırarak çorbayı ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

Bamya çorbası düğünlerde, davetlerde ve bayramlarda yapılan bir yemektir. Konya yöresinde tatlıdan sonra yer alır. Yazın yapıldığında limon suyu yerine koruk suyu kullanılır.

BAMYA ÇORBASI - 3 (KAYSERİ)

25 g kuru bamya (çiçek bamyası)

100 g koyun eti, küçük doğranmış

1,5 kaşık tereyağ

1 orta boy soğan, doğranmış

1 tatlı kaşığı salça

2 bardak et suyu

1 limonun suyu

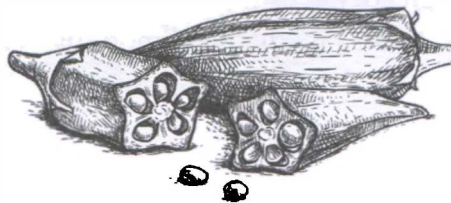
Tuz

İpe dizilmiş kuru bamyaları temizlemek için bir peçete arasında ovun. Bir tencereye koyun, üzerine çıkacak kadar su ilave edin. Bir tutam tuz atarak 5 dakika haşlayın. İplerini sıyırarak çıkarın.

Etleri ayrı bir tencerede haşlayın.

Bir başka tencerede soğanı yağda pembeleştirin. Sulandırılmış salçayı ilave edin, bir taşım kaynatarak et suyunu katın, kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Haşlanmış bamyayı ve etleri de koyun. Tuzunu ayarlayın, yarım saat pişirin. Ekşisi az gelirse isteğe göre limon suyu ilave edebilirsiniz.

BENEKLİ ÇORBA - Bkz. s. 216; KESME ÇORBASI

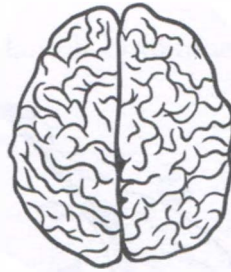


BEYİN ÇORBASI (İSTANBUL)

2 beyin	2 limonun suyu
2 kaşık un	2 yumurta sarısı
2 kaşık yağ	Yarım demet maydanoz, kıyılmış
10 bardak et suyu	Tuz

Zarları çıkarılmış beyinleri haşlayın ve fındık büyüklüğünde parçalara doğrayın. Çorba tenceresinde unu yağda hafifçe kavurun, üzerine et suyunu ekleyin. Hazırladığınız beyinleri de ilave ederek 10 dakika pişirin.

Ayrı bir kapta limon suyunu 2 yumurta sarısıyla çırpın, soğuk suyla sulandırın. Kaynamakta olan çorbaya azar azar katın ve karıştırmadan ateşten alın. Tuzunu ayarlayın, üzerine maydanoz serpiştirerek servis yapın.



BEYKOZ PAÇASI (İSTANBUL)

8 kuzu paçası

5 diş sarmısak

Yarım kaşık zeytinyağı

1 limonun kabuğu

2 pide

Yarım kaşık tuz

Terbiyesi için:

1,5 kaşık tereyağ

1,5 kaşık un

5 yumurta sarısı

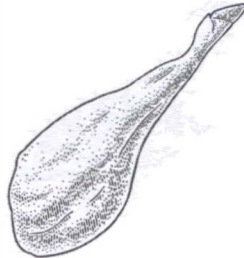
1,5 limon

Tuz

Paçaları, sarmısak, zeytinyağı, limon kabuğu ve tuzla birlikte 10 bardak suyla düdüklü ya da çelik tencerede iyice pişirin. Delikli kepçeyle alarak kemiklerinden ayırın.

Pideleri 5-6 santimlik kare ya da dikdörtgen parçalara kesin ve fırında kızartın. Derince bir tepsiye dizerek üzerlerine paçaları yerleştirin. Paça suyu ilave ederek biraz pişirin.

Bir kâsede erimiş tereyağı, un, yumurta sarısı, limon suyu ve tuzu telle çırpın. Dört bardak paça suyunu ekleyerek koyulaşınca kadar pişirin. Sıcakken paçaların üstüne dökün. Hemen servis yapın.



BEZELYE ÇORBASI -1 (FRANSA)

Yarım kilo bezelye, ayıklanmış

50 g tereyağ

1 soğan, kıyılmış

25 g un

600 g tavuk suyu

350 ml krem şantiyi ya da süzme yoğurt

Taze rendelenmiş muskat

Toz şeker

3 dilim tost ekmeği

1 kaşık maydanoz, kıyılmış

Taze çekilmiş karabiber, tuz

Otuz gram tereyağı tencerede eritin. Soğanları yağda pembeleştirdikten sonra unu katarak kavurmaya devam edin. Soğanlara tavuk suyu ve 250 ml krem şantiyi ilave edin ve bir taşım kaynatın.

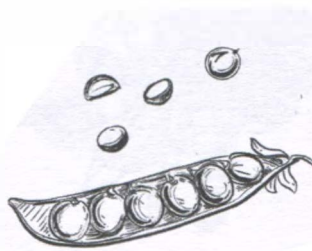
250 gram bezelyeyi ekleyip hafif ateşte üstü kapalı olarak 10 dakika pişirin.

Çorbayı püre hâline getirin ve tel süzgeçten geçirin.

Muskat, bir tutam toz şeker, karabiber ve tuzla tatlandırın. Kalan bezelyeleri katın. Kalan krem şantiyi kıvama gelene kadar çırpın ve çorbaya ilave edin.

Tost ekmeklerinin kabuklarını çıkarın, küp doğrayın ve tereyağda kızartarak kâğıt havlu üzerine alın.

Çorbayı kızarmış ekmek ve maydanozla birlikte servis yapın.



BEZELYE ÇORBASI - 2 (naneli) (ÇANAKKALE)

450 g bezelye

1 soğan

200 g patates

20 g tereyağ

700 ml sebze suyu

1 demet nane

200 ml krem şanti

1 tatlı kaşığı limon kabuğu, rendelenmiş

Toz şeker

1-2 kaşık limon suyu

Karabiber, tuz

Soğanları ve patatesleri soyun, küp doğrayın, bezelyelerle birlikte yağda 10 dakika kavurun. Sebze suyunu ilave edin, karabiber ve tuzunu ayarlayın. Üstü kapalı olarak kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Naneden dört yaprak ayırın, kalanını doğrayın. Doğradığınız nanenin yarısını 100 ml krem şantiyle çorbaya ekleyin. Çorbayı mikserde püre hâline getirin, tekrar kaynatın.

Kalan naneleri ve limon kabuğunu çorbaya katın. Bir tutam şeker, limon suyu, karabiber ve tuzla tatlandırın.

Kalan krem şantiyi çırparak kar hâline getirin. Çorbayı, krem şanti ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



BİLİK ÇORBASI (SİVAS)

150 g yemeklik kıyma

2 soğan, küp doğranmış

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 demet yapraklı pancar sapı, ince kıyılmış

4 diş sarımsak, ince kıyılmış

1 bardak nohut, haşlanmış

3 kaşık un

Yarım limonun suyu

1 kaşık kuru fesleğen

Karabiber, tuz

Bir çorba tenceresine kıymayı, soğanları ve sıvıyağı koyun. Kıymayı, bıraktığı suyu çekene kadar kısık ateşte kavurun. ancar yapraklarını ve sarımsağı kıymaya ekleyin. Pancar saplarını, bıraktığı suyunu çekene kadar soteleyin.

On bardak su ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynadığında nohutları katın, 5 dakika daha kaynatın.

Derin bir kâsede unu, limon suyu ve biraz suyla boza kıvamına gelene kadar çırpın. Kaynayan çorbaya boza kıvamındaki karışımı azar azar ve karıştırarak yedirin. Fesleğen, karabiber ve tuz ekleyin ve 2-3 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın. Yoğurtla birlikte servis yapabilirsiniz.



BORÇ ÇORBASI (RUSYA)

Yarım kilo lahana

Yarım kilo pancar

2 kaşık tereyağ

1 diş sarmısak, ufak doğranmış

2 kuru soğan, ince jülyen doğranmış

250 g havuç, rendelenmiş

2 patates, küp doğranmış

1 kaşık domates salçası

2 tablet et suyu

1 kaşık hardal ya da 10 g hardal tozu

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Üstüne:

5 g smetana

Lahanayı doğrama tahtasında kare doğrayın ve iyice yıkayın. Suyunu süzdükten sonra bir tencerede, yüksek ateşte 3-5 dakika, kaynayana kadar haşlayın. Sonra kevgirde soğuk su altında tutun ve bir kaba alın.

Bir tencerede tereyağda sarmısığı kavurun, soğanları ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika kavurun. Havuçları ilave edin ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirin. Patatesleri ekleyin, 5 dakika daha pişirdikten sonra salçayı koyun. Salçayla kısık ateşte 8 dakika kavurun, et suyu tabletleri ve altı bardak su ilave edin, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Pişmesi yaklaşık 45 dakika sürer. Havucun pişmesine yakın lahanayı koyun. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Lahanayla birlikte 5 dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir kaba alarak buzdolabına koyun.

Pancarları yıkayın ve bir tencerede 6 bardak suyla haşlayın. Sert yüzeyini bıçakla soyun ve küp doğrayın. Pancarın suyunu bir kaba tel süzgeçle süzün. Doğradığınız pancarları, pancar suyunun içine ekleyin ve buzdolabına koyun.

Servis yapmadan önce bir kepçe sebzelerden, bir kepçe de suyuyla birlikte pancardan alın, bir tavaya koyun. Yüksek ateşte su kaynayana kadar 3 dakika tutun. Servis kepçesiyle sıcak çorbayı, sebzeler ortaya gelecek biçimde çorba kâsesine koyun. Ortadaki sebzelerin üstüne sıkma torbasından *smetana* sıkın.

Smetana

200 g *krema*

50 g *süzme yoğurt*

Çeyrek bardak limon suyu

Kremayı çırpma teliyle ya da robotta orta devirde 45 dakika, hacmi iki misli kabarana kadar çırpın. Süzme yoğurdu ilave edin ve 10 ile 15 dakika daha, karışım tamamen homojen hâle gelene kadar çırpmaya devam edin. Limon suyunu azar azar ekleyin. Beş dakika daha orta devirde çırpın. Bir kaba alın ve buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

***BOUILLABAISSE* - Bkz. s. 128 - 131; BALIK ÇORBASI - 4**



BÖREK ÇORBASI (ADANA)

1 kg un

1 limonun suyu

1 yumurta

Yarım kilo az yağlı kıyma, iri kıyılmış

2 soğan, rendelenmiş

1 kaşık salça

1 bardak nohut, haşlanmış

1 kaşık yağ

1 tutam nane

Karabiber, tuz

Unu, limon suyu, yumurta ve suyla karıştırarak hamur hâline getirin. Dinlendirdikten sonra yufka kalınlığında açın, küçük karelere kesin.

Kıyma, soğan ve salçayla harcını hazırlayın, karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Hamur karelerinin ortasına küçük miktarlarda koyarak bohça biçimini verin. On bardak kaynar suya hamurları ve nohudu atın.

Piştikten sonra üzerine tavada kızdırılmış yağda hazırladığınız salça ve nane sosunu dökün.



BÖREKAŞI ÇORBASI (KAYSERİ)

Yarım bardak nohut, pişirilmiş
 3 kaşık yeşil mercimek, haşlanmış
 1,5 lt su
 3 tablet et suyu
 2 kaşık arpa şehriye
 50 g tereyağ
 Yarım kutu küp domates

1 kaşık domates salçası
 250 g kayseri mantısı
 Yarım limonun suyu
 2 kaşık kuru nane
 Pul biber
 Karabiber, tuz

Bir buçuk litre suya, et suyu tabletlerini atarak kaynatın. Nohut, mercimek ve arpa şehriyeyi ilave edin. Kaynadıktan sonra ateş i kısın. (Nohudu orba içinde pişirmek çok uzun sürer. En iyisi daha önce, mümkünse düdüklü tencerede pişirmektir. Pişmiş nohudun kabuğunu soyarak çorbaya katarsanız daha makbul olur.)

Başka bir tencerede yağ ı eritin, küp domatesleri ve domates salçasını kavurun. Nohutlu mercimekli et suyunu ve mantıyı ilave ederek mantı pişene kadar kaynatın. Yaklaşık 12-15 dakika sonra çorbanız hazırdır. Limon suyu, nane, pul biber, karabiber ve tuz katarak servis edin.

Bu orba ekşice olmalı. Gerekirse biraz daha limon suyu ekleyebilirsiniz.



BÖRÜLCELİ PAÇA ÇORBASI (İZMİR)

4 keçi paçası	1 soğan, rendelenmiş
300 g koyun eti	1 kaşık margarin
300 g börülce	Domates salçası
300 g un	Bir tutam toz tarçın
3 yumurta	Karabiber, tuz

Keçi paçasını temizleyerek yeterince suda pişirin. Kemiklerini ayıklayın, eti ve suyunu bir kenarda bekletin.

Unu temiz bir tezgâh üzerine koyun, ortasına açtığınız çukura yumurtaları kırın. Ge-
rekirse birkaç damla ılık su katarak unu 10 dakika yoğurun, hamur hâline getirin. Yapış-
maması için arada bir unlayarak merdaneyle açın. Elde ettiğiniz yufkayı tırtıllı bir bıçakla
2x3 santim büyüklüğünde parçalara kesin ve en az 1 saat kurumaya bırakın. Kuru parça-
ları kaynar tuzlu suda makarna gibi haşlayın, suyunu süzdükten sonra kenarda bekletin.

Bir güveçte, soğanı yağda, tahta kaşıkla karıştırarak pembeleştirin. Küçük parçalara
doğradığınız ve iyice yıkadığınız koyun etini ilave edin. Etler nar gibi kızarıncaya kadar
karıştırarak kavurun, sonra ılık suyla incelttiğiniz domates salçasını ekleyin. Tarçın ve
karabiber serpin, 1-2 dakika karıştırın.

Bir gece önceden soğuk suda ıslattığınız börülcenin suyunu süzün, güveçteki malze-
meye katın ve üstünü 4 parmak aşacak kadar paçanın suyundan dökün. Börülceler dağıl-
mayacak kadar pişince, kemikleri ayıklanmış paçaları ve haşlanmış erişteyi de ilave edin.
Tuzunu ayarlayın, gerekirse biraz daha paça suyu dökün, bir taşım daha kaynatın. Güveci
ateşten indirin ve servis için, olduğu gibi sofraya götürün.

BROKOLİ ÇORBASI (BELÇİKA)

Yarım kilo brokoli

3/4 çay bardağı sıvıyağ

1,5 kaşık un

1 bardak su

1 bardak süt

Tuz

Üzeri için:

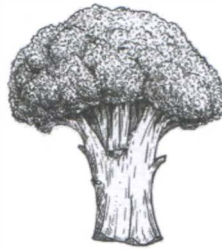
1 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı pul biber

Brokoliyi temizledikten sonra haşlayın. Süslemek için 1-2 çiçek ayırın, geri kalanını haşlama suyuyla birlikte blenderden geçirin.

Tencereye yağ koyun, unu pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Bir bardak su ve süt ilave ederek karıştırın. Blenderden geçirdiğiniz brokoliyi ekleyin. Tuzunu ayarlayın, orta hararetle ateşte kaynamaya bırakın. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Bir kaşık tereyağı eritin, pul biberi yağda çevirin ve çorbanın üzerine gezdirin. Ayırdığınız brokolilerle süsleyerek servis yapın.



BUĞDAY ÇORBASI - 1 (AYDIN)

80 g buğday unu

40 g tereyağ

50 g arpacık soğanı, küp doğranmış

800 ml sebze suyu

400 ml süt

2 defne yaprağı

Rende muskat

2 kırmızı biber

30 ml sıvıyağ

2 diş sarmısak, kırılmış

20 g file badem

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış

1 demet kuzukulağı, ince kıyılmış

30 ml limon suyu

Karabiber, tuz

Tereyağı bir tencerede eritin ve arpacık soğanlarını kavurun. Buğday ununu ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra sebze suyunu ekleyin. 300 ml süt katın ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Çorbayı defne yaprakları, muskat, karabiber ve tuzla baharatlandırdıktan sonra tencerenin kapağı açık olarak orta ateşte 20 dakika karıştırmaya devam ederek pişirin.

Kırmızı biberleri uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini temizleyin ve ince kıyın. Sıvıyağı bir tavada kızdırın, sarmısakları yakmadan kavurun ve biberleri ekleyin. Kavrulmuş sarmısak ve biberleri kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağlarını emdirin.

File bademleri yağsız bir tavada kahverengileşinceye kadar kavurun. Defne yapraklarını çorbadan çıkarın. Maydanoz ve kuzukulağından bir kaşık ayırın, kalan otları çorbaya ilave edin.

Çorbayı mikserde karıştırın ve çok ince bir süzgeçten geçirerek tencereye koyun, ısıtın. Limon suyu, karabiber ve tuzla tatlandırın.

Kalan sütü iyice kaynatın. Sütün köpüğünü kâselere koyduğunuz çorbaların üzerine paylaştırın. Kavrulmuş sarmısak ve biberleri köpüğün üzerine koyun. Çorbayı ayırdığınız otlarla ve file bademle süsleyerek sıcak servis edin.

BUĞDAY ÇORBASI - 2 (ANTAKYA)*1,5 bardak aşurelik buğday**Yarım kilo yoğurt**1 yumurta**1 kaşık un**Tuz**Üzeri için:**2 kaşık tereyağ**1 tatlı kaşığı pul biber**1 tatlı kaşığı nane*

Aşurelik buğdayı ayıklayın, birkaç su yıkadıktan sonra 6 bardak suyla birlikte bir tence-reye alın ve iyice yumuşayınca kadar haşlayın.

Ayrı bir kapta yoğurdu çırpın. Yumurta ve unu ekleyin, iyice birbirine karışana kadar biraz su ilavesiyle çırpmaya devam edin. Yoğurdu tenceredeki buğdaya karıştırarak katın.

Küçük bir tavada tereyağı eritin, pul biber ve naneyi 1-2 dakika kavurun, ocaktan alın. Hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirin. Tuzunu ayarlayın ve sıcak olarak servis yapın.



BULGUR ÇORBASI (ŞİLLE) (BİTLİS)

1 bardak bulgur

1 bardak yeşil mercimek

1 kaşık katıyağ

2 kuru soğan,ince doğranmış

2 kaşık kıyma

3 yeşil sivri biber, küçük doğranmış

3 domates, kuşbaşı doğranmış

2 çay kaşığı kuru nane

Karabiber, tuz

Bulgur ve mercimeği yıkayıp ayıklayın. Bir tencerede 5-6 bardak suyun içinde orta ateşte pişmeye bırakın. Bulgur ve mercimek yumuşayınca kadar ağır ağır pişirin.

Katıyağı küçük bir tencerede eritin, soğanı yağda pembeleştirin. Kıymayı ilave ederek biraz kavurun. Sivri biberi kavurmaya katın, bir-iki çevirin. En son domatesleri karışıma ekleyin ve 5-6 dakika kavurduktan sonra bulgur ve mercimek karışımına ilave edin.

Çorbanın karabiber ve tuzunu ayarlayın, suyunu kontrol edin. Suyu azsa sıcak su takviyesi yapın. Beş-altı dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indirin. Üzerine kuru nane serpiştirerek sıcak sıcak ikram edin.



CEVİZLİ ÇORBA (SAMSUN)

5 bardak tavuk suyu
Yarım bardak ince bulgur
1 soğan, ince kıyılmış
1 kaşık zeytinyağı

1 ay bardağı ceviz içi, dövölmüş
1 ay kaşığı muskat, rendelenmiş
Karabiber, tuz

Üzerine:

1 salatalık, rendelenmiş

Tavuk suyunu bir tencerede kaynatın, içine bulgur, karabiber ve tuz ilave ederek 10 dakika pişirin.

Zeytinyağında soğanı kavurarak çorbaya katın. Ceviz içi ve muskatı da ekledikten sonra 1-2 taşım daha kaynatın ve tencereyi ocaktan alın.

Servis kâsesine aldığınız çorbanın üzerine salatalık koyup sıcak olarak servis yapın. orbaya limon da sıkabilirsiniz.



CİĞER ÇORBASI - 1 (EDİRNE)

1 kuzu ciğeri

1 demet taze soğan, doğranmış

2 kaşık yağ

4 domates, soyulmuş, küçük doğranmış

8 bardak et suyu

1 avuç arpa şehriye

Dereotu, maydanoz, ince kıyılmış

Karabiber, tuz

Soğanları yağda hafifçe kavurarak öldürün. Domatesleri ekleyerek biraz daha çevirin. Sekiz bardak et suyunu ilave edin.

Arpa şehriyeyi ve ayrı bir kapta haşladığınız, zar biçiminde doğranmış ciğeri çorbaya katın. Çorba pişince dereotu, maydanoz, karabiber ve tuz koyarak ateşten alın, sıcak servis yapın.

CİĞER ÇORBASI - 2 (ARNAVUTLUK)

250 g kuzu ciğeri

1 büyük soğan, kıyılmış

50 g katıyağ

1 yumurta

30 ml sirke

1 kaşık maydanoz, kıyılmış

1 kaşık nane

Tarçın

Tuz

Soğanı yağla kavurun. Zar biçiminde doğranmış ciğerleri ekleyin, 1-2 dakika soğanlarla birlikte kavurduktan sonra 1,5 litre su katın ve 20 dakika pişirin.

Yumurtayı çırpın, sirke ve tuzla karıştırın. Sıcak çorbadan kaşık kaşık alıp karıştırarak yumurtaya ilave edin. Sekiz-on kaşık sonra yumurtalı karışımı azar azar çorbaya ekleyin. Kıyılmış yeşillikleri ve tarçını katarak ateşten alın.

ÇATAL ÇORBA (ÇATAL AŞI) (AMASYA)

1 çay bardağı yeşil mercimek	1 tatlı kaşığı nane
1 bardak aşurelik yarma	1 çay kaşığı pul biber
1 soğan, ince doğranmış	Maydanoz, kıyılmış
1 kaşık tereyağ	Tuz
300 g kıyma	

Yeşil mercimeği ayıklayın, yıkayın, yarmayla birlikte derin bir tencereye koyun. Tuzunu ayarlayın, üzerine 6 bardak su ekleyin. Kısık ateşte kaynatın.

Soğanı küçük bir tavada tereyağ ve kıymayla iyice kavurun. Nane ve pul biber koyun.

Çorbayı servis kâsesine alın. Hazırladığınız kıymalı sosu çorbanın üzerine dökün. Üzerini maydanozla süsleyin.

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

4 bardak süt	4 kaşık limon suyu
1 yumurta	
Hamuru için:	1/3 bardak su
1,5 bardak un	Tuz

Unu, su ve tuzla yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Unlayarak oklavayla yarım santim kalınlığında açın, parmak uzunluğunda parçalara kesin.

Dört bardak su ile sütü tencerede bir taşım kaynatın. Bu çorbanızın bazıdır.

Yumurtayı limon suyuyla birlikte çırparak terbiyeyi hazırlayın. Çorbadan biraz katarak terbiyeyi ılıtın, sonra yumurtalı terbiyeyi ve hamurları çorbaya karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin, ocaktan alarak sıcak servis yapın.

ÇEVİRME ÇORBA (ISPARTA)*Yarım bardak pirinç**1 yumurta**Yarım bardak yoğurt**Yarım kaşık kuru nane**5 bardak et suyu**2 kaşık katıyağ**1 kaşık domates salçası**1 demet maydanoz, ince kıyılmış**Karabiber, tuz*

Pirinci, nişastası akıp suyu durulaşınca kadar yıkayın ve süzün. Bir tencereye koyun, yumurtayı kırarak ilave edin, tuzlayın ve ateşe oturtun. Sürekli karıştırarak 3 dakika pişirdikten sonra yoğurt ve nane katarak karıştırın. Et suyunu azar azar çorbaya yedirin, sürekli aynı yönde karıştırın. Pirinçler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tavada yağı salçayla kızdırın. Çorbaya karıştırın, maydanoz, karabiberle servis yapın.

ÇİNGENE ÇORBASI (KIRKLARELİ)*1 havuç, rendelenmiş**1 patates, rendelenmiş**1 kahve fincanı pirinç**1 kahve fincanı bulgur**1 kahve fincanı nohut, haşlanmış**1 kaşık tereyağ**1 kahve fincanı şehriye**1 soğan, rendelenmiş**1 kaşık tereyağ**1 kaşık salça**Tuz*

Havuç ve patatesi bolca suyla tencereye alın. Kaynayınca, pirinç, bulgur, nohut ve şehriyeyi ilave edin. Tuzunu ayarlayın. On beş dakika daha pişirin.

Soğanı yağda kavurun. Salçayı ekleyin, 1-2 kez çevirdikten sonra çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

DALYAN ÇORBASI - Bkz. s. 213; KEFAL ÇORBASI

DASMI ÇORBASI - Bkz. ss. 163-164; DÜĞÜN ÇORBASI

DEFNE YAPRAĞI ÇORBASI (MARSİLYA - FRANSA)

1 dal defne

1 yumurta

Üzerinde yapraklarıyla 1 dal defneyi tencerede 6 bardak suyla 20 dakika kaynatın. Defne dalını çıkarın.

Defneli her 2 bardak su için bir yumurta sarısı kullanın. Yumurta sarısına önce biraz sıcak su koyun, ılıtarak defneli suya ilave edin. Isıtın ama kaynatmayın. Yanında bir kâse krutonla servis edin.



DİL ÇORBASI (İSTANBUL)

350 g *dana dili*

3 *defne yaprağı*

2 *kaşık un*

2 *yumurta sarısı*

2 *kaşık limon suyu*

1 *kaşık tereyağ*

Yarım kaşık salça

10-15 *top karabiber*

Tuz

Dana dilini yıkayıp düdüklü tencereye alın. Üzerine 5 bardak kaynar su, defne yaprakları ve top karabiberleri ilave edin, dil iyice yumuşayana kadar pişirin.

Delikli kepçeyle tencereden alın, pürtüklü derisini bıçak yardımıyla çıkarın. Dili nohut iriliğinde parçalara doğrayın. Tenceredeki dilin haşlanma suyunu süzün, posasını alın ve süzdüğünüz suyu tekrar tencereye koyun.

Tercereye doğranmış dili ekleyin, 15-20 dakika daha, dil iyice yumuşayana kadar pişirerek ocaktan alın.

İyice ılınmış dilin haşlama suyundan 1 kepçe alarak unu inceltin, topaksız bulamaç kıvamına getirerek tencereye aktarın. Tuzunu ayarlayın. Tencereyi tekrar ocağa koyun, kısık ateşte, karıştırmaya ara vermeden, üzeri göz göz olana kadar pişirin.

Bir kapta yumurta sarısını ve limon suyunu çırpın. Ateşten indirmeye yakın, çorbaya yumurtalı terbiyeyi karıştırarak dökün.

Tereyağı eritin, salçayı katın, 1-2 kez karıştırdıktan sonra çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

DİPLOMAT ÇORBASI (İSTANBUL)

Yarım tavuk	3 orta boy salatalık turşusu, küp doğranmış
50 g katıyağ	1 kaşık un
1 soğan, küp doğranmış	1 yumurta
2 patates, küp doğranmış	1 bardak turşu suyu
2 havuç, küp doğranmış	Tuz
1 kereviz, küp doğranmış	

Tavuğu yıkayın, 5 bardak suda 1 tatlı kaşığı tuzla 45 dakika haşlayın. Tavuk suyunu bir kaba süzün. Tavuk etini kemik ve derisinden ayırın.

Yağı eritin, soğanı kavurun. Patates, havuç, kerevizi, salatalık turşusu ve unu ilave ederek pişirmeye devam edin.

Ayırdığınız tavuk suyunu ve küçük parçalara böldüğünüz tavuk etini kavurduğunuz sebzelere katın.

Yumurtayı çırpın, içine turşu suyunu karıştırın, çorbaya ekleyin.

Terbiye ettiğiniz çorbayı bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Sıcak olarak ısıtılmış kâselerde servis yapın.



DOMATES ÇORBASI - 1 (ÇANAKKALE)

6-7 iri domates, iri doğranmış ya da 2 kaşık domates salçası

1 kaşık katryağ

1 bardak süt

1 kaşık un

1 kaşık kaşar peyniri, rendelenmiş

4 bardak et suyu

Karabiber, tuz

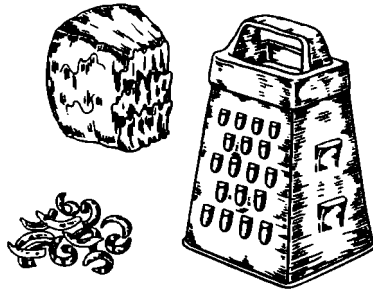
1 yumurta

Bir tencerede yağ ile unu karıştırarak kavurun. Domatesleri unlu karışıma ilave edin. (Salça kullanacaksanız, önce ılık suyla erittikten sonra tenceredeki karışıma ekleyin.) Et suyunu koyun. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Orta hararetli ateş üzerinde karıştırarak sulu boza kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Piştigine karar verince, domatesle yaptıysanız ince delikli bir tel süzgeçten geçirin. Salçayla yaptıysanız bu işleme gerek yok.

Bir yumurtayı çırpın, 1 bardak ılık süt katarak iyice karıştırın, ılıtmak için çorbadan bir miktar alarak ilave edin.

Yumurtalı terbiyeyi çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra üzerine kaşar peyniri serpştirerek sıcak sıcak ikram edin.



DOMATES ÇORBASI - 2 (İTALYA)

1 kutu domates püresi

2 kaşık katıyağ

2 tepeleme kaşık un

3 bardak et suyu

3 bardak süt

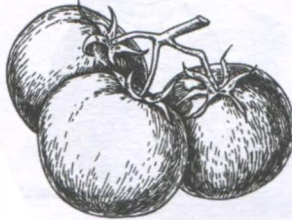
2 kaşık kaşar peyniri, ince rendelenmiş

Karabiber, tuz

Katıyağı bir tencerede eritin, domates püresini ilave edin, kısık ateşte karıştırarak 3 dakika sote edin. Unu eleyerek ekleyin ve 2 dakika daha karıştırın. İki bardak et suyunu soğuk olarak katın. Unun topaklanmasını önlemek için devamlı karıştırın. Kalan 1 bardak et suyunu ilave edin, karabiber ve tuzunu ayarlayın. Orta ateşte kaynayana kadar devamlı karıştırın.

Kaynadıktan sonra ılık sütü ekleyin. Hafif ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak, arada bir karıştırarak 5 dakika pişirin. Servis kâsesine alın, üzerine kaşar peyniri ve kruton serpererek servis edin.

DOMATESLİ PİRİNÇ ÇORBASI - *Bkz. s. 270*; PİRİNÇ ÇORBASI (domatesli)



DÖVME ÇORBASI (etli) (GAZİANTEP)

2 kaşık dövme buğday

2 kaşık nohut

1 kuzu incik

2 bardak tavuk suyu

1 tatlı kaşığı un

1 kaşık yoğurt

1 yumurta sarısı

1 kaşık tereyağ

Pul biber, nane

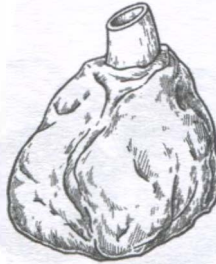
Karabiber, tuz

Dövme buğday, nohut ve inciği ayrı ayrı haşlayın.

Başka bir tencerede tavuk suyunu kaynatın.

Un, yoğurt, yumurta sarısı ve 1 çay bardağı suyu çırpma teliyle çırpın, tavuk suyuna karıştırarak katın. Haşlanmış nohut, buğday ve kuşbaşı doğranmış inciği tencereye ilave edin. Kaynadıktan sonra karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Tereyağı eritin, pul biber ve naneyi yağda çevirdikten sonra çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



DUL AVRAT ÇORBASI (ADANA)

2 bardak un

3/4 bardak yeşil mercimek

1 limonun suyu

2 kaşık tereyağ

1 kaşık biber salçası

1 kaşık kuru nane

Tuz

Unu bir tepsi içine eleyin. Tuz ve su karışımıyla yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Bir süre beklettikten sonra oklavayla 3 milim kalınlığında yufkalar açın, uzun şeritler kesin. Bu şeritleri üst üste koyarak, küçük küçük kıyın. Hamurların birbirine yapışmaması için yufkaların üzerine un serpin. Bütün hamuru bu şekilde küçük karelere pul pul keserek bir kenara ayırın.

Yeşil mercimeği 6 bardak suda haşlayın, 1-2 taşım kaynatın. Haşlanmış mercimeğe kestiğiniz hamurları ilave edin, tuzlayın.

Hamurlar pişince limon suyu ekleyin, ocaktan indirin.

Bir tavada erittiğiniz yağa biber salçası ve nane karıştırarak çorbanın üzerine dökün. Sıcak sıcak ikram edin.



DÜĞÜ KÖFTESİ ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

1 bardak düğü

1 kaşık un

1 çay bardağı zeytinyağı

4 ince sivri biber, kıyılmış

2 domates, rendelenmiş

1 yumurta

Maydanoz, kıyılmış

Tuz

Düğü, un ve tuzu yoğurarak hamur hazırlayın. Elinizde yuvarlayarak nohuttan biraz küçük toplar yapın.

Biberleri yağda hafifçe kavurun, domatesi ilave edin. Yağda biraz çevirdikten sonra içine bir yumurta kırın ve karıştırarak, üzerine 4 bardak kaynar su ekleyin.

Kaynayan suya hazırladığınız yuvarlak köfteleri katın. On dakika birlikte pişirin. Üzerine maydanoz serpiştirerek servis yapın.



DÜĞÜN ÇORBASI - 1 (ERZURUM)

Yarım kahve fincanı bulgur
 1 kahve fincanı yarma
 1 kahve fincanı nohut
 4 lt et suyu
 1 yumurta sarısı
 Yarım limonun suyu
 3 kaşık yoğurt

1 kahve fincanı minik köfte
 2 kahve fincanı kuşbaşı et
 1 kaşık tereyağ
 Pul biber
 Yarım kaşık nane
 Tuz

Ayrı ayrı haşladığınız bulgur, yarma ve nohudu bir arada 4 litre et suyunda tekrar haşlayın.

Bir kapta yumurta sarısını limon suyuyla iyice çırpın. Üç kaşık yoğurt ilave ederek bir süre daha karıştırmaya devam edin.

Kaynamakta olan bulgurlu çorbaya hazırladığınız bu karışımı, minik köfteleri ve kuşbaşı eti ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin.

Sıcak olarak çorba kâselerine alın, üzerine kızgın tereyağda çevirdiğiniz pul biberi gezdirin. Naneyle süsleyerek servis yapın.



DÜĞÜN ÇORBASI - 2 (İSTANBUL)

750 g kuzu gerdanı

2 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Tuz

Terhiye için:

4 tepeleme kaşık un

4 kaşık süzme yoğurt

1 yumurta

Yarım limonun suyu

Eti 10 bardak suyla birlikte tencerede kaynamaya bırakın. Suyun üstünde oluşan köpükleri bir kepçe ya da kaşıkla alın. Su kaynayınca ateşi kısın ve orta ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın.

Etler yumuşamaya başlayınca tuzunu ilave edin. Etler iyice pişince, tel süzgeçte süzün, suyunu bir kapta saklayın. Etler soğuyunca kemiklerini çıkarın ve küçük parçalar hâlinde didikleyin ya da bıçakla ince ince doğrayın.

Et suyunu tekrar ateşe koyarak kaynatın.

Terbiyesini hazırlamak için çukur bir kapta un, yoğurt, yumurta ve limon suyunu çırpın. İki bardak suyu azar azar katın ve pütürsüz bir sıvı hâline gelene kadar karıştırın. Kaynamakta olan et suyuna bu karışımı yavaş yavaş ekleyin ve bir taşım kaynatın. Tel süzgeçten süzerek başka bir tencereye alın. Böylece oluşabilecek hamur topaklarını ayırmış olursunuz.

Etleri çorbaya katarak karıştırın ve tekrar kaynatın. Servis kâsesine alın. Bir tavada erittiğiniz tereyağa kırmızıbiberi ilave edin, çorbanın üstünde gezdirerek sofraya getirin.

Gerdan eti yerine kemikli kuzu eti de kullanabilirsiniz.

ECEVİT ÇORBASI (KASTAMONU)

100 g pirinç

2,5 lt tavuk suyu

1 demet taze nane

80 g tereyağ

200 g yoğurt

1 yumurta

Karabiber, tuz

Pirinci temizleyip yarım bardak ılık suda ıslatın, süzün. Tavuk suyu, su ya da ikisinin karışımını ve tuz ilave ederek ağır ateşte 10 dakika kaynatın. İri doğranmış taze nane ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. (Arzu edilirse yarımşar demet nane ve maydanoz karışımı kullanılabilir, ıspanak da olabilir).

Tereyağı eritin, çorbaya katın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Yoğurt ve yumurtayı karıştırın (çırpmayın yalnızca karıştırın) ve kaynar çorbaya ilave ederek 10 dakika daha kaynatın.

EKMEK AŞI - Bkz. s. 166; EKMEK ÇORBASI



EKMEK ÇORBASI (TUNCELİ)

Yarım bayat ekme
4 bardak et suyu
4 kaşıık yağ
2 yumurta

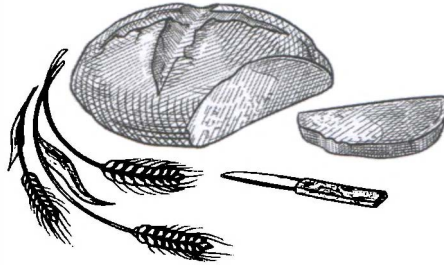
1 bardak süt
Maydanoz, kıyılmış
Karabiber, tuz

Bayat ekmeği çok ince ve küçük parçalara kesin. Bir tencerede et suyuyla birlikte ateş oturtun ve ekmekler ezilene kadar kaynatın.

Yağ, karabiber ve tuz ilave edin, 10 dakika daha pişirin.

Bir kap içinde 2 yumurtanın sarısını sütle ezin.

Çorbayı ateşten indirin, yumurta karışımını yavaş yavaş çorbaya katın. Üzerine maydanoz serpiştirerek servis edin.



EKŞİLİ ÇORBA (OSMANİYE)

Yarım bardak nohut
Yarım bardak kuru fasulye
Yarım bardak dövme
100 g taze fasulye
1 kabak
1 orta boy patlıcan

100 g lahanana
2 diş sarmısak
2 kaşık sıvıyağ
1 kaşık domates salçası
4 kaşık nar ekşisi
Tuz

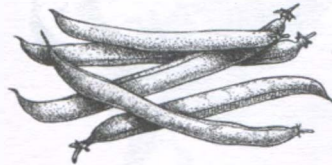
Nohudu ve kuru fasulyeyi bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Dövmeyi bir başka kapta suda bırakın. Ertesi sabah hepsini süzerek sularını atın.

Taze fasulyenin kenarlarını alarak 1 santimlik küçük parçalara doğrayın. Kabak ve patlıcanı soyun, kuşbaşı doğrayın. Lahana yapraklarını ince ince kıyın. Sarmısakları dövün.

Nohut, kuru fasulye ve dövmeyi 10 bardak suyla birlikte tencereye koyun, tuzunu ayarlayın, hepsi yumuşayıncaya kadar haşlayın.

Bir tavada yağı kızdırın, salçayı ve sarmısağı biraz kavurduktan sonra ateşten alın.

Haşlanan bakliyatın içine 5'er dakika arayla taze fasulye, kabak ve en son olarak da patlıcan ve lahanayı atın. Sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin, çorbayı ateşten alın. Tavadaki salçalı yağı çorbaya katın. Nar ekşisini de karıştırarak ilave edin, sıcak sıcak servis yapın.



EKŞİLİ MAHLİTA (KİLİS)

2 bardak kırmızı mercimek

1 orta boy patlıcan

5 diş sarmsak, dövölmüş

1 limonun suyu

6 kaşıık sızma zeytinyağı

1 kaşıık pul biber

2 kaşıık kuru nane

Tuz

Mercimeğı, nişastası akıp suyu durulaşıncaıa kadar yıkayın ve süzün. Patlıcanın kabuklarını alacalı soyun, 1 santimlik kuşbaşı doğrayın.

Mercimeğı tencerede, üzerine 8 bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. Patlıcanları ilave edin, ateşı kısın. Mercimek ve patlıcanlar yumuşayıncaıa kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Sarmısak, limon suyu ve tuz koyarak karıştıırın.

Zeytinyağını, pul biber ve naneyle bir tavada kızdırdıktan sonra çorbaya karıştıırarak katın. Sıcak sıcak servis yapın.



ENGİNAR ÇORBASI (GİRİT)

4 enginar

200 g patates

2 kaşık limon suyu

50 g tereyağ

1 soğan, ince kıyılmış

1 diş sarımsak, ince kıyılmış

400 ml sebze suyu

300 ml krema

Maydanoz, kıyılmış

Beyaz biber, tuz

Patatesi haşlayın, kabuğunu soyarak doğrayın.

Enginarı limonlu kaynar tuzlu suda tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat pişirin. Suyunu ayırın, enginarları yarım santimlik küp doğrayın. Enginar küplerinden 4 yemek kaşığı ayırın.

Tereyağı büyük bir tencerede eritin, soğan ve sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Patates ile enginarı ilave edin. Sebze suyunu, 400 ml enginarların haşlama suyunu ve 250 ml kremayı ekleyin. Çorbayı orta ateşte 10 dakika pişirin.

Blenderde püre hâline getirin, ince bir süzgeçten geçirin. Tekrar bir taşım kaynatın, karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Ayırdığınız küp enginar parçalarını önceden ısıtılmış kâselere paylaşın, üzerine sıcak çorbayı dökün.

Her tabağı 1 kaşık krema ve maydanozla süsleyerek servis edin.



ERİKLİ ÇORBA (TOKAT)

2 bardak çekilmiş aşıklık (mısır yarması) 1 kaşık tereyağ
1 bardak kurutulmuş ya da çağla erik Tuz
1 tutam nane

Tencerede kaynamış 8 bardak suya yıkanmış aşıklı koyun. Aşığın pişmesine yakın erikleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Eriklerle birlikte bir miktar daha pişirin. Suyunu çekerse su ilave edin. Piştikten sonra üzerine naneyle yaktığınız yağı gezdirin.

ERİŞTE ÇORBASI (SİVAS)

100 g kıyma 2 avuç erişte
3,5 kaşık tereyağ 2 avuç nohut, haşlanmış
3 domates, rendelenmiş Tuz

Kıymayı tereyağda kavurun. Domatesleri ilave ederek iyice karıştırın. Dört-beş bardak su katın. Kaynayınca erişte ve nohudu ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Erişte piştiğinde çorbanız servise hazırdır.



ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI - 1 (ANKARA)

1 bardak yeşil mercimek

Yarım bardak erişte

2 kaşık un

2 kaşık tereyağ

1 orta boy kuru soğan, ince doğranmış

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı domates salçası

Tuz

Yeşil mercimeği ayıklayın, yıkayın. Bir tencerede 6 bardak suda haşlayın. Haşlanmasına yakın erişte ve tuz ilave edin.

Unu bir kaşık tereyağda kavurun, haşlanmış mercimeğe yavaş yavaş karıştırarak ekleyin.

Kalan tereyağda kuru soğan, kuru nane ve domates salçasını çevirin. Çorbanın üzerine gezdirdikten sonra servis edin.

ERİŞTELİ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI - 2 (MALATYA)

1 bardak yeşil mercimek

1 bardak erişte

3 kaşık yağ

1 kuru soğan, kuşbaşı doğranmış

Yarım kaşık domates salçası

Yarım kaşık biber salçası

Karabiber, tuz

Bir tencerede yağı eritin, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Domates ve biber salçası, 6 bardak su, karabiber ve tuz ilave ederek kaynamaya bırakın.

Yıkadığınız mercimekleri kaynamakta olan salçalı soğanlı suya katın. Mercimekler pişerken erişteleri ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

ERZİNCAN ÇORBASI (ERZİNCAN)

100 g kıyma

1 kaşık salça

150 g taze fasulye, ince kıyılmış

50 g erişte

1 diş sarımsak, dövülmüş

10 sap dereotu, ince kıyılmış

10 sap maydanoz, ince kıyılmış

50 g yoğurt

1 kaşık tereyağ

Yarım kaşık nane

Karabiber, tuz

Kıymayı yalnızca karabiber ve tuzla yoğurarak minik köfteler hazırlayın. Bir tencerede 8 bardak su kaynatın, salçayı ilave edin ve köfteleri atın.

Fasulyeyi tencereye ilave edin. Erişteyi ve sarımsağı da kattıktan sonra fasulyeler pişinceye kadar orta ateşte tutun.

Fasulyeler piştikten sonra üzerine dereotu ve maydanoz serpiştirin, çorbanın suyuyla sulandırdığınız yoğurdu ekleyin.

Bir kaşık tereyağda naneyi 1-2 kere çevirerek kavurun ve çorbanın üzerine dökün.



ERZURUM ÇORBASI KÖFTELİ (ERZURUM)

1 çay bardağı pirinç

200 g yağsız kıyma

5-6 bardak et suyu

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 orta boy soğan, küçük doğranmış

Kuru nane

Karabiber, tuz

Terbiye için:

2 kaşık tepeleme un

1 bardak yoğurt

1 yumurta

Tencereye pirinci ve 2 çay bardağı suyu koyun, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Bir kapta kıymayı karabiber ve tuzla yoğurun. Kıymadan küçük parçalar kopararak nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

Köfteleri un serpilmiş bir kaba alın, kabı sallayarak köftelerin unlanmasını sağlayın. Pirinçlerin bulunduğu tencereye 5-6 bardak sıcak et suyunu ve köfteleri ekleyin, köfteler yumuşayana kadar pişirin.

Terbiyesi için bir kabın içinde 2 kaşık un, yoğurt ve yumurtayı çırparak karıştırın. Unlu karışımı azar azar çorbaya ilave edin.

Tavada sıvıyağı ısıtın ve soğanları pembeleşene kadar kavurun. Kuru nane katın, fazla yakmadan ocaktan alın ve çorbaya ekleyin. Sürekli karıştırarak, çorbanın üzeri göz göz olana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, çorbayı ocaktan alın, sıcak sıcak servis yapın.

EZME ÇORBA - *Bkz.* s. 139-140; BEZELYE ÇORBASI

EZO GELİN ÇORBASI (KİLİS)

<i>1 çay bardağı kırmızı mercimek</i>	<i>3 kaşık katıyağ</i>
<i>1 çay bardağı ince köftelik bulgur</i>	<i>2 kaşık domates salçası</i>
<i>1 çay bardağı pirinç</i>	<i>1 kaşık biber salçası</i>
<i>1 kaşık tel şehriye</i>	<i>1 çay kaşığı pul biber</i>
<i>6 bardak su ya da kemik suyu</i>	<i>2 çay kaşığı kuru nane</i>
<i>1 kuru soğan, ince kıyılmış</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Soğanı 2 kaşık yağda hafif pembeleşene kadar kavurun. Domates salçasını sulandırdıktan sonra soğanlara katın. Biber salçası ve pul biberi ilave ederek karıştırın. Altı bardak su ya da kemik suyu ekleyerek orta ateşte kaynatın.

Su iyice kaynayınca ayıklanmış bulgur, kırmızı mercimek, pirinç, tel şehriye, karabiber ve tuz ilave edin, iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.

Ateşten alın, kâselere koyun, üzerine acı biberli yağ gezdirin, nane serpiştirerek sıcak servis yapın.

FASULYELİ KARALAHANA ÇORBASI - *Bkz.* ss. 206-207; KARALAHANA ÇORBASI

FINDIK ÇORBASI (GİRESUN)

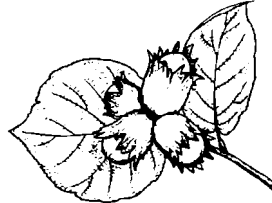
1 bardak fındık, irice çekilmiş, kavrulmuş
 4 kaşık çotanak (fındıkyacağı) ya da ayçiçekyağı
 1 iri soğan, ince rendelenmiş
 1 diş iri sarımsak, ince rendelenmiş
 4 dilim bayat kepek ekmeği
 Yarım bardak elma sirkesi
 6 bardak et suyu
 Fesleğen, maydanoz, reyhan, kıyılmış
 Karabiber, tuz

Sıvıyağda soğan ve sarımsağı orta ateşte sararıncaya kadar kavurun. Dört dilim bayat ekmeğin içini iyice ufaladıktan sonra soğan ve sarımsakla birlikte kavurmaya devam edin. Karışım kavrulurken elma sirkesi ilave ederek homojen bir kıvama gelene kadar karıştırın.

Büyük bir tencerenin yarısına kadar su koyun, yüksek ateşte kaynayan suya et suyunu ekleyin. Kaynamaya başlayan et suyunun içine kavurduğunuz karışımı, fındık ununu, karabiber ve tuzu katın. En son olarak maydanoz, fesleğen ve reyhan ilave edin.

Ocaktan indirdiğiniz çorbayı tamamen homojen hâle gelmesi için mikserden geçirin. Servis yaparken üzerini fesleğen, maydanoz ve reyhanla süsleyin.

Elma sirkesi yerine beyaz şarap kullanırsanız farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.



FISTIK ÇORBASI (GAZİANTEP)

3/5 bardak tuzsuz Antep fıstığı
6 kaşık katıyağ
2/5 bardak un
1 bardak süt
1 kaşık biber salçası

5 bardak et suyu ya da tavuk suyu
1/5 bardak tuzsuz badem
2 kaşık tavuk eti, haşlanmış (isteğe göre)
Kruton
Tuz

Beş buçuk kaşık yağı bir tencerede kızdırın, unu renk alıncaya kadar kavurun. Ateşten alın. Kavrulmuş una azar azar soğuk süt ve salça ekleyin, tamamen pürüzsüz olacak biçimde karıştırarak yedirin. Tavuk suyunu da katarak karıştırın. Tencereyi yeniden kısık ateşe oturtun.

Bademleri küçük bir tencerede, üzerini aşacak kadar su içinde 2-3 dakika kaynatın, süzün, soğuk sudan geçirerek kabuklarını soyun. Kalan yağı bir tavada kızdırın, çekilmiş fıstık ve bademleri, bademler altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın, çorbaya ilave edin. Tavuk etlerini de ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Çorbayı kâselere alın, kızartılmış ekmek parçacıkları (kruton) serpiştirerek servis yapın.

FUKARA DIRMA ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

250 g un
1 kaşık yağ

1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Unu bir kapta tuz ve suyla yoğurun, koyu kıvamlı bir hamur hazırlayın. Tencerede kaynayan tuzlu suya bu hamurları elinizle ufak ufak yuvarlayarak atın. On dakika pişirdikten sonra tencereyi ateşten indirin. Çorbanın üzerine kızgın yağda çevirilmiş nane koyun, sıcak sıcak servis yapın.

GEBEL AŞI ÇORBASI (MUŞ)

100 g dövülmüş buğday
2 beyaz pancar, küp doğranmış
Yeterince yoğurt

1 yumurta sarısı
3 orta boy domates, küp doğranmış
Taze nane

Buğdayı bir gün önceden haşlayın. Beyaz pancarı 6 bardak suda haşlayın. Bir kâsede yoğurt ile yumurta sarısını çırparak sos yapın.

Çorba tenceresine haşlanmış buğday, pancar, domates ve yumurtalı sosu koyun. Orta ateşte haşlayın. Servisten önce üzerine taze nane doğrayın.

GELECOŞ ÇORBASI (GİRESUN)

1 bardak pilavlık bulgur
8 kuru soğan, ince doğranmış
200 g kıyma ya da kavurma
100 g tereyağ
4 kaşık un

2 bardak süzme yoğurt
2 diş sarımsak, dövülmüş
Bayat ekmek ya da kruton
Tuz

Soğanları kıymayla birlikte tereyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Sekiz bardak su ilave ederek kaynamaya bırakın.

Bir kapta ıslattığınız bulgurları kaynayan malzemelerin içine atın.

Un ve yoğurdu suyla karıştırarak hazırladığınız terbiyeyi çorbaya ekleyin. Çorba kaynayınca kadar sürekli karıştırın. Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra sarımsakları çorbaya katın. Tuzunu ayarlayın. Servis yaparken kruton ya da bayat ekmeği çorba kâselerine koyun, çorbayı üzerine dökün.

Şebinkarahisar yöresinde çorba, süzme yoğurttan değil, yöreye has pesküten süzmesinden yapılır.

GELİN ÇORBASI (KASTAMONU)

1 tavuk göğsü	1 bardak mısır, haşlanmış
1 soğan, ince kıyılmış	1 tutam kimyon
1 kaşık sıvıyağ	1 küp kesme şeker
1 patates, küp doğranmış	Maydanoz, kıyılmış
5 mantar, ince dilimlenmiş	Karabiber, tuz

Tavuk göğsünü bir tencerede 6 bardak suyla haşlayın.

Soğanı yağda soteleyin. Üzerine patatesleri ilave edin. On dakika kavurduktan sonra mantarları ekleyin, birkaç dakika daha kavurun.

Başka bir tencereye tavuk suyunu alın. Tavuk etini didikleyip tavuk suyuna katın. Üzerine sotelediğiniz sebzeleri ve mısırı ilave edin. Kimyon, karabiber ve tuzunu ayarlayın, içine küp kesme şeker atın. Kaynadıktan sonra maydanoz serpiştirerek servis yapın.

GEMİCİ ÇORBASI (GİRESUN)

1 bardak kuru fasulye	1 kaşık tereyağ
10 bardak et suyu	1 kaşık domates salçası
3/4 bardak pirinç	Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1 kahve fincanı un	Karabiber, tuz
1 büyük soğan, ince doğranmış	

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın ve ertesi sabah haşlayın. Bir tencerede 10 bardak et suyuna fasulye, pirinç ve unu ilave ederek ateşe koyun.

Bir tavada soğanı yağda kavurun, salçayla karıştırarak çorbaya ekleyin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Üstüne maydanoz serpiştirin.

GENADİR ÇORBASI (MARDİN)

Yarım kilo nohut
2 bardak köftelik bulgur
2 bardak irmik
1 soğan, küçük doğranmış

Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça
Kişniş tohumu
Karabiber, tuz

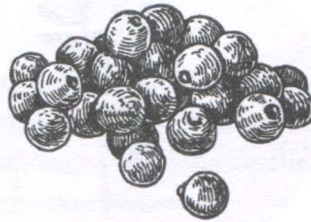
Nohutları gecedan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzerek 3 bardak suyla 45 dakika haşlayın.

Büyükçe bir kapta bulgurla irmiği karıştırın. Üzerine 750 ml soğuk su ekleyerek yarım saat bekletin. Yarım saat sonunda kişniş tohumu ve tuz katarak iyice yoğurun. Yoğururken hamurun yumuşak olması ve daha kolay yoğurulması için ara sıra su koymayı unutmayın.

Hazırladığınız hamurdan fındık büyüklüğünde köfteler yapın. İki litre suyu tuzla kaynatın, içine hazırladığınız köfteleri atarak 15 dakika haşlayın.

Soğanı zeytinyağında hafifçe kavurun.

Haşlanmış köftelere süzölmüş nohudu, kavrulmuş soğanı ve salçayı ilave edin, karabiberle tatlandırın. Sıcak sıcak servis yapın.



GENDİME ÇORBASI (YARMA ÇORBASI) (KAYSERİ)

Yarım bardak nohut

1 bardak yarma

1 litre et suyu

1 kaşık salça

1 kaşık katıyağ

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı pul biber

Nohudu akşamdan suya yatırın. Ertesi sabah nohut ve yarmayı 1 litre suda haşlayın. Üzerine et suyunu ve salçayı ekleyin, kaynamaya başlayınca yağ, nane ve pul biberle hazırladığınız sosu ilave edin. Bir taşım daha kaynatarak ateşten indirin.

GOGİYA ÇORBASI - *Blz.* s. 245-246; MISIR ÇORBASI



GÖCE ÇORBASI (ZONGULDAK)

3 kaşık tereyağ	2 bardak süt
1 bardak mısır tanesi	Tuz
8 bardak tavuk suyu	

Terbiyesi için:

1 kaşık nişasta	2 kaşık yoğurt
2 yumurta sarısı	1 kâse su

Tereyağı tencerede eritin, mısırı 2-3 dakika kavurduktan sonra tavuk suyu ve süt ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 10-15 dakika ağır ateşte kaynatın.

Terbiyesi için verilen malzemeleri bir kâsede iyice karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım daha kaynattıktan sonra servis kâselerine koyup sıcak olarak servis yapın.

GÖLLÜ GAVUT ÇORBASI (GİRESUN)

1 su bardağı gavut unu	1 su bardağı süt
2 kaşık tereyağ	3 kaşık toz şeker

Mısır, buğday, nohut, kabak çekirdeği, salatalık, kavun ve karpuz çekirdekleri öğütülerek elde edilen gavut unu, kızgın ateşte kahverengileşinceye kadar kavrulur. Kaynar su ve tereyağla karıştırılarak gavut kıvamının son hâli verilir.

Ayrı bir kapta kaynatılan süte şeker katılır.

Gavutun ortası çukurlaştırılır, şekerli süt bu çukura yerleştirilir. Sofrada, kaşıkla bir parça gavut alınır, şekerli sütle karıştırılarak yenir.

GRİDA KELLE ÇORBASI (ANTALYA)

2 grida kellesi	3 dilim limon, dış zarı alınmış
1 kuru soğan	2 kaşık un
2 defne yaprağı	2 kaşık tereyağ
1 küp patates, doğranmış	5-6 top karabiber
1 kereviz sapı	2 tatlı kaşığı tuz

Tencereye 10-12 bardak su, ayıklanmış bütün soğan ve defne yaprağı koyun, orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynayan suya yıkanmış grida kellelerini atın ve 20-25 saniye sonra çıkarın. Kellelerin üzerine yapışmış, katılaşmış kanları iyice temizleyin. Tekrar kaynayan suya atın, etler kemiklerinden kolayca ayrılana kadar 10-15 dakika haşlayın, tencereden alarak soğumaya bırakın.

Balıklardan süzdüğünüz suyu ayrı bir tencerede kaynatın ve bu suya küp doğranmış patates, kereviz sapı, defne yaprağı, limon dilimleri, karabiber ve tuz atın.

Soğumuş kellelerin derilerini ve kemiklerini ayıklayarak çöpe atın. Beyaz etlerini kaynayan çorbaya ekleyin. Ocağın altını kısın, tencerenin kapağı açık olarak 50-60 dakika pişirmeye bırakın. Etler kaynayan su içinde dağılacaktır.

Unu çukur bir kap içinde suyla karıştırın. Tahin kıvamında pütürsüz bir bulamaç elde edin. Bulamacı bir yandan azar azar tel süzgeçten geçirerek çorbaya katarken öte yandan karıştırın. Un kokusu gidinceye ve çorba kıvam tutuncaya kadar 15-20 dakika daha kaynatmayı sürdürün ve tereyağı ilave ederek karıştırın. Çorbayı servis kâsesine aktararak sıcak sıcak sofraya getirin.

Çorbayı servis yaparken üzerine tarçın ekebilir, ayrıca bir damla sakız katabilirsiniz.

GULAŞ ÇORBASI (BOGRACSGULYAS) (MACARİSTAN)

1 kg kemiksiz sığır eti
 80 g böbrek yağı ya da 100 g tereyağ
 3 soğan, ince kıyılmış
 2 kaşık toz kırmızıbiber
 1 tatlı kaşığı kimyon
 1 diş sarımsak, dövülmüş
 1 kg patates, minik küp doğranmış

1 lt kemik suyu
 2 domates, doğranmış
 1 dolmalık kırmızı biber, çekirdekleri
 temizlenmiş, ince halka doğranmış
 1 ölçü csipetke
 Yarım bardak krema
 Tuz

Sığır etini “gulaş” büyüklüğünde yani kuşbaşından büyük olarak doğrayın.

Tencerede yağı eritin, soğanları hafif ateşte çevirin. Toz kırmızıbiber ve tuz ilave edin, karıştırın, eti ekleyin ve birlikte karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Kimyon ve sarımsak ilave edin, karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.

Et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, zaman zaman tencerenin kapağını açarak karıştırın. Etin suyu çok azalırsa biraz su ekleyebilirsiniz.

Etler piştikten sonra tenceredeki etlerin üzerine patatesleri koyun, biraz etle kavurarak glaze edin. Tencereye, kemikleri kaynatarak hazırladığınız 1 litre et suyunu sıcak olarak ilave edin.

Gulaş çorbanız kaynamaya başlayınca içine domates ve biber katarak kısık ateşte, patatesler ve etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. (Patatesleri ezilecek kadar pişirmemeye dikkat edin.)

Çorbanızın pişmesinden 10 dakika önce, Csipetke'yi (bkz. s. 77) hazırlayın ve ateşten almadan 2-3 dakika önce gulaş çorbasının içine atın. Csipetke'ler pişince çorba suyunun üstüne çıkar. Çorbayı ocaktan indirin, üstüne kremayı ekleyin ve çok sıcak olarak, yanında lahana turşusu ve taze ekmekle servis yapın.

GÜRCÜ ÇORBASI (ARTVİN)

Çeyrek küçük boy lahana

2 soğan, ince doğranmış

1 kaşık yağ

1 kereviz, fındık büyüklüğünde doğranmış

3 pancar, fındık büyüklüğünde doğranmış

1 havuç, fındık büyüklüğünde doğranmış

10 bardak et suyu

1 çay bardağı arpa şehriye

2-3 yumurta sarısı

1 bardak süt

1 kaşık un

Tuz

Soğanı çorba tenceresinde yağda hafifçe kavurun, sebzeleri ilave edin. Hepsini birlikte biraz çevirin ve 10 bardak et suyunu ekleyin. Şehriyeyi katın, tuzunu ayarlayın.

Çorba pişince ayrı bir kapta 2 ya da 3 yumurta sarısını süt ve unla iyice çırpın, kaynayan çorbaya ilave edin. Kaynatmadan ateşten alın.



HAMSI ÇORBASI (TRABZON)

100 g taze hamsi

1 kaşık tereyağ

1 tatlı kaşığı un

1 büyük domates, soyulmuş, rendelenmiş

1 kuru soğan, rendelenmiş

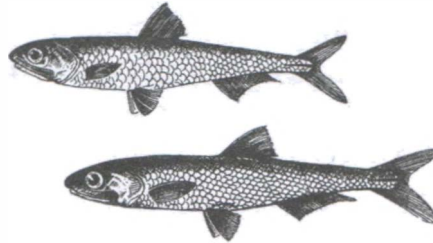
1 demet maydanoz, kıyılmış

Karabiber, tuz

Hamsilerin kafalarını koparın, kılçıklarını temizleyerek fileto hazırlayın. Filetoları yıkayın, durulayın ve 1 santim uzunluğunda parçalara kesin. Dört bardak tuzlu suda 5 dakika haşlayın, suyunu süzün, balıkları kenara alın. Hamsi haşladığınız suyu daha sonra kullanabileceğiniz için dökmeyin.

Tereyağı tavada eritin, unu kavurun. Domates ve soğanı ilave ederek birkaç dakika çevirin. Beklettiğiniz hamsi haşlama suyunu ya da yeni su ekleyin. Su kaynamaya yaklaşıncı hamsileri ve maydanozu katarak 5 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

Azı ederseniz çorbaya limon sıkabilir ya da piştikten sonra 2 diş sarımsak ekleyebilirsiniz.



HAMUR ÇORBASI (BALIKESİR)

<i>Yarım bardak nohut</i>	<i>2 kaşık katıyağ</i>
<i>150 g tavuk göğüs eti</i>	<i>2 kaşık domates salçası</i>
<i>8 bardak tavuk suyu</i>	<i>Taze çekilmiş karabiber</i>

Hamuru için:

<i>4/5 bardak un</i>	<i>Tuz</i>
<i>3 kaşık su</i>	

Nohudu bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) tuzlu sıcak suda ıslatarak şişmeye bırakın.

Unu, su ve tuzla karıştırın, yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru oklavayla yufka inceliğinde açın ve temiz bir bez üzerine sererek bir gece kurumaya bırakın.

Ertesi gün nohutları bir tencereye koyun, üzerini 2 parmak aşacak kadar su ilave edin, yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün.

Tavuk etlerini bir tencereye koyun, üzerine on bardak su ekleyin. Tuzunu ayarlayın, arada köpüğünü alarak yarım saat haşlayın. Suyun içinden çıkardıktan sonra didikleyin.

Tavuk suyunun 8 bardağını tekrar kaynatın, tuzunu ayarlayın. Kurumuş hamurları elinizle kopararak ufalayın. Hamurları, tavuk etlerini ve nohudu kaynar tavuk suyuna katarak koyu kıvamlı bir çorba oluncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Bir tavada yağı ve salçayı birlikte kızdırın, ateşten aldığınız çorbanın üzerine salçalı yağı gezdirin. Karabiber serperek servis yapın.

HAMURLU ÇORBA (ŞANLIURFA)**(Saime Hatipoğlu'nun tarifi)**

1 bardak yeşil mercimek

Yarım bardak erişte

1 kuru soğan, ince doğranmış

1 kaşık margarin

1 tutam maydanoz, ince kıyılmış

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tuz

Mercimekleri 15 dakika haşladıktan sonra erişteyi ilave edin, tuzunu ayarlayın, pişirin.

Soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Çorbayı servis kâsesine boşalttıktan sonra soğanları üstüne dökün. Maydanoz ve kırmızıbiber ekleyerek servis yapın.

Hamurlu çorbayı ana yemek olarak da hazırlayabilirsiniz.



HARİRA (FAS)

Yarım kilo kuzu but eti, küçük parçalara kesilmiş
2 kaşık tereyağ
3 kaşık sıvıyağ
1 soğan, rendelenmiş
1 demet kişniş, ince kıyılmış (2 kaşık garnitür için ayırın)
1 diş sarmısak, ezilmiş
1 kabak, kazınmış, küçük küplere doğranmış
1 patates, soyulmuş, rendelenmiş
2 domates, soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış
2 kaşık domates salçası
1 avuç nohut, bir gece önceden ıslatılmış
2 avuç yeşil mercimek, bir gece önceden ıslatılmış
2 kaşık pirinç
1 kereviz sapı, küçük doğranmış
1 yumurta
1 limon suyu
1 kaşık un
Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı safran
Karabiber, tuz

Büyük bir tencerede tereyağı eritin, sıvıyağı katın. Eti, soğan, kişniş, sarmısak, kabak ve patatesle birlikte devamlı karıştırarak 10 dakika kavurun. Domates, domates salçası, baharat ve 2 litre su ilave ederek pişmeye bırakın.

Çorba kaynayınca nohut, mercimek, pirincç ve kerevizi ekleyin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Nohut, mercimek ve etler yumuşayınca kadar pişirin.

Yumurtayı limon suyu, un, maydanoz ve 2-3 kaşık sıcak çorbayla iyice karıştırın, çorbaya ilave edin. Ateşten alarak hemen servis yapın.

Taze kişniş bulamazsanız yerine maydanoz kullanabilirsiniz.

HAŞIL ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

1,5 bardak kırık dövme

1 lt süt

Yarım kaşık un

Tuz

Kırık dövmeniz yoksa, bir havanda döverek ya da robottan geçirerek kırık hâle getirin. Yıkayın, süzün. Dövmeyi bir tencerede, 4 bardak su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, buğdayın suyu tamamen çekilene kadar pişirin.

Unu biraz sulandırın. Buğdaya unlu suyu katarak tahta kaşıkla karıştırın. On dakika daha pişirin. Ateşten alın, bir tepsiye dökün. Ilıma bırakın.

Sütü bir taşım kaynatın. Haşılı kâselere koyun. Üzerine sıcak süt dökerek servis yapın.



HAVUÇ ÇORBASI (KONYA)

4 havuç	1 yumurta sarısı
1 kaşık katıyağ	1 fincan süt
1 kaşık un	Pul biber
Yarım limonun suyu	Tuz

Havuçların üzerini kazıyın, iyice yıkayın, rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.

Bir tencerede 1 kaşık yağla unu pembeleşmeden kavurun. Kavrulan yağ-un karışımına rendelediğiniz havuçları katın, 1-2 defa karıştırarak ezin. Çorbayı devamlı karıştırarak yavaş yavaş 6 bardak su dökün. Tuzunu ayarlayın. Un kokusu gidinceye, havuçlar iyice ezilip yumuşayıncaya kadar pişirin. orba iyice yoğunlaşınca ocaktan indirin, tel süzgeçten geçirerek szn.

Limon suyunu yumurta sarısı ve sütle çırpın ve çorbadan aldıığınız 1-2 kaşık suyla karıştırarak çorbaya ilave edin. İki taşım daha kaynatın, ateşten indirin. zerine pul biber serpin, sıcak sıcak ikram edin.

HAYIR ÇORBASI - Bkz. s. 248; NAMAZ ÇORBASI**HERLE ÇORBASI - Bkz. s. 315; UN ÇORBASI**

HEYBELİ ÇORBA (İZMİR)

Yarım kilo kuru b r lce

Yarım kilo bulgur

Yarım  ay bardağı zeytinyağı

Yarım kilo arpacık soğanı

150 g ev salçası

1  ay kaşığı kuru nane

Yarım  ay kaşığı kuru kekik

Pul biber (isteğe bağı)

Tuz

Yağda soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Börülce ve bulguru ilave ederek kavurun. Salçayı da katarak kavurduktan sonra 6 bardak su ilave edin ve kaynamaya bırakın.

B r lceleri pişince, nane, kekik, pul biber ve tuz ilave ederek kısık ateşte kaynattıktan sonra servis yapın.

HÜNKAR ÇORBASI - *Bkz. s. 186*; HAMUR ÇORBASI

ISIRGAN ÇORBASI - 1 (ORDU)

Yarım kilo ısırgan otu

1 bardak kaymaklı süt

Tuz

Isırgan otunu iyice yıkadıktan sonra haşlayın. Suyunu süzerek elinizle ezin, süzgeçten geçirin.  st ne 4 bardak sıcak su ilave ederek ateşe oturtun, tuzunu ayarlayın. İyice piştikten sonra kâselere koyun.  zerine kaymaklı süt ilavesiyle servis yapın.

Mayıs ayında ısırgan otunun taze sürgünlerinden kopararak toplayabilirsiniz.

ISIRGAN ÇORBASI - 2 (ARDAHAN)

125 g ısırgan otu

2 kaşık katıyağ

1 orta boy soğan, kıyılmış

3 kaşık un

150 g tulum peyniri

1 yumurta

Tuz

Elinize bir eldiven giyip ısırganları yıkayın, süzün. Bir tencerede bolca su kaynatın, ısırganları 2 dakika haşlayın, süzün, ince ince doğrayın.

Yağı bir tavada kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun ve ateşten alın.

Unu biraz suyla sulandırın. Tencereye 6 bardak su koyun, sulandırılmış unu ilave edin. Karıştırarak bir taşım kaynatın.

Çorbaya ısırganları ve peyniri ekleyin. Tavadaki soğanları ve tuzu katarak karıştırın, tekrar bir taşım kaynatın.

Yumurtaya, çorbanın suyundan 1 kepçe ilave ederek çırpın.

Çorbanın altını kısın. Çırpılmış yumurtayı azar azar kaynamakta olan çorbaya ekleyin, karıştırın. On dakika pişirerek ateşten alın ve servis yapın.

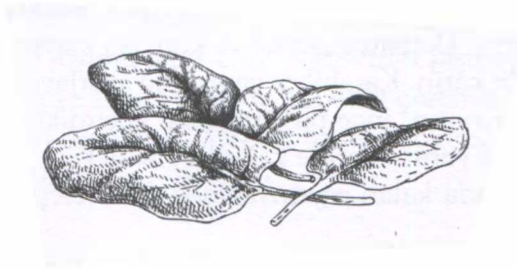


ISPANAK ÇORBASI (SAMSUN)*1 kg ıspanak**1 kaşık tereyağ**1 kaşık un**1 kaşık pirinç**1 yumurta sarısı**Yarım bardak yoğurt**Karabiber, tuz*

İspanağı yıkayın, kaynar tuzlu suda tencerenin kapağı açık olarak haşlayın. Tencereden alın, ılıyınca incecik kıyın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Ağız sıkı kapanan bir tencerede tereyağı hafif pembeleştirin, unu ilave ederek kavurun. İçine ıspanak, pirinç ve 4 bardak su katın, ağır ateşte pişirin.

Pirinçler pişince çorbanın içine yumurta sarısıyla çırpılmış yoğurdu koyun, soğumadan servis yapın.



ISTAKOZ ÇORBASI (sebzeli) (ABD)

3 ıstakoz (500-600'er g)	200 g jambon, küp doğranmış
10 kaşık zeytinyağı	3 diş taze sarmısak, dilimlenmiş
1 körpe kereviz, minik doğranmış	1,5 kg fasulye
2 havuç, minik doğranmış	1 kg bezelye
3 soğan, minik doğranmış	Yarım kilo beyaz kuşkonmaz
150 g rezene, minik doğranmış	1 demet maydanoz
2 kaşık domates salçası	1 sap biberiye
100 ml konyak	1 tatlı kaşığı kekik
6 domates, soyulmuş, doğranmış	Karabiber, tuz
300 ml beyaz şarap	

Istakozları kaynattıktan sonra çıkarıp alın, kaynar suyu atın. Kuyruk ve kısıkaç etlerini ayırın. Kuyruk kısmını uzunlamasına yarıp içini temizleyin. Göğüs kafesini ufak parçalara kesin. Hepsini büyük bir tencereye koyup 5 kaşık zeytinyağında kavurun. Istakozları çıkarın. Tavadaki zeytinyağını bir kenarda bekletin.

Bir tencereye kereviz, havuç, soğan ve rezeneyi koyun, ıstakoz parçalarını da katarak 5 kaşık zeytinyağında çevirin. Domates salçası ve konyayı karıştırarak ilave edin. Domatesleri, 1 bardak su ve şarabı katın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Yarım saat hafif ateşte, 3/4 litre su kalana kadar kaynatın, ince bir süzgeçten geçirdikten sonra suyunu bir kaba alın. İşte buna ıstakoz suyu diyoruz. Geride kalanları bekletin.

Jambon ve sarmısağı tavada kalan zeytinyağında pembeleştirdikten sonra soğumaya bırakın.

Fasulyeleri ayıklayın, 3-5 dakika tuzlu suda bırakın. Soğuk suya tutun, bastırarak tanelerin zarlarını çıkarın. Bezelyeleri ayıklayın. Kuşkonmazı soyun, uzunlamasına 2'ye, sonra da verevine 4 santim uzunluğunda parçalara kesin.

Maydanoz ve biberiyenin yapraklarını ayıklayarak iri kıyın. Kekik, jambonlu karışım,

karabiber ve tuzla birlikte mikserde püre hâline getirin.

Istakoz suyunu kaynatın. Kuşkonmaz ve bezelyeleri ilave ederek 6-7 dakika pişirin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Istakoz etini ve fasulyeleri katarak kaynatmadan ısıtın. Hazırladığınız püreyle birlikte servis yapın.

İLİK ÇORBASI (KIBRIS)

<i>1 dana kaval kemiği</i>	<i>Yarım kilo un</i>
<i>Yarım kilo soğan</i>	<i>2 yumurta</i>
<i>1 diş sarımsak</i>	<i>1 kahve fincanı limon suyu</i>
<i>Yarım kilo havuç</i>	<i>1 kaşık tereyağ</i>
<i>1 kg kereviz, küp doğranmış</i>	<i>1 kaşık kırmızıbiber</i>
<i>250 g tel şehriye</i>	

Kaval kemiğini, soğanı, sarımsağı havuçla birlikte, kaval kemiği içindeki iliği salıncaya kadar 8 litre suda haşlayın. Takriben 8 bardak su kaldığında ateşi söndürün. Kaval kemiğini tencereden alarak kırın ve içindeki ilikleri bir tabağa çıkarın, suyu süzün.

Kerevizleri süzülen ilik suyuna ilave edin. Kerevizler pişmeye yakın tel şehriye atın.

Bir kapta unu, yumurta ve limon suyuyla çırparak çorbaya ekleyin.

Tereyağda kırmızıbiberi çevirin. Çorbanın üstüne dökün. Ayıklanmış ilikleri kâselere koyun, üzerine çorbayı dökerek servis yapın.

İNCE AŞ ÇORBASI (BİTLİS)

300 g un

1 yumurta

Yarım kilo yoğurt

Tereyağ

Nane

Tuz

Una yumurta, tuz ve biraz su ilave ederek iyice yoğurun. Hamuru yufka gibi açın. Tel şehriye inceliğinde kesin ve kaynamakta olan 4 bardak suyun içine atın. Beş-altı dakika kaynattıktan sonra üzerine 2 bardak soğuk su ilave edin, tenceredeki suyun bir bardağını süzüp alın ve atın.

İyice çırpılmış yoğurdu 1-2 kaşık çorba suyuyla ılıtın ve çorbaya ekleyin. Üzerine tereyağda kızdırılmış nane koyun.

- 1) Aynı malzemeye haşlanmış 100 gram yeşil mercimek ilave ederek mercimekli ince aş hazırlayabilirsiniz.
- 2) Hamur kesmek yerine hazır tel şehriyeyle de aynı çorbayı hazırlayabilirsiniz. Tel şehriyeyle hazırladığınızda yoğurt miktarını artırmalısınız.
- 3) Aynı malzemeyle hazırlanan hamurları üçgen ya da kare parçalar hâlinde keserek mantı çorba hazırlayabilirsiniz. Yapım aşamaları aynıdır.

İRİNTİ ÇORBASI (MALATYA)

1 kâse irinti (iri bulgur)

1 kuru soğan, ince doğranmış

2 kaşık yağ

1 kaşık domates salçası

1 kaşık kefir

3 kaşık kavurma

Soğanı yağda sarartın, sırasıyla salça, kefir ve kavurmayı ilave edin. İrintiyi de kattıktan sonra 8 bardak su ekleyerek pişirin.

İRMİK ÇORBASI (İÇEL)

3 kaşık irmik

4 bardak et suyu

1 kaşık katıyağ

1 kaşık domates salçası

Karabiber, tuz

Sütlü terbiye:

1 yumurta sarısı

1 bardak süt

Et suyunu ve yağı orta büyüklükte bir tencereye koyun, karıştırarak kaynatın. Su iyice kaynayınca içine 3 kaşık irmik ilave edin, tahta bir kaşıkla devamlı karıştırın.

Bir bardakta domates salçasını sıcak çorba suyuyla eritin, kaynayan çorbaya katın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Çorba kıvama gelince ateşten indirin. Sıcak ikram edin.

Arzu edenler bu çorbaya sütlü terbiye yapabilirler.

Sütlü terbiyeyi hazırlamak için yumurta sarısını sütle çırpılarak karıştırın. Kaynamakta olan çorba suyundan 1-2 kaşık alın, bu karışımı ılıklaştırın. Çorbayı ateşten indirmeden önce terbiyeyi çorbaya ilave edin, bir taşım kaynattıktan sonra servis yapın.

İSKORPİT ÇORBASI (BALİKESİR)

1,5 kg iskorpit balığı

1 kuru soğan

1 patates

1 kereviz

1 domates

1 havuç

1,5 kaşık un

2 yumurta sarısı

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış

1 limonun suyu suyu

Tuz

Ayıklanmış ve iyice yıkanmış balığı 8-9 bardak suyla bir tencerede haşlayın. Haşlama suyunun içine soyulmuş ve 2'ye bölünmüş 1 soğan ve yarım kaşık tuz koyun. İki dakika tencerenin kapağı açık olarak kaynatın.

Haşlanmış balığı delikli kepçeyle sudan çıkarın ve etlerini kılçıklarından ayıklayın. Etleri fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak kenara alın.

Haşlama suyunu bir tülbentle süzün, tencereyi temizledikten sonra tekrar içine koyun. Bir orta boy patates, domates, kereviz ve havucu soyun, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Sebzeleri balık suyunda 10 dakika pişirin ve beklemekte olan haşlanmış balık etlerini ilave edin.

Unu 1 bardak suda eritin, yumurta sarısıyla karıştırın, çorbanın kaynayan suyundan ekleyerek ılıttıktan sonra yavaş yavaş karıştırarak çorbaya katın. Karıştırmaya devam ederek iyice bütünleştirin.

Kâselere pay edin, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Limon suyu da katabilirsiniz.

İskorpit balığının dikenleri zehirli olduğundan, satın alınırken balıkçıya ayıklatılmalıdır.

İŞKEMBE ÇORBASI -1 (EDİRNE)

Yarım kilo koyun içkembesi

2 havuç

2 kuru soğan

18 diş sarmsak

2 kahve fincanı sirke

1 çay kaşığı pul biber

1 kaşık katıyağ

Tuz

İşkembeyi iyice temizleyerek yıkadıktan sonra bir tencerede 5 bardak su, havuç, soğan, 12 diş sarmsak ve 1 tatlı kaşığı tuzla birlikte, gerektikçe üzerindeki köpükleri alarak kaynatın. Köpüklenme kesilince tencerenin kapağını kapatarak yumuşayınca kadar kaynatın.

İşkembeler pişince sudan alarak ufak ufak doğrayın. Haşlama suyunun içindeki havuç, soğan ve sarmsakları çıkarın. Doğradığınız içkembeleri tekrar tencereye koyarak 1-2 taşım daha kaynatın.

Kalan 6 diş sarmsağı soyarak havanda tuzla dövün, sonra sirkeyle karıştırın. Bir tavada pul biber ile yağı kızdırın. Sirkeli sarmsağı çorbaya dökün, bir taşım kaynatın ve kızdırılmış yağ ile pul biberi üzerine gezdirerek servis yapın.



İŞKEMBE ÇORBASI -2 (nohutlu) (AYDIN)

Yarım kilo temizlenmiş işkembe
2 kaşık tereyağ
2 kaşık un

3 havuç, küçük doğranmış
1 bardak nohut, haşlanmış
Karabiber, tuz

Üzerine:

Yağda kızdırılmış kırmızıbiber
Sarmısaklı sirke

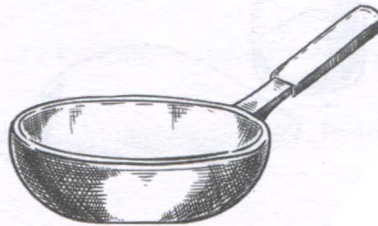
İşkembeyi, 5 bardak suda, dilerseniz düdüklü tencerede haşlayın. Dilediğiniz büyüklükte parçalara kesin.

Tencerede tereyağı kızdırın, unu rengi sararana kadar kavurun.

İşkembeyi haşladığınız suyu tencereye ilave edin. Topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırın.

Çorbaya doğranmış işkembelerle havuç, haşlanmış nohut, karabiber ve tuz ekleyin. Hepsini 10 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Üzerine yağda kızdırılmış kırmızıbiber ve sarmısaklı sirke gezdirerek servis yapın.



İŞKEMBE ÇORBASI -3 (terbiyeli) (İSTANBUL)

1 kg temizlenmiş dana işkembesi

Yarım bardak sirke

Yarım limon suyu

4-5 diş sarımsak

1 küçük boy soğan

1 kaşık ayçiçekyağı

Terbiye için:

2 yumurta sarısı

3 kaşık un

2 kaşık süzme yoğurt

Yarım limonun suyu

Sos için:

4-5 diş sarımsak, ezilmiş

Yarım bardak sirke

Temizlenmiş olarak aldığınız işkembeyi bol suda iyice yıkayın. İri parçalara bölerek 4 litre kaynamış suya atın. İçine sirke, limon suyu, sarımsak, soğan ve ayçiçekyağı ilave ederek pişmeye bırakın. İşkembeler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin.

İşkembe piştikten sonra soğumaya bırakın. Çok ufak parçalar hâlinde doğrayın. Geriye kalan suyu süzün ve yaklaşık 20 bardağını doğranmış işkembelerle birlikte bir tencerede kaynatın.

Çukur bir kapta terbiye malzemesini iyice karıştırarak 1,5 bardak soğuk suya yedirin, biraz da işkembe suyundan ilave ederek karıştırın. Terbiyeyi süzgeçten geçirerek ve sürekli karıştırarak kaynamakta olan işkembe çorbasına ilave edin. Tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynattıktan sonra hemen ateşten alın. Sarımsakla sirke karışımını çorbanın yanında sunabilirsiniz.

İŞKEMBE ÇORBASI (tavuk derisinden) - Bkz. s. 301; TAVUK DERİSİNDEN İŞKEMBE ÇORBASI

İŞKEMBELİ VEZİR ÇORBASI (EDİRNE)

250 g kuru fasulye

150 g işkembe, küp doğranmış

Yarım bardak sıvıyağ

5-6 taze soğan, ince kıyılmış

100 g sucuk, küp doğranmış

2 sivri biber, küp doğranmış

2 kaşık salça

200 g domates, küp doğranmış

Tuz

Üzeri için:

200 g tereyağ

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ılık suda ıslatın. Ertesi gün bol suda haşlayarak suyunu süzün.

İşkembeyi haşlayın. Bir tencerede ısıttığınız sıvıyağda taze soğan, sucuk, işkembe ve biberleri soteleyin. Salçayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Fasulyeleri ekleyin, üzerini geçecek kadar sıcak su koyun.

Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpüğü alın. Domatesleri ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte demlenmeye bırakın.

Bir tavada tereyağı kızdırın, içinde kırmızıbiberi çevirin ve çorbanın üzerine gezdiren sıcak olarak servis yapın.



KABAK ÇORBASI -1 (TEKİRDAĞ)

1 kg kabak, soyulmuş, ufak doğranmış	Yarım bardak yoğurt
1 soğan, ince kıyılmış	1 yumurta sarısı
1 kaşık tereyağ	5 sap dereotu, ince kıyılmış
1 kaşık un	Karabiber, tuz

Soğanı tereyağda pembeleştirin, unu ekleyerek kavurun. Kabakları da ilave edip aralıksız karıştırarak pişirin. Altı bardak su koyun, kabaklar iyice yumuşayınca kadar kaynatın.

Yoğurt, yumurta sarısı, dereotu, karabiber ve tuzu karıştırın. Bir-iki kaşık sıcak çorba katarak bu karışımı ılıtın ve sürekli karıştırarak yavaş yavaş çorbaya katın. Sıcak servis yapın.

KABAK ÇORBASI - 2 (sütlü) (TRABZON)

300 g balkabağı (ya da kara kabak)	Şeker
1 lt süt	Tuz

Balkabağının ya da kara kabağın kabuğunu soyduktan sonra ince ince dilimleyin, suda yıkayın, kaynamakta olan süütün içine atın. Tuzunu ayarlayın, kabak eriyip sulu bir bulamaç kıvamına gelinceye kadar kaynatın.

İsterseniz içine şeker de koyabilirsiniz. Yine isteğe göre muhallebi kıvamında bırakabilirsiniz.

KAFKAS ÇORBASI - *Bkz. s. 184*; GÜRCÜ ÇORBASI

KAHMİ ÇORBASI - *Bkz. s. 248*; NAMAZ ÇORBASI

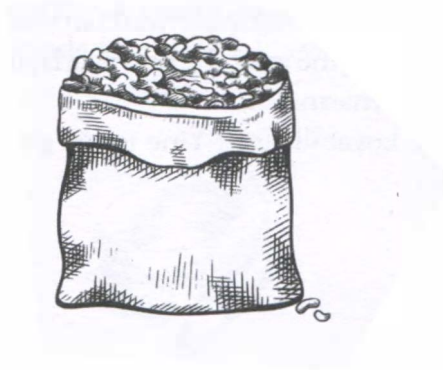
KARA ÇORBA (ADANA)

1 bardak nohut, haşlanmış
1 bardak kuru fasulye
1 bardak dövme
1 demet ıspanak, kıyılmış

2 kaşık katıyağ
1 kaşık salça
Limon suyu
Tuz

Dövmeyi nohut ve fasulyeyle birlikte 8 bardak suda kaynatın. Pişmesine yakın çorbanın içine ıspanağı ilave edin.

Bir tavada yağ, salça, limon suyu ve tuzla hazırladığınız sosu çorbaya katarak servis yapın.



KARA KABAK ÇORBASI (ORDU)

450 g kara kabak
50 g taze fasulye
40 g taze barbunya
2 kaşık mısır unu
2 kaşık katıyağ

1 orta boy soğan, ince kıyılmış
1 domates, soyulmuş, kuşbaşı doğranmış
Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
Tuz

Kabakları soyarak uzunlamasına 4'e bölün ve 2 santimlik parçalar hâlinde dilimleyin. Taze fasulyenin kenarlarını alarak küçük küçük doğrayın. Barbunyaları haşladıktan sonra süzün.

Tencerede 6 bardak su kaynatın. Tuz katarak bir taşım daha kaynatın. Kabak, taze fasulye ve barbunyayı ilave edin, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Mısır ununu suyla sulandırın, çorbaya katın, karıştırarak pişirin. Çorba biraz koyulaşmaya başlayınca tekrar bir taşım kaynatın, tuzunu ayarlayarak ocaktan alın.

Bir tavada yağı kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domatesi ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşten indirin, çorbaya ilave edin. Maydanozunu da karıştırarak katın, sıcak servis yapın.



KARALAHANA ÇORBASI - 1 (GİRESUN)

1 demet karalahana

2 tablet et suyu

7-8 kaşık mısır unu

2 orta boy kuru soğan, kuşbaşı doğranmış

1 kâse kuru fasulye, haşlanmış

2 kaşık margarin

Yarım kâse pirinç

Tuz

Bir tencereye 8 bardak su, et suyu tabletleri ve tuz koyarak kaynatın. Karalahanayı ince ince (kaşıktan sarkmayacak minik kareler şeklinde) doğrayın ve kaynayan suya atın.

Çorba kaynarken mısır ununu yavaş yavaş karıştırarak yedirin. Soğanı ekleyin. Kuru fasulyeyi ve yağı ilave edin, yüksek ateşte kaynatın.

Karalahanalar ezilmeye başlayınca pirinci koyun ve 10 dakika daha kaynatın. Servis yapılana kadar tencerenin kapağını kapalı tutun.



KARALAHANA ÇORBASI - 2 (TRABZON)

1 demet karalahana

1 bardak kuru fasulye

Yarım bardak yarma mısır

Kalın bir dilim balkabağı

1 çay kaşığı şeker

50 g Trabzon yağı

1 çay kaşığı acı pul biber

Tuz

Fasulye ve mısır yarmasını 6 saat, 6 bardak suda bekletin. Bu suyu süzmeden üzerine 4 bardak daha su ekleyerek fasulye ve mısırı haşlayın.

Balkabağının kabuğunu soyun, 3 bardak suyla iyice yumuşayana kadar haşlayın, çatal-
la ezerek püre yapın.

Karalahanayı iyice yıkayın, ince ince kıyın. Haşlanmış fasulye ve mısırlara balkabağı
püresini, lahana, bir tutam şeker, tuz ve biraz su ilave edin. Lahanalar pişene kadar kay-
natın. Üzerine acı biberle birlikte kızgın yağ dökerek servis yapın.



KARİDES ÇORBASI (sebzeli) (TAYLAND)

Yarım kilo karides, haşlanmış

1 kaşığ tereyağ

2 kaşığ un

1 arliston biber, küçük küp doğranmış

1 havuç, küçük küp doğranmış

Yarım ay bardağı bezelye

1 tatlı kaşığı tereyağ

2 kaşığ krema

Bir kaşığ tereyağı tencerede eritin, unu ilave edin. Un pembeleşmeye başladığında dört bardak suyu azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin.

Su kaynamaya başladığında arliston biberi, havuç ve bezelyeleri katın. Sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

Bir tavada bir tatlı kaşığı tereyağı eritin, haşlanmış karidesi 2-3 dakika sürekli karıştırarak kavurun.

Sebzeli çorbaya, karidesleri ilave edin. Kremayı ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra sıcak servis yapın.

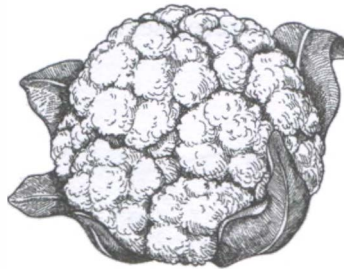


KARNABAHAAR ÇORBASI (AYDIN)*1 karnabahar**1 kereviz**1 kaşık tereyağ**1 kaşık un**1 lt et suyu**2 yumurta sarısı**3/4 bardak süt**Karabiber, tuz*

Karnabaharın çiçeklerini ayırın. Kerevizi dörde doğrayın. Hepsini 2 bardak suyla birlikte tencereye koyun ve sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin, süzün.

Tencereye tereyağı koyun, sebzeleri çevirin. Unu ekleyin ve 1-2 çevirdikten sonra et suyunu ilave edin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. On beş dakika pişirdikten sonra blenderden geçirin.

Bir kâsede yumurta sarısı ile sütü çırpın ve çorbaya katın. Beş dakika kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.



KAŞAR PEYNİRİ ÇORBASI (EDİRNE)

1 bardak kaşar peyniri, rendelenmiş
1 kuru soğan, rendelenmiş
2 kaşık tereyağ
2 kaşık un

5 bardak et suyu
1 tutam muskat, rendelenmiş
Karabiber, tuz

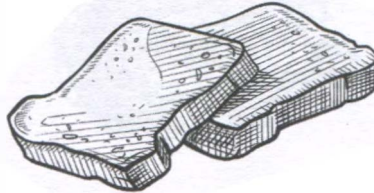
Üzerine:

1 kaşık tereyağ
Pul biber
3-4 dilim ekmek, küp kesilmiş

Tencereye soğanı koyun, tereyağda 2-3 dakika kavurun. Unu ilave edin ve un kokusu gidene kadar kavurun. Et suyunu ekleyin ve koyulaşınca kadar karıştırın. orba kaynayanca mskat, karabiber ve tuz ilave edin.

Ocaktan indirmeye yakın (10 dakika önce) kaşar peynirini koyun. Peynirler uzamaya başlarken ocaktan alın.

Küçük bir tavada tereyağı kızdırın, pul biber ve ekmekleri yağda çevirin. Ekmekler iyice kızarıncaya çorbanın üzerine serpiştirerek servis yapın.



KAŞIK BÖREK ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

150 g kıyma	2 diş sarımsak, dövülmüş
4 bardak un	1 kaşık katıyağ
2 yumurta	1 kaşık pul biber
1 orta boy soğan, rendelenmiş	Karabiber, tuz
2,5 bardak yoğurt	

Hamuru hazırlamak için unu bir tezgâha eleyin, tuzlayın. İki yumurtayı una yedirin. Yeteri miktarda suyla yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun, on dakika dinlenmeye bırakın.

Kıymayı soğan, karabiber ve tuzla karıştırarak harcı hazırlayın.

Hamuru unlanmış bir tezgâhta yufka inceliğinde açın, 3x3 santimlik kare parçalara kesin. Ortalarına harcı koyarak üçgen şeklinde kapatın.

Tencereye 8 bardak su koyun, tuzunu ayarlayın, bir taşım kaynatın. Hazırladığınız hamurları suda 15 dakika yumuşayınca kadar haşlayın.

Yoğurdu dövülmüş sarımsakla birlikte çırpın. Yağı pul biberle bir tavada kızdırın. Çorabayı kâselere bölüştürün, üzerine yoğurdu koyun, biberli yağı gezdirerek servis yapın.

KATIKLI AŞ - Bkz. s. 116; AYRAN AŞI



KAZDAĞI ÇORBASI (EDREMİT)

2 tavuk budu

4 bardak börülcenin haşlama suyu

1 bardak domatesli tarhana

3 iri domates, küp doğranmış

4 sivri biber, küp doğranmış

3 diş sarımsak, dövülmüş

1,5 bardak nohut, haşlanmış

Pul biber

Tuz

Üzerine:

Zeytinyağı

Tavuk butlarını 2 bardak suda haşlayın.

Tarhanayı yumuşaması için soğutulmuş börülce suyunda 1 saat bekletin.

Bir tencerede domates, sivri biber ve sarımsakları soteleyin. Haşlanmış tavuk etlerini didikleyerek domatesli karışıma ekleyin. Hepsini tarhanaya ilave edin. Tavukları haşladığınız suyu da katarak, boza kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Nohut, pul biber ve tuzu ekleyerek karıştırın. Kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın, üzerine zeytinyağı gezdirerek servis yapın.

Suyunu kullandığınız haşlanmış börülcelerle ister etli, ister zeytinyağlı olarak ayrıca yemek yapabilirsiniz.



KEFAL ÇORBASI (İSTANBUL)

1 orta boy kefal

4 kaşık tereyağ

2 kaşık un

1 orta boy kereviz, haşlanmış, küp doğranmış

2 orta boy havuç, haşlanmış, küp doğranmış

1 bardak bezelye

3 diş sarmısak, ince kıyılmış

125 g krema

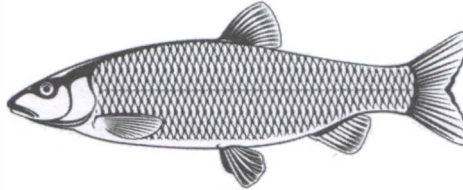
Maydanoz, ince kıyılmış

Karabiber, tuz

Ayıklanmış ve yıkanmış kefal balığını filetolara ayırın. Her bir filetoyu küp doğrayın.

Bir tencerede kızdırılmış tereyağda unu çevirin. Topaklanmaması için tahta kaşıkla rengi dönene kadar sürekli karıştırın.

Bu karışıma haşlanmış, küp doğranmış kereviz ile havuç, bezelye, sarmısak, krema, balık, karabiber, tuz ve 5 bardak su ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirdikten sonra servis tabağına alın. Üzerini maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın.



KEKLİK ÇORBASI (BURDUR)*1 keklik fileto**50 g sıvıyağ**2 kaşık un**1 kaşık salça**1 kahve fincanı bulgur**2 diş sarımsak, dövülmüş**1 çay kaşığı nane, maydanoz, kıyılmış**2 tatlı kaşığı tuz*

Kekliği haşlayın, soğuyunca etini küçük küçük didikleyin.

Tencerede yağ ve unu, un sararınca kadar kavurun. Salça ilave ederek biraz daha kavurun. Üç bardak su katın, yüksek ateşte kaynatın.

Kaynayınca ateşi kısın, yıkanmış bulgur ve tuz ekleyin. On beş dakika kaynattıktan sonra didiklenmiş keklik etini katın. On beş dakika daha kaynattıktan sonra sarımsağı ilave edin. İki-üç dakika daha pişirdikten sonra nane ve isteğe göre maydanoz serpiştirerek servis edin.

KELLE - PAÇA ÇORBASI - 1 (ANTALYA)*1 kelle**4 paça**Yarım kilo parça et**4-5 diş sarımsak, dövülmüş*

Kelle ve paçaları temizleyin, yıkayın, tuz ve 10 bardak suyla iyice pişirin. Pişerken içine parça etler de ilave edebilirsiniz. Hepsini ilik gibi pişince, etleri didikleyin, kelle ve paçaları ayıklayın.

Tekrar tenceredeki suya koyun, sarımsakları karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

İsteğe göre bir yumurta, yarım limonun suyu ve bir kahve fincanı yoğurtla hazırlayacağınız terbiyeyi karıştırarak içine ekleyebilirsiniz.

KELLE - PAÇA ÇORBASI - 2 (MARDİN)

1 kelle	4-5 diş sarımsak, dövülmüş
8 paça	Yarım fincan limon suyu ya da sirke
1 bardak nohut	Tuz

Nohudu akşamdan sıcak ve tuzlu suda ıslatın.

Temizlenmiş olarak satın aldığınız başı, iyice yıkayın. Paçaları da temizlenmiş satın alın, tekrar iyice yıkayın.

Bir tencereye başı, paçaları ve nohodu koyun. On bardak su ilave ederek kaynatın. Kaynadıkça oluşan köpükleri bir kaşıkla alarak atın. Baş ve ayakları, kemiklerinden ayrılmıncaya kadar kaynatın.

Kemikleri etlerden ayırın. Kemikleri atın. Etleri de didin. Tekrar nohutlu suya koyarak haşlamaya devam edin. Tuzunu ayarlayın, 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten indirin.

Sarımsağı limon suyuyla ya da sirkeyle karıştırarak çorbaya ekleyin. İsteğe göre kâselere koyduğunuz bayat ekmek parçalarının üstüne dökerek de servis edebilirsiniz.

KEREVİZ ÇORBASI (KIRKLARELİ)

1 kg yapraklı kereviz, küçük doğranmış	Yarım litre et suyu
Yarım kilo havuç, küçük doğranmış	1 demet maydanoz, kıyılmış
1-2 patates, küçük doğranmış	Karabiber, tuz

Sebzeleri az su ya et suyunda pişirin. Piştikten sonra blenderden geçirin, boza kıvamında olunca tencereye alın. Kıvamı isteğe göre ayarlayın. Karabiber ve tuz ekleyin, maydanoz serpin. Limonla servis yapın.

KESME ÇORBASI (BAYBURT)

Yarım bardak yeşil mercimek
2 kaşık katıyağ
1 orta boy soğan, ince kıyılmış

2 kaşık domates salçası
1 kaşık kuru tarhun
Tuz

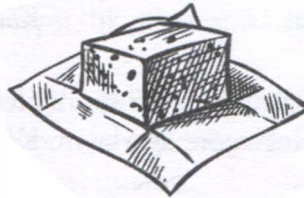
Hamuru için:
1 bardak un
1 yumurta

2-3 kaşık su
Tuz

Yeşil mercimeği yıkayarak süzün. Tencereye koyun, tuz ekin, 6 bardak su ilave ederek iyice yumuşayınca kadar haşlanmaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için unu bir tezgâha eleyin, tuz ekin. Yumurtayı una yedirin, yeteri miktarda su katarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerine temiz bir bez örtün ya da streç filme sarın, 10 dakika dinlenmeye bırakın. Sonra hamuru unlanmış bir tezgâhta 2 milim kalınlığında yufka gibi açın. Açtığınız yufkaları ince makarna kalınlığında şeritlere kesin. Elinizle havalandırarak birbirinden ayırdığınız hamurları bir tepsiye yayın.

Yağı tavada kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak biraz daha kavurun. Tarhununu ilave edin, ocaktan alın ve mercimeğe ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra içine makarnaları atın. Yumuşayınca kadar yaklaşık 7-8 dakika pişirin. Ateşten alarak sıcak sıcak servis yapın.



KIRLANGIÇ BALIĞI ÇORBASI (SİNOP)

1 kırlangıç balığı	2 kaşık zeytinyağı
2 soğan, iri doğranmış	2 kaşık un
1 havuç, iri doğranmış	1 yumurta sarısı
1 patates, iri doğranmış	1 limonun suyu
4 defne yaprağı	Tuz

Balığı, soğan, havuç, patates ve defne yaprağıyla birlikte tencereye koyun. Üzerine 6 bardak su ilave edin, tuzlayın, pişirin. Balık ve sebzeler yumuşayınca ateşten alın. Balıkları ayrı bir kaba çıkarın. Sebzeleri süzgece boşaltarak süzün.

Bir tencerede yağda unu kavurun. Balıklı sebze suyunu azar azar unun üzerine dökerek ezin.

Balığın kılçık ve derisini ayıklayarak etini fındık büyüklüğünde doğrayın ve unlu sebze suyuna ekleyin.

Yumurta sarısı ve limon suyuyla terbiye hazırlayın, çorbaya katın. On dakika kaynatıldıktan sonra servis yapın.



KIRMIZI BİBER ÇORBASI (MARAŞ)

5 kırmızı biber

2 dolmalık biber

1 kaşık un

2 kaşık sıvıyağ

2 bardak et suyu ya da tavuk suyu

2 bardak süt

1 yumurta sarısı

1 limonun suyu

1 kaşık kuru nane

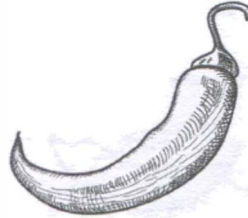
Taze nane, ince kıyılmış

Karabiber, tuz

Kırmızı ve yeşil biberlerin tohumlarını çıkarın. Biberleri bir bardak suyla haşlayın. Zarlarını soyun, blenderden geçirin.

Tencerede unu yağda kavurun. Biber püresini ilave ederek, bir-iki kere çevirin. Et suyu ve süt katarak karıştırın, kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Yumurta sarısını limon suyuyla çırpın. Çorbanın suyundan bir kepçe alarak yumurtalı karışımla birlikte çırpın. Yavaş yavaş tencereye aktarın. Kuru nane, karabiber ve tuz ekleyin. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Üzerine taze nane serpererek servis yapın.



KIRMIZI LAHANA ÇORBASI (MUĞLA)*1 büyük kırmızı lahana**2 büyük soğan**2 patates**2 bardak et suyu**1 kaşık zeytinyağı**2 kaşık limon suyu**2 kaşık süzme yoğurt*

Kırmızı lahanayı gelişigüzel 3-4 parçaya doğrayın. Bir büyük soğanla birlikte 3 bardak suda haşlayın. Yumuşayınca süzgeçli kepçeyle çıkarın, robottan geçirin, tekrar tencereye koyun. İçine patatesleri rendeleyin. İki bardak et suyuyla suyunu çoğaltın.

Diğer soğanı çentin, yağda çevirin ve çorbaya katın. Bu çok renkli çorbanızı sofraya getirirken limon suyu ve süzme yoğurt koyarak karıştırın. Çorba kâsesinin üstünü, tam ortaya küçük bir kaşık süzme yoğurt koyarak süsleyebilirsiniz.



KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (süzme) (İSTANBUL)

1 bardak dolusu kırmızı mercimek

1 soğan, kırılmış

1 kaşık yağ

1 kaşık un

4 bardak et suyu

1 havuç, kuşbaşı doğranmış

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 limon

Bir tencerede soğanı orta ateşte pembeleşmeden yağda kavurun. Unu ilave ederek bir-iki kere unla karıştırın. Tencereye et suyunu da koyduktan sonra ayıklanmış, yıkanmış mercimekle havucu ekleyin. Mercimek ve havuç yumuşayınca kadar pişirin.

Pişince süzgeçten ezerek geçirin. Süzölmüş kısmı tekrar tencereye koyun, kimyon ilave ederek kaynatın.

Üzerine yağda yakılmış pul biber ve kuru nane dökerek, yanında limon dilimleriyle servis yapabilirsiniz.

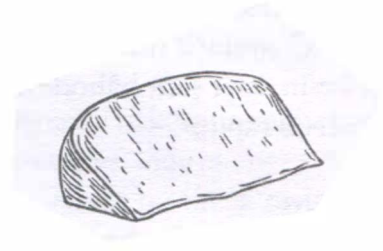
KIZILCIK TARHANA ÇORBASI - Bkz. s. 107; AK TARHANA ÇORBASI

Ak tarhana yerine kızılcık tarhanası konulur.

KIKİRDEKLİ ÇORBA - Bkz. s. 216; KESME ÇORBASI

KONSOME (FRANSA)

- 1 kg küçük parçalanmış dana kemiği
- 2 büyük soğan
- 3 kaşık katıyağ
- Demet garni (havuç, sap kereviz, pırasa; iri doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı beyaz top biber
- 2 defne yaprağı
- 1 diş sarmısak
- 1 limonun kabuğu
- 4 dal kekik
- Muskat
- 50 g tereyağ
- 1 demet maydanoz, kıyılmış
- 2 yumurta
- 65 g un
- 75 ml çırpılmış krema
- 60 g biber salçası
- 40 g parmesan peyniri, rendelenmiş
- Karabiber, tuz



Soğanları kabuklarıyla ortadan 2'ye kesin, kesik taraflarını yağsız tavada 3 kaşık katıyağda koyu renk alana kadar kavurun.

Büyükçe bir tencerede dana kemiği, soğan, demet garni, top biber ve defne yaprağını 2,5 litre soğuk suyla bir taşım kaynatın.

Üzerindeki kefi alın. Tuz ekin. Tencerenin kapağı açık olarak orta ateşte bir buçuk saat pişirin. Pişme süresinin sonunda sarmısak, limon kabuğu ve üç dal kekiği ilave edin.

15 dakika bekletin.

Et suyunu süzgecin üzerine yayılmış, temiz bir bezden süzün. Muskat, karabiber ve tuzla tatlandırın. Size yalnızca berrak su gerekmekte, gerisini atın. İşte bu berrak su, konsome, yani çorbanız.

Omleti hazırlamak için tereyağı ılıtın, maydanozların üzerine dökün, çırpın. Yumurta sarılarını ekleyerek tekrar çırpın. Un ve kremayı da katarak karıştırın. Yumurta beyazlarını tuzla katı çırpın, una ilave edin. Muskat, karabiber ve tuz katın.

Karışımı ikiye ayırın. Yarisını biber salçası ve 20 gram parmesan peyniriyle, diğer yarısını maydanoz ve kalan parmesan peyniriyle karıştırın. İki karışımı da fırın kâğıdı serili tepsiye şeritler hâlinde yayın.

180° C ısıtılmış fırının alttan ikinci rafında 12-14 dakika pişirin. İster baklava şeklinde kesin, ister şerit hâlinde bırakın. Çorbayı ısıtın, omlet ve kalan kekik yapraklarıyla sıcak servis yapın.

KORKOTA ÇORBASI (RİZE)

1 bardak korkota (mısır yarması)

3 kaşık katıyağ

2 bardak yoğurt

1 kaşık domates salçası

Tuz

Mısır yarmasını tencereye koyun, üzerine 3,5 bardak su ilave edin. Tuz ve yağın yarısını katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Yoğurdu 1,5 bardak su ve tuzla birlikte çırpın. Pişen mısır yarmasına ilave edin, karıştırarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın.

Kalan yağı bir tavada salçayla kızdırın, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

KOTO'SSOUPA (TERBİYELİ PİRİNÇ ÇORBASI) (YUNANİSTAN)

1- 1,5 kg'lık tavuk

2 limon

1 havuç, küp doğranmış

1 kuru soğan, küp doğranmış

Çeyrek bardak pirinç

3 yumurta

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış

Karabiber, tuz

Tavuğun içini ve dışını iyice yıkayın, bir limonun yarısıyla her tarafını limonlayın. Büyük bir tencereye koyun, üstünü iki parmak geçecek kadar suyla doldurun. Bir buçuk saat, orta ateşte kaynatın.

Havuç ve soğanı ilave edin. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın, 15 dakika daha kaynatın. Tavuk pişince tencereyi ocaktan alın.

Tavuk suyunu başka bir tencereye süzün, kaynatın. Kaynama noktasına gelince yıkanmış ve süzölmüş pirinçleri koyun. Yirmi dakika kaynatın, ateşten indirin.

Bir başka kapta yumurtaları bir limonun suyuyla çırpın. Arada bir tavuk suyundan bir kaşık alarak yumurtaya ekleyin, çırpıma devam edin. Üç-dört kaşık tavuk suyu ilavesiyle karışım hem ılımış hem de sıvı kıvama gelmiş olmalı. Bu karışımı azar azar tavuk suyuna dökerken bir yandan da kaşıkla tavuk suyunu karıştırmaya devam edin. Acele ederseniz terbiye birden kesiliverir.

Çorbayı kâselere koyduktan sonra üzerlerine maydanoz yapraklarını serpiştirin.

KÖFTELİ ÇORBA (TEKİRDAĞ)

250 g kıyma

1 soğan, rendelenmiş

Yarım bardak pirinç

2 yumurta

Yarım bardak un

2 küçük havuç, küçük küp doğranmış

1 iri patates, küçük küp doğranmış

6 kaşık limon suyu

3 kaşık katıyağ

1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Kıymayı, soğan, pirinç, yumurta akı, karabiber ve tuzla birlikte yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak avcunuzun içinde yuvarlayın ve una bulayın.

Bir tencerede 6 bardak su kaynatın. Tuzlayın, köfteleri içine atın. Havuç ve patatesleri ekleyin. Köpüğünü alarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın.

Yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın. Pişen çorbanın suyundan bir kepçe katın, karıştırarak terbiyeyi ılıtın, yavaş yavaş çorbanın içine dökerek karıştırın. Bir taşım kaynatın, ateşten alın.

Bir tavada yağ kırmızıbiberle kızdırın, çorbaya koyun ve sıcak olarak servis edin.

KÖZLENMİŞ PATLICAN ÇORBASI - *Bkz. s. 266*; PATLICAN ÇORBASI (közlenmiş)

KULAK ÇORBASI (MALATYA)

Aya köftesi için:

200 g yağsız kıyma

1 çay bardağı sümüt (çok ince bulgur)

Sıvıyağ

Karabiber, tuz

Hamuru için:

1 bardak un

1 yumurta

Tuz

Ayrıca:

1 kilo kemik

1 çay bardağı nohut, haşlanmış

1 kg yoğurt

Tuz

Üzeri için:

1 kaşık tereyağ

Yarım kaşık nane

Köfteleri hazırlamak için kıyma, sümüt, karabiber ve tuzu karıştırın. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Sıvıyağda hafifçe kızartın.

Hamurunu hazırlamak için un, yumurta, tuz ve biraz ılık suyu karıştırarak yoğurun. Hamurdan küçük bezeler kopararak oklavayla açın. Küçük ve ince olacak şekilde kesin.

Kemikleri yıkayın, 6 litre su ve tuz ilave ederek bir tencerede kaynatın. Üzerinde oluşan köpükleri delikli kepçeyle alın, atın. Kaynayınca kemikleri tencereden çıkarın. Çorbalık hamurları ilave edin. Hamur pişince, köfteleri ve nohutları ekleyin, tuzunu ayarlayın, arada bir karıştırarak pişirin.

Tencereyi ocaktan alın. Çorba biraz ılıyınca yoğurdu karıştırarak katın.

Bir kaşık tereyağı tavada eritin, naneyle karıştırarak çorbanın üzerinde gezdirin.

KURU FASULYE ÇORBASI - 1 (RİZE)

1 bardak kuru fasulye

50 g tereyağ

1 orta boy soğan ya da pırasa, ince doğranmış

Yarım kaşık kuru nane

Tuz

Kuru fasulyeleri bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın.

Bu süre sonunda fasulyeleri bir tencereye koyun, üzerini iki parmak aşacak kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın, yumuşayınca kadar haşlayın ve süzdürün.

Bir tencerede kızdırdığınız yağda soğan ya da pırasayı biraz renk alıncaya kadar kavurun. Altı bardak su ve süzülmüş fasulyeyi ekleyerek yaklaşık 15 dakika pişirin.

Pişen çorbayı ateşten alın, tuzunu ayarlayın, nane serpiştirerek sıcak servis edin.



KURU FASULYE ÇORBASI - 2 (GİRESUN)

150 g kuru fasulye

1 kuru soğan, ince kıyılmış

100 g katıyağ

5 bardak et suyu

75 g pirinç

5 sap maydanoz, kıyılmış

2 diş sarımsak

Yarım çay bardağı sirke

Karabiber, tuz

Fasulyeleri yıkayın, haşlayın, suyunu süzün.

Soğanı yağda sararınca kadar kavurun. Et suyunu ilave edin, tencerenin kapağı kapalı olarak kaynamaya bırakın.

Et suyu kaynayınca fasulye, pirinç ve tuz ekleyin. Piştikten sonra maydanoz ve karabiber serpin.

Tuzla dövülmüş sarımsağı sirkeyle karıştırarak üzerinde gezdirin.

KURUT ÇORBASI (ERZİNCAN)

250 g kurut (kurutulmuş yoğurt)

150 g kavurma

250 g erişte

Soğan, ince kıyılmış

Sarımsak, ezilmiş

Tuz

Kurutu 6 bardak suda ezin. Erişteyi ezilmiş kurut ayrıncı içine koyun. Et olarak daha çok kavurma kullanılırsa da kavurma bulunamıyorsa yuvarlak ufak köfteleri yağda kavurduktan sonra içine katabilirsiniz. İsteğe göre soğan ve sarımsak ilave edebilirsiniz.

KUŞKONMAZ ÇORBASI (TİLKİŞEN ÇORBASI) (ANTALYA)

2 demet yabani kuşkonmaz (tilkişen)	3 bardak süt
2 tepeleme kaşık un	2 limon
2 kaşık tereyağ	Tuz
3 bardak et suyu	

Yabani kuşkonmazların uçlarını, yaklaşık küçük parmak boyu uzunluğunda kırın. Kolayca kırılmayan dip kısımlarını atın.

Kuşkonmazları yıkayın, yüksek ateşte kaynayan tuzlu suda yumuşayıp diri kalacak biçimde 3-5 dakika haşlayın. Süzgeçte süzülmeye bırakın.

Unu tencerede kısık ateşte karıştırarak hafif sararıncaya kadar kavurun. Tereyağı katın. Unu tereyağla birlikte yağ eriyinceye kadar kavurduktan sonra tencereye azar azar et suyunu ilave edin, karıştırarak unu et suyuna yedin.

Ocağın ısısını orta dereceye getirin, et suyunu kaynatın ve sütü ekleyin. Ara sıra karıştırarak kaynatmayı sürdürün. orba kıvam tuttuğunda haşlanmış kuşkonmazları ve tuz koyun. Birkaç taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis kâsesine aktarın, limon dilimleriyle birlikte sıcak sıcak sofraya getirin.



KUZUKULAĞI ÇORBASI (İZMİR)

3 demet kuzukulağı

3 kaşık un

3 kaşık katıyağ

8 bardak et suyu

Tuz

Terbiyesi:

3 yumurta sarısı

1 limonun suyu

Kuzukulağını ayıklayıp yıkadıktan sonra doğrayın. Yarım bardak suda 10-15 dakika pişirin.

Bir tencerede unu yağda hafif ateşte telle karıştırarak pembeleştirmeden biraz kavurun. Sekiz bardak et suyunu birden ekleyin, tuzunu ayarlayın, karıştırmaya devam ederek 5 dakika kaynatın.

Terbiyesini hazırlamak için 3 yumurta sarısını limon suyuyla birlikte bir kapta çırpın. Yarım bardak soğuk suyla sulandırdıktan sonra çorbaya katın.

Çorbayı karıştırarak birkaç dakika pişirin ve kaynatmadan ateşten alın. Önceden hazırladığınız kuzukulağını ilave edin.



LABADA ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

Yarım kilo labada

Yarım bardak zeytinyağı

1 soğan, doğranmış

3-4 yeşil biber, doğranmış

2 domates, doğranmış

Yarım kaşık biber salçası

Tuz

Labadayı temizledikten sonra doğrayın.

Büyük bir tavada zeytinyağına soğan, yeşil biber, domates ile biber salçası ve tuz ilave edin, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Labadayı ekleyerek karıştırın.

Karışımı bir tencerede kaynamakta olan 1,5 litre suya koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin.

LAHANA ÇORBASI (TRABZON)

1 karalahana

1 beyaz lahana

200 g balkabağı

250 g kuru fasulye

100 g etli dana ya da koyun kemiği

3 acı sivri biber

Yağ

Tuz

Kara ve beyaz lahananın yapraklarını küçük parçalara doğrayın. Balkabağının kabuğunu alın, içini ince ince kesin. Kuru fasulyeyi yıkayın.

Bütün sebzeleri, bir tencerede orta ateşte 12 bardak suda kaynamakta olan birkaç parça etli dana ya da koyun kemiğine ilave edin, tuzunu ayarlayın.

Pişerken içine acı sivri biber de katabilirsiniz. Kemikler yağsızsa bir miktar yağ ilave edin.

LEBENİ (YOĞURT ÇORBASI) (DİYARBAKIR)

3 bardak yoğurt

1 yumurta

1 kâse dövme

1 bardak nohut, haşlanmış

3 kaşık yağ

2 kaşık kuru nane

Tuz

Orta büyüklükte bir tencerede yoğurt, yumurta ve 8 bardak suyu bir miktar tuzla 15 dakika devamlı çırpın. Yüksek ateşte 20 dakika tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.

Bir kâse dövmeyi iki-üç defa sudan geçirin, nohutla birlikte kaynamakta olan yoğurtlu çorbaya katın. Dövmeler yumuşayınca kadar kaynatın. Piştikten sonra ocaktan alın.

Servis yapacağınız zaman yağla kuru naneyi bir tavada kızdırın, çorbanın üzerine dökün.

LEPE (ADANA)

1 bardak ince bulgur

1 kuru soğan, kare doğranmış

4 yeşil biber, kare doğranmış

1 kaşık yağ

2 domates, küp doğranmış

Kırmızıbiber

Tuz

Soğan ve yeşil biberleri yağda, soğanlar pembeleşinceye kadar birlikte kavurun. Üzerine sırasıyla domates, baharat ve bulguru ekleyerek kavurmaya devam edin. Üç bardak su ilave ederek kaynatın.

LEVREK ÇORBASI (İSTANBUL)

Yarım kilo deniz levreği
2 kaşık tereyağ
1 soğan, doğranmış
2 orta boy havuç, doğranmış
3 defne yaprağı
3 sap maydanoz, kıyılmış

Birer çay kaşığı kekik, safran
2 yumurta
1 kaşık un
1 limonun suyu
Karabiber, tuz

Üzerine:
Pul biber, nane

Balığı ayıklayın. Bir kaşık tereyağı eritin, içine bütün olarak balığı, soğan ve havuçları atın. Defne yaprağı, maydanoz, kekik, safran, karabiber ve tuz ilave edin. Dört bardak su ekleyerek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Defne yapraklarını ve balığı çıkarın. Balığın kılçığını ayıklayın, etini kuşbaşı doğradıktan sonra tekrar tencerenin içine koyun.

Kalan tereyağı eritin, bir kâseye alın. İçine yumurtaları ilave ederek çırpın. Un ve limon suyu ekleyerek çırpıma devam edin. Bu karışımı çorbanın içine katarak iyice karıştırın. On dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın.

Servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine pul biber ve nane serpererek sıcak servis yapın.

LİBYA ÇORBASI - *Bkz.* s. 115; ARPA ŞEHİRİYE ÇORBASI

LİMON ÇORBASI (kremalı) (PORTEKİZ)

400 g pırasa	800 ml sebze suyu
150 g kereviz sapı	200 g bezelye
1 kırmızı dolmalık biber	2 yumurta sarısı
3 yeşil limon	100 ml krema
300 g füme hindi göğsü	1-2 kaşık toz şeker
40 g katıyağ	1 demet taze soğan
2 kaşık un	Karabiber, tuz

Pırasanın beyaz ve açık yeşil kısımlarını halka halka doğrayın. Kereviz saplarını dilimleyin. Dolmalık biberi uzunlamasına ortadan ikiye bölün, sap ve çekirdek kısımlarını çıkarın, enlemesine şeritler hâlinde kesin.

Yeşil limonları sıcak suda yıkayın, kabuklarını çok ince bir tabaka hâlinde soyun, ince şeritlere doğrayın. Altı kaşık limon suyuyla karıştırın. Hindi göğsünü kuşbaşı doğrayın.

Pırasa, kereviz ve dolmalık biberi kızgın yağda renkleri değişinceye kadar kavurun. Üzerine un serpiştirin, biraz kavurduktan sonra sebze suyunu ilave edin. Beş dakika kaynamaya bırakın. Hindi göğsü ve bezelyeleri ekleyin.

Yumurta sarısını krema ve limon suyuyla birlikte çırpın, çorbaya yavaş yavaş katın, kaynatmadan pişirin.

Şeker, limon kabuğu, karabiber ve tuzla çorbayı tatlandırın. Taze soğanı doğrayarak çorbanın üzerine serpiştirin.

LİPSOS ÇORBASI (İSTANBUL)

1 lipsos balığı

6 diş sarmısak, küçük doğranmış

200 g katıyağ

3 çarliston biber, küçük doğranmış

6 orta boy domates, küp doğranmış

2 ince havuç, küçük dilimlenmiş

3-4 kereviz sapı, küçük doğranmış

1 defne yaprağı

1 kuru soğan, soyulmuş

Yarım bardak beyaz şarap

1 kesme şeker

Kırmızıbiber

6 top karabiber

Tuz

Lipsos balığını temizleyin, tulum çıkarın. Yarisına kadar su koyduğunuz büyük bir tencerede 10 dakika kaynatın. Balığı delikli kepçeyle alarak bir tabağa aktarın.

Balık suyunu kaynatmaya devam edin, içine sarmısak, katıyağ, çarliston biber, domates, havuç, kereviz sapı, defne yaprağı, top karabiber ve tuz ilave edin. Bütün soğanı tülbente koyarak çorbanın içine sarkıtın. Tahta kaşıkla karıştırın, tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte kaynamaya bırakın.

Yirmi dakika sonra tülbentle birlikte soğanı çıkarın. Çorbayı pişirmeye devam edin. Çorbanın üzerinde oluşan köpükleri tahta kaşıkla alın. Temizlenmiş ve kılçığı alınmış balık parçalarını çorbanın içine katarak tahta kaşıkla karıştırın.

Yarım bardak beyaz şarabın içinde kesme şekeri eritin, çorbaya karıştırarak ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Servis yaparken çorbanın üzerine isteğe göre kırmızıbiber ekin.

LOHUSA ÇORBASI (ekşili) (İSTANBUL)

5 bardak et suyu

2 yumurta

1 limonun suyu

3 kaşık un

4 kaşık tereyağ

Pul biber

Karabiber, tuz

Köfteler için:

350 g kıyma

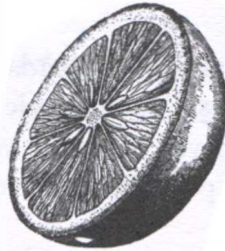
1 bardak un

Et suyunu iki bardak su ilavesiyle derin bir tencerede kaynatın.

Bir kapta yumurta, limon suyu ve unu iyice çırpın. Bu karışımı devamlı karıştırarak et suyuna katın. Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı ateşten alın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Köfteleri hazırlamak için kıymayı, karabiber ve tuzla yoğurarak misket büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Köfteleri una bulayın. Bir tavada iki kaşık tereyağda köfteleri kızartın. Kızaran köfteleri yağıyla birlikte çorbaya ilave edin.

Kalan tereyağı eritin, pul biber ekleyin. Yağı çorbanın üzerine gezdirerek sıcak olarak servis yapın.



LOR ÇORBASI (ARTVİN)

1 bardak un
200 g lor peyniri
2 kaşık katıyağ

1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Unu biraz ılık suyla sulandırın. Lor peynirini iyice ezerek, gerekirse çok az su ilavesiyle yumuşak, yoğurdumsu bir kıvama getirin.

Altı bardak suyu bir tencerede kaynattıktan sonra ateşi kısın. Sulandırılmış unu suya katın, sürekli karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin. Lor peynirini ilave edin, hiç pütür kalmayacak biçimde karıştırın. Tuzunu ayarlayın.

Bir tavada yağı, kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Biberli yağı çorbaya karıştırın, servis yapın.

MAHLUTA ÇORBASI (HATAY - ANTAKYA)

2 bardak kırmızı mercimek
Kimyon
2 limonun suyu
2 kaşık yağ

1 kuru soğan, küçük doğranmış
Kırmızıbiber
Tuz

Mercimeği ayıklayarak yıkayın. Bir tencereye 5 bardak su koyun, kimyon ve tuz ilave ederek mercimekleri içine atın. Kısık ateşte, mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Çorba koyulaşınca limon suyunu ekleyin, karıştırın ve ocaktan indirin.

Bir tavada yağı eritin, soğanları pembeleştirin ve çorbaya katın. Sıcak sıcak servis yapmadan önce kırmızıbiber serpin.

MANGIR ÇORBASI (NİĞDE)

1 bardak kuru kayısı

1 bardak kuru erik

1 bardak pekmez

2 kaşık katıyağ

4 kaşık limon suyu

Taze çekilmiş karabiber, tuz

Hamuru için:

2 bardak un

2/5 bardak su

Tuz

Kuru erik ve kayısıları yıkayın, süzün. Kayısıların çok iri olanlarını 2'ye ya da 4'e doğrayın.

Hamuru hazırlamak için unu bir tezgâha eleyin. Tuz serpin. Suyu ilave edin, una yedirerek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Üzerine temiz bir bez örterek ya da streç filmle sararak 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Hamuru 2 bezeye ayırın, unlanmış bir tezgâhta her ikisini de 3 milim kalınlığında yufkalar hâlinde açın. Açtığınız yufkaları 4 eşit parçaya kesin. Bolca unlayarak bu parçaları iki grup hâlinde üst üste koyun. Bir santimlik şeritlere kesin. Kestiğiniz şeritleri enlemesine önünüze alın, 1 santimlik küçük karelere kesin. Elinizle havalandırarak hamurların birbirinden ayrılmasını sağlayın. Bir tepsiye yayarak biraz kurumaya bırakın.

Bir tencereye 8 bardak su koyun. Tuzlayın, bir taşım kaynatın. Hamurların 1/4'ini kaynayan suya atın, 7-8 dakika haşlayın. Pekmezi, erikleri ve kayısıları karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Yağı bir tavada kızdırın, kalan hamurları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran hamurları çorbaya karıştırarak katın. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın, limon suyunu ilave ederek servis yapın.

MANTAR ÇORBASI (İSTANBUL)

250 g mantar

Yarım limonun suyu

1 yumurta

1 ay fincanı süt

1 tatlı kaşığı un

2 kaşıık yağ

Kırmızıbiber

Karabiber, tuz

Mantarları iyice yıkayın. Şapka ve sap kısımlarını küçük karelere kesin. Bir tencereye 4-5 bardak su ve yarım limonun suyunu koyun, doğradığınız mantarları yumuşayıncaya kadar pişirin.

Bir kâsedede yumurta sarısı, süt ve unu bir çatalla iyice karıştıırın. orba suyundan 1-2 kaşıık alarak terbiyeyi ılıklaştırın. Hazırladığınız bu terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya ilave edin, yağ ekleyin, tuzunu ayarlayın bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın.

Çorbayı servis kâsesine koyun, üzerine kırmızıbiber ya da karabiber serpererek servis yapın.

MANTI ÇORBASI - Bkz. s. 196; İNCE AŞ ÇORBASI



MARUL ÇORBASI (İZMİR)

1 küçük marul
3 kaşık mısır unu
6 bardak tavuk suyu
Yarım çay kaşığı şeker

1 diş sarımsak, ezilmiş
3 yumurta, çırpılmış
Karabiber, tuz

Mısır ununu biraz soğuk suyla karıştırın. Kaynamış tavuk suyuna ekleyin, şeker, sarımsak, karabiber ve tuz ilave edin. İyice karıştırarak tekrar kaynatın.

Tencereyi ocaktan indirin, yumurtaları ilave edin. Marulu ince şeritler hâlinde doğrayarak çorbaya katın. Kaynatmadan tekrar ısıtın. Sıcak sıcak servis yapın.

MAŞ FASULYESİ ÇORBASI (GAZİANTEP)

1 bardak maş fasulyesi
2 kaşık pirinç
2 büyük soğan, piyazlık doğranmış
3 dolmalık kırmızı biber, elle parçalanmış

1 kaşık tarhun otu
2 kaşık tereyağ
1 kaşık kırmızıbiber
Tuz

Bir tencerede 6 bardak suyla birlikte ayıklanmış ve yıkanmış maş fasulyesi ve pirinci yumuşayana kadar pişirin. Soğan ve dolmalık kırmızı biberi ilave edin. Tarhun otunun yarısını koyarak karıştırın. 10 dakika daha pişirin ve ocağın altını kapatın.

Ayrı bir tavada eritilmiş tereyağa kırmızıbiber, kalan tarhun otu ve tuzu ekleyin, 1-2 dakika kavurun. Pişen çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

MAŞUK ÇORBASI (ADİYAMAN)

100 g pirinç ya da yeşil mercimek
2 orta boy patates, küp doğranmış
1 orta boy kuru soğan, küçük doğranmış
1 havuç, küçük doğranmış

3 yeşil biber, küçük doğranmış
2 domates, küçük doğranmış
Yarım kaşık tereyağ
Kuru nane

Bir tencerede 8 bardak suyu kaynatın. İçine önceden haşladığınız pirinci ya da yeşil mercimeği, patates, soğan, havuç, yeşil biber ve domatesleri sırasıyla ilave edin. Yaklaşık yarım saat kaynamaya devam etsin. Servis etmeden önce üzerine tereyağda yakılmış naneyi gezdirin.

MAYDANOZ ÇORBASI (İZMİR)

2 demet maydanoz, ince kıyılmış
2 kaşık sıvıyağ
1 orta boy soğan, yemeklik doğranmış
6 bardak tavuk suyu

Yarım bardak pilavlık bulgur
2 kaşık mısır unu
Yarım limonun suyu
Karabiber, tuz

Sıvıyağda soğanı kavurun, içine maydanozu katarak 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Bir tencerede kaynayan tavuk suyunun içine kavrulmuş maydanozlu soğanı, bulguru, suyla inceltilmiş mısır ununu, karabiber ve tuzu ilave edin, 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine limon suyu ekleyerek servis yapın.

MENDEK ÇORBASI (GİRESUN)

Yarım kilo mendek

8 bardak et suyu

1 soğan, küçük doğranmış

2 kaşık tereyağ

2 kaşık mısır unu

1 kahve fincanı pirinç

Tuz

Mendekleri ayıklayın, yıkayın ve doğrayın.

Et suyunu kaynatın, içine mendekleri, soğanı, tereyağ ve tuzu ilave edin. Biraz kaynadıktan sonra suda ezilmiş 2 kaşık mısır ununu ekleyin. Kırk beş dakika kaynadıktan sonra pirinci koyun. Pirinçler pişince ateşten alın. Çorbanız servise hazırdır.

Mendek, yöreye has faydalı bir ottur.



MERCİMEK ÇORBASI - 1 (pastırmalı, terbiyeli) (ANTALYA)

1 bardak yeşil mercimek

4 dilim pastırma, çemeni çıkarılmış

1 soğan, soyulmuş, üzerine 1 karanfil saplanmış

1 havuç, küçük doğranmış

1 sap kekik

1 sap maydanoz, kıyılmış

4 defne yaprağı

2 kaşık krema

Dereotu, kıyılmış

Karabiber, tuz

Bir tencere soğuk suya mercimekleri koyun, bir taşım kaynattıktan sonra süzün. Tekrar 8 bardak soğuk suyla birlikte tencereye koyun.

Soğan, havuç, kekik, maydanoz, defne, karabiber ve tuz ekleyin, tencerenin kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin.

Fırını en yüksek derecede ısıtın. Ufak bir fırın tepsisine pastırmaları koyarak fırında biraz kızartın. Yağını alması için üzerine kâğıt havlu koyun.

Mercimekleri süzün. Kekik sapını, defne yapraklarını ve soğanın üzerindeki kağanfili çıkarın. Mercimekleri süzölmüş suyuyla birlikte püre hâline getirin.

Püre edilmiş mercimeği bir tencereye alın, kaynayınca krema katın, karabiber ilave edin. Kâselere koyun, üzerinde bir dilim pastırma ve kıyılmış dereotuyla servis edin.

MERCİMEK ÇORBASI -2 (kırmızı) - Bkz. s. 220; KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (süzme)

MERCİMEK ÇORBASI -3 (yeşil) -Bkz. s. 325-326; YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

MERCİMEKLİ İNCE AŞ - Bkz. s. 196; İNCE AŞ ÇORBASI

MERCİMEKLİ TARHANA ÇORBASI (ANTALYA)

1 bardak tarhana

1 baş sarmısak

2 kaşık zeytinyağı

8-10 bardak su ya da et suyu

1 bardak yeşil mercimek, haşlanmış

1 bardak nohut, haşlanmış

Yarım limonun suyu

2 kaşık tereyağ

Tuz

Sarmısak dişlerini ayıklayın. Her dişi yaklaşık 1 milim inceliğinde boylamasına dilimleyin. Dilimleri kızgın, az zeytinyağlı tavada sararıncaya kadar karıştırarak kavurun. Kullanmak üzere hazır edin.

Çukur bir kap içine koyduğunuz tarhanayı 2 bardak suyla ezerek pütür kalmayacak biçimde karıştırın. Tarhana suda kolayca erimiyorsa eriyinceye kadar yaklaşık 3-5 şaat bekletin.

Tarhanayı tencereye koyun, 8-10 bardak et suyu ya da sade su ekleyin. Orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynayınca, yeşil mercimek, nohut, limon suyu, tereyağ ve tuz ilave edin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kısın. Ara sıra karıştırarak kıvam tuttuncaya kadar kısık ateşte çorbayı pişirin.

Tarhana çorbasını servis kabına aktarın, üzerine kavrulmuş sarmısak dilimlerini gezdirin, soğutmadan servis yapın.



MINISTRONE ÇORBASI (TOSCANA - İTALYA)

200 g kuru fasulye, bir gün önceden ıslatılmış
60 g katıyağ
1 büyük kuru soğan, ince doğranmış
4 diş sarımsak, kıyılmış
Kereviz yaprağı ya da 100 g kereviz, küçük doğranmış
2,5 lt et suyu
50 g domates salçası
200 g lahana, küçük doğranmış
1 pırasa, ince kıyılmış
1 demet maydanoz, iri kıyılmış
100 g ince erişte
50 g parmesan ya da kaşar peyniri, rendelenmiş
Karabiber, tuz

Katıyağda soğanı, sarımsakları, kereviz yaprağını ya da kerevizleri 5 dakika kavurun. Et suyu, domates salçası, karabiber ve tuz ekleyerek kaynatın.

Bir gün önce suya yatırılmış ve şişmiş fasulyeleri, yemeklik hâle gelene kadar haşlayın. Yarisını ayırın, diğer yarisını blenderden geçirirerek püre hâline getirin ve bir kenara ayırın. Bu püre çorbayı koyulaştıracaktır.

Lahana, pırasa, maydanoz ve erişte makarnayı kaynamakta olan çorba suyuna katın. Sebzeler pişene kadar kaynatın, ateşten indirmeye yakın kuru fasulye püresi ile haşlanmış tane kuru fasulyeyi ilave edin.

Çorbanın üzerine damak zevkine göre rende parmesan ya da kaşar serperek servis yapın.

MİRMİRİK ÇORBASI (ADANA)

<i>1 bardak mırmirik (yeşil mercimek)</i>	<i>1 kaşık salça</i>
<i>1,5 lt et suyu</i>	<i>1 limonun suyu</i>
<i>1 soğan, küp doğranmış</i>	<i>Pul biber</i>
<i>1 kaşık katıyağ</i>	<i>Tuz</i>

Mercimeği et suyunda pişinceye kadar kaynatın. Soğanı, yağ ve salçayla kavurun, et suyuna ilave edin. Limon suyunu ekleyin, tuzunu ayarlayın. Beş dakika kadar kaynatın, pul biber serpiştirerek sıcak servis edin.

MISIR ÇORBASI - 1 (AŞLIK ÇORBASI) (SİNOP)

<i>Yarım kilo kemikli kuzu eti</i>	<i>1 soğan, ince kıyılmış</i>
<i>1 bardak mısır yarması</i>	<i>Yarım kaşık domates salçası</i>
<i>Yarım bardak barbunya</i>	<i>Tuz</i>
<i>4 kaşık katıyağ</i>	

Mısır yarmasını ve barbunyaları bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat öncesinden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın.

Bir tencerede yağı kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak soğanlarla karıştırın. Etleri ekleyin, biraz renk alıncaya kadar kızartın. Kavrulmuş etlere mısır yarmasını ve barbunyayı ilave edin. Altı bardak su koyun, tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ateşi kısın, yaklaşık 45 dakika pişirin. Ateşten indirerek sıcak olarak servis yapın.

MISIR ÇORBASI - 2 (TRABZON)

Yarım bardak kuru fasulye
250 g kuşbaşı kemikli et (ya da et suyu)
Yarım kilo mısır yarması ya da mısır unu

Pul biber
Karabiber, tuz

Kuru fasulyeyi bir gece önceden ıslatın.

İki bardak et suyuna 6 bardak su ekleyerek kaynatın ya da 8 bardak su ilavesiyle kemikli eti pişirin, içine mısır yarması ve fasulyeyi koyun, karabiberini ve tuzunu ayarlayın. Devamlı karıştırarak pişirin. Üzerine pul biber serpiştirerek sıcak servis yapın.

MİYANE ÇORBASI (KÜTAHYA)

2 bardak un
3 kaşık sadeyağ

Barbunya, haşlanmış
Soğan, kavrulmuş

Sadeyağı kızdırın, unu karıştırarak kavurun. Un az pembeleşince üzerine yarım bardak soğuk su dökün, biraz karıştırıp ılıttıktan sonra 2 bardak sıcak suyu karıştırarak ilave edin. Bir taşım kaynayınca indirin.

Bu çorbaya isteğe göre haşlanmış barbunya ve kavrulmuş soğan katarak lezzetini daha da artırabilirsiniz.



MULLIGATAWNYÇORBASI (İNGİLTERE)

1 tavuk

1 orta boy soğan, dilimlenmiş

• 1 orta boy havuç, dilimlenmiş

1 sap kereviz yaprağı, kıyılmış

1 küçük yeşil biber, doğranmış

1 orta boy elma, kabukları soyulmuş, dilimlenmiş

Çeyrek bardak tereyağ ya da margarin

1/3 bardak un

1 küçük kutu konserve bütün domates

1 küçük demet maydanoz, kıyılmış

1 çay kaşığı köri tozu ya da yarım çay kaşığı kırmızıbiber

1 tutam toz karanfil

Karabiber, tuz

Tavuğu büyük bir tencerede 4 bardak su ve baharatla tencerenin kapağı kapalı olarak 45 dakika ya da tavuk yumuşayıncaya kadar pişirin. Tavuğu tencereden çıkarın ve tavuk suyu, gerekiyorsa su ekleyerek 4 bardağa tamamlayın. Tavukların kemiklerini ayıklayın, etleri ufak parçalara kesin.

Büyük bir tencerede soğan, havuç, kereviz yaprağı, yeşil biber ve elmayı yağla birlikte karıştırarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Ateşten indirin, unu katın. Karıştırarak yavaş yavaş tavuk suyu ve domatesleri ilave edin. Tavuk etlerini koyun, devamlı karıştırarak kaynatın. Üstünü örtün, 1 saat hafif ateşte tutun. Üzerine maydanoz serpiştirerek servis yapın.

MÜZMİN ÇORBASI (İSTANBUL)

2 kuzu bacağı inciği
 1 bardak buğday
 2,5 bardak et suyu
 Yarım kaşık tereyağ

2 diş sarımsak, dövülmüş
 Bir demet maydanoz, ince kıyılmış
 10 kuşkonmaz, küçük doğranmış
 Tuz

Kuzu etlerini kemikli olarak suda haşlayın, sonra kemiklerini ayıklayın, küçük parçalar hâlinde doğrayın.

Etleri, önceden haşladığınız buğdayla karıştırın. Et suyuyla 3 dakika kaynatın.

Bir kapta tereyağ, sarımsak, maydanoz ve kuşkonmazı soteleyin. Pişmekte olan etli buğdayın içine kuşkonmazlı karışım ilave edin, tuzunu ayarlayın sıcak servis yapın.

NAMAZ ÇORBASI (KAHMİ) (ADANA)

Yarım kilo dövmeyi,
 Yarım kilo gerdan eti
 1 bardak nohut

2 kaşık tereyağ ya da margarin
 Kimyon
 Karabiber, tuz

Bir gece önceden dövmeyi ve nohudu ayrı ayrı suda ıslatınız.

Ertesi gün dövmeyi, eti ve nohudu 10 bardak suyla birlikte bir tencereye koyun. Tuzunu ayarlayın, kaynamaya bırakın. Yemeğin suyu eksildikçe üzerine kaynar su ekleyin.

Et kemikten ayrılıp yemeğin malzemesi iyice yumuşayınca kemikleri çıkarın. Çorbayı tahta kaşıkla karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocağın altını kapatın. Çorbanın üzerine kızgın yağ gezdirin, baharat serpin, sıcak sıcak servis yapın.

NOHUT ÇORBASI (İSTANBUL)

- 1 kâse nohut
- 150 g kıyma
- 1 kaşıık un
- Yarım kaşıık yağ
- 1 soğan, doğranmış
- 3-4 domates, rendelenmiş
- 1 avuç erişte ya da arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 kâse sarmısaklı yoğurt
- Karabiber, tuz

Nohudu iyice haşlayın, kabuklarını çıkarın. Kıymayı, karabiber ve tuzla yoğurun, minik yuvarlaklar yaparak unlayın.

Tencerede yağda soğanı pembeleşinceye kadar kavurun, domatesi ilave ettikten sonra 2 litre su ekleyerek kaynatın. Kaynayan suyun içine minik yuvarlak köfteleri, nohut ve erişteyi koyun, yarım saat pişirin.

Piştikten sonra üzerine nane serpererek servis yapın. İsteğe göre sade ya da sarmısaklı yoğurt katarak da servis yapabilirsiniz.



NOHUTLU BALIK ÇORBASI (ANTALYA)

1 bardak nohut

1 kg beyaz etli balık fileto

1 çarliston biber

5 diş sarmısak, ezilmiş

2-3 dilim ekmek içi

Yarım bardak zeytinyağı

Kızartmak için sıvıyağ

1 kaşık maydanoz, kıyılmış

1 limonun suyu

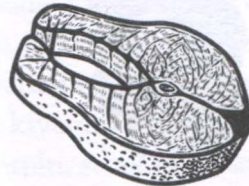
Karabiber, tuz

Nohutları bir gece önceden sıcak tuzlu suda ıslatın. Ertesi gün nohutların suyunu süzerek bir tencereye alın. Üzerine çekirdek yatağı çıkartılmış çarliston biber ve bir diş sarmısak ile tuz ekleyin, nohutlar yumuşayana kadar haşlayın. Nohutların suyunu süzün, blenderden geçirin.

Balığı 2 bardak suda haşlayın, sudan çıkarın. Haşlama suyunu daha sonra kullanmak için kenara alın.

Balıkları, ekmek içi, 4 diş sarmısak, 2 kaşık zeytinyağı, karabiber ve tuzla birlikte blenderden geçirin. Bu karışımdan küçük köfteler yapın, unlayın ve sıvıyağda kızartın. Blenderden geçirdiğiniz nohudu balığın haşlama suyuyla birlikte bir tencereye alın. İki bardak su ilave edip karıştırarak kaynatın.

Çorbayı servis kâsesine alın, balık köftelerini koyun. Bir kapta zeytinyağı, maydanoz ve limon suyunu karıştırın, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.



NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI - *Bkz. s. 200*; İŞKEMBE ÇORBASI (nohutlu)

NOHUTLU KÖFTE ÇORBASI (GAZİANTEP)

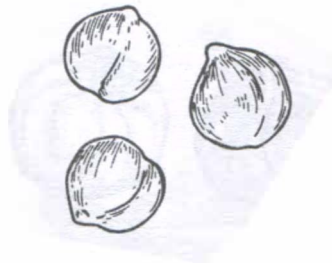
1 kg nohut, haşlanmış	100 g tereyağ
4 kaşık un	25 g nane
8 kaşık yoğurt	Tuz
2 lt su	

Köfte malzemesi:	2 yumurta
250 g köftelik bulgur	Kırmızıbiber
1 kg dana kıyma	Karabiber, tuz

Köfte malzemelerini yoğurarak minik köfteler hazırlayın.

Un ile yoğurdu çırpın, 2 litre su ekleyerek kaynatın. Su kaynadıktan sonra nohutları ve köfteleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın.

Bir tavada tereyağı eritin, naneyi kavurun. Çorbanın üzerine dökerek servis yapın.



NOHUTLU MANTI ÇORBASI (KAYSERİ)

2 bardak hazır mantı

1 bardak nohut, haşlanmış

2 yeşil sivri biber

2 orta boy domates

1 kaşık tereyağ

8-10 bardak sıcak tavuk suyu

1 limonun suyu

2 tatlı kaşığı kuru nane

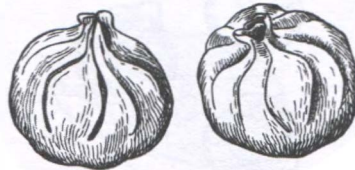
Karabiber, tuz

Sivri biberleri yıkayın, çekirdeklerini temizleyerek incecik halkalar hâlinde doğradıktan sonra halkaları tekrar 4'e bölün. Domatesleri soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Tereyağı orta boy bir tencerede eritin, sivri biberleri ekleyin, orta ateşte sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Domatesleri ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun. Sıcak tavuk suyu ve nohutları koyun, karabiberini ve tuzunu ayarladıktan sonra kaynamaya bırakın.

Çorba kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra hazır mantıyı karıştırarak ekleyin. Sık sık karıştırarak mantılar pişinceye kadar, en az 12 dakika pişirin. (Pişen mantılar suyun yüzeyine çıkacaktır.)

Çorbayı ocaktan indirin, limon suyu ve kuru naneyi ilave ettikten sonra karıştırın. Sıcak sıcak servise sunun. İsteğe göre pul biber, kuru reyhan ya da kuru fesleğen de katabilirsiniz.



NOHUTLU TARHANA ÇORBASI (KÛTAHYA)

6 kaşık tarhana

1 bardak nohut, haşlanmış

5 kaşık zeytinyağı

3 orta boy domates, rendelenmiş

2 tatlı kaşığı domates salçası

12-14 bardak ılık et ya da tavuk suyu

2 çay kaşığı pul biber

Karabiber, tuz

Toz ya da parça tarhanayı derin bir kaba koyun, üzerine 2 bardak ılık et suyu ekleyin. Çatal ya da çırpma teliyle karıştırarak iyice ezin, bulamaç hâline getirin.

Zeytinyağını orta boy bir tencerede hafifçe kızdırdıktan sonra domates ve salçayı ilave edin. Sürekli karıştırarak yaklaşık 3-4 dakika pişirdikten sonra suda ezilmiş tarhanayı domateslere katın. Orta ateşte sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurduktan sonra, kalan ılık et ya da tavuk suyunu yavaş yavaş tencereye aktarın. Çırpma teli ya da tahta kaşıkla sürekli karıştırarak tarhananın topaklanmasını engelleyin. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın.

Tarhana çorbası kaynamaya başlar başlamaz nohudu tencereye aktarın. (Konserve nohut kullanıyorsanız mutlaka kabuklarını ayıklamanız gerekir.) Çorbayı kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirin, ocaktan alın. İsterseniz üzerine tereyağda kızdırılmış pul biber ya da yalnızca pul biber gezdirerek sıcak sıcak servise sunun.



OĞMA ÇORBASI (NİĞDE)

1 1/5 bardak un

1 yumurta

4 kaşık süt

125 g katıyağ

Yarım kaşık domates salçası

2 çay kaşığı kuru nane

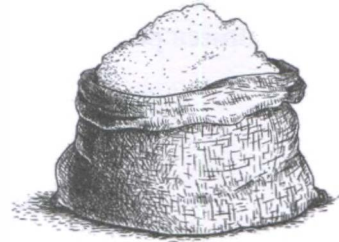
Tuz

Unu eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. Ortasına yumurta, süt, tuz ve yağın yarısını koyun, yoğurarak sert bir hamur hazırlayın. Hamuru rendenin iri kısmıyla rendeleyin.

Kalan yağın yarısını bir tencerede kızdırın, hamurları altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Ateşten alın.

Kalan yağı salçayla birlikte kızdırın. Altı bardak su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın. Hamurları içine atın, yumuşayıncaya kadar pişirin. Ateşten alın, nane serperek servis yapın.

OĞMAÇ ÇORBASI - *Bkz. s. 255*; OMAÇ ÇORBASI



OMAÇ ÇORBASI (ANKARA - POLATLI)

1 bardak un

2 yumurta

10 bardak et suyu

1 kaşık tereyağ ya da ayçiçekyağı

1 kaşık salça

2 diş sarımsak, ezilmiş

1 bardak yoğurt

Tuz

Unu eleyerek bir tepsiye koyun.

Yumurtaları ayrı bir kaba kırın ve sulandırarak çırpın. Çırpılmış yumurtaları tuzladığınız unun üzerine hafif hafif karıştırarak dökün. Hamuru yoğurun ve mercimek tanesi büyüklüğünde toplar yapın. Kaynamakta olan et suyuna atın, 10 dakika süreyle pişirin.

Piştikten sonra üzerine, yağ ve salçayı karıştırarak hazırladığınız sosu gezdirin. Biraz ılıdıktan sonra sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.



OT ÇORBASI (AYDIN)

1 sap rezene, ince kıyılmış
 2 taze soğan, ince kıyılmış
 4 kaşık tereyağ
 100 g taze bakla, ince doğranmış
 Yarım demet radika, ince kıyılmış

Yarım demet turp otu, ince kıyılmış
 Yarım demet gelincik otu, ince kıyılmış
 Yarım demet ısırgan, ince kıyılmış
 Karabiber, tuz
 2 çay kaşığı tuz

Terbiyesi için:

1 kahve fincanı un
 4 kaşık yoğurt

2 yumurta sarısı
 Yarım limonun suyu

Üzerine:

1 kaşık tereyağ

1 kaşık taze kişniş, ince kıyılmış

Tereyağı eritin, ince kıydığınız rezene ve taze soğanı ilave ederek 2-3 dakika kavurun. Bakla, radika, turp otu, gelincik otu ve ısırganı ekleyin, 2 dakika daha kavurun. Karabiber, tuz ve 4 bardak su koyarak 15 dakika orta ateşte pişirin. Çorba kaynadıkça üzerindeki köpüğü alın.

Terbiyeyi hazırlamak için bütün malzemeyi karıştırın, üzerine çorbanın suyundan iki kepçe katarak ılıtın, azar azar çorbaya yedirin. Kızdırılmış tereyağa kişnişi ekleyin ve 1-2 dakika çevirin, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

ÖGRE ÇORBASI (BARTIN)

6 kaşık mısır unu

3 bardak süt

250 g kıyma

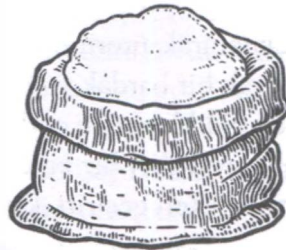
İki dilim ekmek, küp doğranmış

2 kaşık tereyağ

Karabiber, tuz

Bir tencereye 3 bardak suyla birlikte sütü ve elenmiş mısır ununu koyun, karıştıarak kaynatın.

Bir tavada kıyma ve ekmekleri karabiber ve tuz ilavesiyle yağda kavurun. Kavrulan ekmekli kıymayı kaynamakta olan çorbanın içine katın. Sıcak servis yapın.



ÖZ ÇORBASI (GAZİANTEP)

250 g dövme
1 kg kemikli et
1 büyük soğan

1 bardak yoğurt
Kırmızıbiber
Tuz

Dövmeyi iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerine 6 bardak su ilave edin, tuzunu ayarlayın, kısık ateşte dibinin tutmamasına özellikle dikkat ederek pişirin.

Dövmeye pişerken bir başka tencerede kemikli eti 10 bardak suda bir büyük soğanla birlikte pişirin. Dört bardak suyu kalana kadar kaynatın.

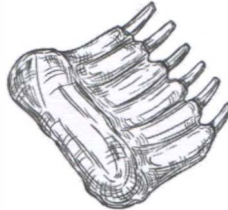
Dövmeye iyice pişince tencerenin kapağını açarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yumruklayarak bir süzgeçten geçirin. Bu işleme buğdayda öz kalmayınca kadar devam edin.

Çıkan özü 3 bardak et suyuyla sulandırın, kaynamak üzere ateşin üzerine koyun. Dibi tutmaması için zaman zaman karıştırın, et suyuyla halloluncaya kadar kaynatın. Buğday kokusu gelince ateşten indirin.

Az miktarda yoğurt kaynatarak üzerine ekleyin. Bu yoğurt terbiye için olduğundan diğer çorbalardan farklı olarak bir bardak yoğurt yeterlidir.

Eti ufak parçalar hâlinde didikleyin ve çorbanın içine atın.

Tenceredeki donmuş et suyundan bir bardak alın, üzerindeki yağı ayırın, içine biraz kırmızıbiber ekleyin, bir tülbentten geçirin, kâselerdeki çorbanın üzerine gezdirin.



ÖZLEM ÇORBASI (KARS)

*Yarım tavuk göğüs eti, haşlanmış, didiklenmiş
1,5 lt tavuk suyu
1 kaşık tereyağ
1 iri soğan, çok ince doğranmış
250 g çok pırasa, ince kıyılmış
2 iri havuç, çok ince rendelenmiş
1 kaşık un
1 yumurta
1 limonun suyu
Yarım demet dereotu, kıyılmış
Karabiber, tuz*

Yağı tencerede kızdırın, soğanı yağda 2 dakika karıştırın. Soğanlar hafif pembeleşince pırasa ve havucu ekleyin, 5 dakika karıştırdıktan sonra tavuk suyunu ilave ederek kaynatın. Üzerinde oluşan köpüğü alın, karabiberini ve tuzunu ayarlayın, tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika kaynamaya bırakın.

Bir kâse de un, yumurta ve limon suyunu bir çay bardağı ılık suyla karıştırdıktan sonra tencereye koyun ve hemen arkasından didiklenmiş tavuk etini ilave ederek karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra tadını kontrol edin, kâselere koyun, üzerini taze dereotuyla süsleyerek servis yapın.

PAÇA ÇORBASI - 1 (ANKARA)

12 kuzu ya da koyun paçası

2 kaşık un

1 yumurta

1 kaşık tereyağ

3-4 diş sarımsak, ezilmiş

1 çay bardağı sirke

Yarım limonun suyu

Pul biber

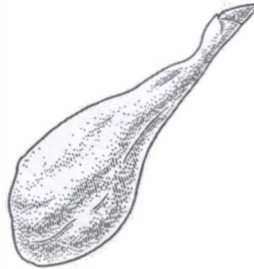
Tuz

Paçaları tütsüleyip temizledikten sonra, içi 15 bardak su dolu bir tencereye koyarak haşlanmaya bırakın. Kaynadıkça oluşan köpükleri delikli bir kepçeyle alıp atın.

Paçalar yumuşayıp pişince üzerindeki etleri kemiklerinden ayırın. Paçaları ince ince doğrayın.

Bir tencereye 2 kaşık dolusu un ve yarım bardak soğuk su koyun, bulamaç hâline gelinceye kadar karıştırın. Doğradığınız paçaları ve haşlama suyunu süzerek ilave edin, 1-2 taşım kaynatın. Paça suyunda çırpılmış bir yumurta sarısını çorbaya ekleyin.

Bir kaşık tereyağ eritin, içine pul biber ve tuz karıştırın, çorbanın üzerine gezdirin. Sarımsağa sirke ve limon suyu katarak çorbanın yanında servis edin.



PAÇA ÇORBASI - 2 - Bkz. s. 138; BEYKOZ PAÇASI**PAÇA ÇORBASI BÖRÜLCELİ - Bkz. s. 146; BÖRÜLCELİ PAÇA ÇORBASI****PANCAR ÇORBASI - 1 (GİRESUN)**

25-30 pancar yaprağı

150 g kıyma ya da parça et

2 kaşık katıyağ

2-3 orta boy soğan

3/4 bardak barbunya ya da kuru fasulye

Çeyrek bardak pirinç

1 acı biber

Çeyrek bardak mısır unu

Yarım bardak süt

Tuz

Pancar yapraklarını bol suyla yıkayın, ince ince doğrayın.

Bir tencerede kıymayı kavurun. (Et ve kıyma fazla yağlıysa katıyağ koymayabilirsiniz.) Yağda öldürülmüş kuşbaşı soğanları ilave ederek bir-iki çevirin. Üç bardak ılık su ekleyerek kaynatın.

Su kaynayınca pancar yapraklarını koyun, tekrar kaynatın. Yapraklar yumuşayınca, önceden haşlanmış kuru fasulye ve ılık suda yıkanmış pirinci katın ve 2 bardak daha ılık su ilave edin. Bir süre sonra acı biberi ekleyin. İki taşım kaydattıktan sonra mısır unu, süt ve tuz katarak kaynatmaya devam edin. Mısır ununu ilave ettikten sonra devamlı karıştırmak gerekir.

Fasulyeler yumuşayıp pirinçler şişince ateşten indirin, sıcak sıcak ikram edin. Yörede aynı çorba karalahana yapraklarıyla da yapılır.

PANCAR ÇORBASI - 2 (SİNOP)

Yarım kilo kırmızı pancar
200 g patates, iri doğranmış
100 g soğan, iri doğranmış
50 g tereyağ
1,5 bardak elma suyu
4 bardak et suyu
2 dilim tost ekmeği

50 g pastırma, dilimlenmiş
15 ml sıvıyağ
2 yumurta
Yarım demet taze soğan
Kimyon
Karabiber, tuz

Pancarı temizleyin, tuzlu suda 15-20 dakika haşladıktan sonra iri küp doğrayın.

Bir tencerede tereyağı eritin, sebzeleri kimyon ekleyerek hafifçe pişirin. Elma ve et suyunu ilave ettikten sonra tencerenin kapağı yarı kapalı olarak 15 dakika daha pişirin.

Tost ekmeklerinin kenarlarını kestikten sonra küp doğrayın. Pastırmayı kızgın yağda kızartın. Ekmek küplerini katın.

Çorbayı mikserden geçirin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Bir taşım daha kaynattıktan sonra servis kâselerine paylaştırın.

Katı haşladığınız yumurtaların kabuklarını soyun, 2'ye bölün ve her çorba kâsesine yarım yumurta koyun.

Pancar çorbasını ktır ekmek, pastırma ve ince doğranmış taze soğan ilavesiyle servis yapın.

PANCARLI AYRAN ÇORBASI (SİVAS)*1 bardak yarma**1 bardak yağsız ayran**Yarım kilo pancar, incecik kıyılmış**1 kaşıık un**Yarım kilo yoğurt**3 kaşıık tereyağ**Yarım soğan, rendelenmiş**2 çay kaşıığı nane**Tuz*

Yarmayı 1 litre suda kaynatın. Yarı pişmiş hâldeyken ayranı katarak biraz daha kaynatın. Üzerine pancarları ilave edin.

Unu suda eritin, yoğurtla birlikte yavaş yavaş ocaktaki pişmiş çorbaya ekleyin. Beş dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan indirin.

Üzerine kızgın tereyağda çevrilmiş soğanlı sosu dökün, kuru nane karıştırın ve sıcak sıcak servis yapın.



PARMANTİYE ÇORBASI (FRANSA)

3 pırasa

90 g katıyağ

800 g patates

1 lt et suyu

Yarım litre süt

2 yumurta sarısı

Sivri bıçak ucu muskat

Sarmısaklı kruton

Maydanoz, kıyılmış

Karabiber, tuz

Pırasaları yıkayarak dış kabuklarını çıkarın, mümkün olduğunca ince halkalara doğrayın. Kart yeşil saplarını kullanmayın.

Katıyağın yarısıyla pırasaları öldürene kadar kavurun. Yanmaması için sık sık karıştırın.

Patateslerin kabuklarını soyun, çabuk pişmesi için fındık büyüklüğünde doğrayın. Nişastasının gitmesi için sudan geçirin.

Kavrulmuş pırasaların üzerine koyduğunuz et suyuna patatesleri de katarak patatesler yumuşayıncaya kadar kaynatın. Blenderden geçirmeden önce 15 dakika dinlendirin.

Tuz, varsa beyazbiber, yoksa karabiber ve muskat ilave edin ve blenderden geçirirken içine sütü ekleyin. Çorba koyu ise süt ya da suyla inceltin.

Terbiyesini hazırlamak için yağın kalan yarısını eritin, 2 yumurta sarısını ilave ederek iyice çırpın. (Yağ sıcak olmamalıdır, aksi hâlde yumurta pişer.) Bu karışımı hızla karıştırarak çorbaya yedirin.

Hafif sarmısakla yağda kavrulmuş, küp doğranmış kuru ekmek (kruton) ve maydanozla çorbayı süsleyerek servis edin.

Terbiye yapılmış çorbayı kesinlikle kaynatmayın. Isıtmak gerekiyorsa benmari usulü ya da mikrodalgada ısıtın.

PATATES ÇORBASI (SİVAS)

250 g patates

100 g kıyma kavurma

4 diş sarmısak

1 bardak bulgur

1 kaşık tereyağ

1 tatlı kaşığı nane

Karabiber, tuz

Patatesleri, 1 santimlik küplere doğrayın. Kıymalı, sarmısaklı sokarıçla 2 litre suya koyun. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın. Bir bardak dolusu bulgurla pişirin.

Çorbayı ateşten indirdikten sonra yağı kızdırın, kuru nane ilave ederek üzerine dökün.

PATATES ÇORBASI YOĞURTLU (SAKARYA)

Yarım kilo koyun eti, kuşbaşı doğranmış

1 soğan, doğranmış

100 g tereyağ

1 çay bardağı nohut, gecedan ıslatılmış

Yarım çay bardağı pirinç

3 orta boy patates, küp doğranmış

2 kaşık un

1 yumurta

3 bardak yoğurt

Nane

Tuz

Eti soğanla birlikte yağda kavurun. Kavrulan etlere nohut ve 6 bardak kaynar su ilave edin, tuzunu ayarlayın.

Et ile nohut piştiği zaman pirinci ekleyin. Patatesleri katın.

Pirinç ve patatesler piştiğinde un, yumurta ve yoğurdu çırparak terbiyesini hazırlayın. Kaynamakta olan çorbadan biraz ilave edip ılıklaştırarak çorbaya ekleyin. Ocaktan indirin, üzerine nane serpererek servis yapın.

PATLICAN ÇORBASI (közlenmiş) (İSTANBUL)

3 patlıcan, közlenmiş	1,5 bardak beşamel sos
2 havuç, iri doğranmış	1 patlıcan
1 pırasa, iri doğranmış	1 kaşık zeytinyağı
2 soğan, iri doğranmış	1 bardak eski kaşar peyniri, rendelenmiş
1 lt tavuk suyu	Karabiber, tuz

Közlenmiş patlıcanları incecik kıyın, havuç, pırasa ve soğanla birlikte bir tencereye koyun. Tavuk suyunu ekleyin, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Blenderden geçirdikten sonra tekrar tencereye aktarın.

Beşamel sosu bir evvelki karışıma ilave edin. Karabiber ve tuzunu ayarlayın. Bir taşım kaynatın.

Çok ince kestiğiniz bir patlıcanı yağda kızartın. Çorbanın üzerine kaşar peyniri serpin. Patlıcan dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

Beşamel Sos

2 kaşık margarin	2 yumurta
3 kaşık un	1 kaşık kaşar peyniri, rendelenmiş
1,5 bardak süt	Tuz

Bir tavada margarin ile unu hafif pembeleşene kadar kavurun. Sütü ekleyin ve koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Ilıması için biraz bekletin. Ilıyınca içine yumurtaları kırın, rendelenmiş kaşar ilave edin, tuzunu ayarlayarak iyice karıştırın.

PAZI ÇORBASI (SİNOP)

1 demet pazının sapı

1 orta boy soğan, ince kıyılmış

2 kaşık tereyağ

1 kaşık un

1 çay bardağı arpa şehriye

2 kaşık limon suyu

1 tatlı kaşığı nane

1 diş sarımsak, dövülmüş

Pul biber

Tuz

Soğanları eritilmiş tereyağda rengi dönene kadar kavurun. Pazı saplarını yarım santim kalınlığında doğrayarak üzerine ilave edin. Bir-iki dakika kavurduktan sonra unu ekleyin. Hepsini birlikte 1-2 dakika daha kavurduktan sonra 6 bardak soğuk su koyun. Kaynayana kadar sürekli karıştırın ve kaynadıktan sonra şehriyeleri katın.

Limon suyu, nane ve tuzu bir kapta karıştırın, üzerine sarımsağı ilave edin.

Şehriyeler pişince hazırladığınız sarımsaklı sosu çorbaya dökerek karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan indirin. Pul biberle süsleyerek servis yapın.



PEZÜKLÜ TOYGA ÇORBASI (TOKAT)

2-3 dal pezük (şekerpancarı yaprağı)

1 bardak dövme

4 bardak yoğurt

2 kaşık un

2 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber

Nane

1 kaşık katıyağ

2 orta boy soğan, ince kıyılmış

Tuz

Eğer kırık dövmeniz yoksa dövmeyi bir havanda döverek ya da robottan geçirerek kırık hâle getirin. Yıkayın, süzün. Bir tencereye koyun, üzerine 6 bardak su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, buğday yumuşayınca ve suyunu çekinceye kadar pişirin.

Yoğurdu unla çırparak karıştırın ve tuzunu ekleyin. Çırpılmış yoğurdu buğdaya katın. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, 2-3 dakika pişirdikten sonra ateşten alın.

Pancar yapraklarını doğrayın, çorbaya ilave edin. Kırmızıbiber ve nane ekleyin.

Yağı bir tavada kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlı yağı çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

Pancar yaprağının bulunmadığı zamanlarda ıspanak ya da marul yapraklarıyla da yapılabilen bu çorba Tokat yöresinde sıkça tüketilen bir kış çorbasıdır. Tarifteki, pancar yapraklarının üzerine soğanlı yağ dökme işlemine de “toyga çalmak” denir.



PIH PIH ÇORBASI (ERZİNCAN-KEMAH)

1 kâse pih pih (ince köftelik bulgur)
1 kaşık tereyağ
1 soğan, kıyılmış

1 domates, doğranmış
1 yeşil biber, doğranmış
3 kâse su

Tencerede yağı kızdırın, soğanı ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun. Domates ve biberi ekleyin. Bir kâse pih pih ve 3 kâse su koyduktan sonra kaynamaya bırakın.

PIRASA ÇORBASI (EDİRNE)

2 patates
3 pırasa
50 g margarin
250 g süt
1 lt et suyu
1 demet maydanoz, ince kıyılmış

1 yumurta sarısı
250 g krema
20 g kaşar peyniri, rendelenmiş
6 dilim tost ekmeği
Karabiber, tuz

Patatesleri yıkayarak kabuğuyla tuzlu suya koyun, kaynar suda yarım saat pişirin. Patatesler ılıyınca kabuklarını soyun, püre yapın.

Pırasaları ayıklayın, yatay şekilde dilimleyerek yağda 20 dakika kızartın. Süt ekleyin ve patates püresini ilave edin. Et suyu, karabiber ve tuz katarak yarım saat pişirin.

Maydanozu bir kap içinde yumurta sarısı, krema ve kaşar peyniriyle karıştırarak pişen çorbaya ilave edin, 3-4 dakika daha kaynatın. Yağda kızartılmış ekmek parçalarıyla birlikte servis edin.

PİRTİKE (SİİRT)

<i>Yarım kilo ıspanak</i>	<i>5 kaşık ayçiçekyağı</i>
<i>2 kaşık tane sumak</i>	<i>2 kaşık domates salçası</i>
<i>3 kaşık pirinç</i>	<i>1 çay kaşığı pul biber</i>
<i>1 soğan, ince kıyılmış</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

İspanakları ayıklayarak birkaç su yıkayın, süzün, kabaca doğrayın. Sumağı yarım bardak ılık suda ıslatın ve 15-20 dakika bekletin.

Pirinci yıkayın, süzün. Soğanları, bir tencerede kızdırdığınız yağda, pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı katarak karıştırın. İspanakları ekleyin, diriliğini tamamen kaybedinceye kadar, yaklaşık 10 dakika orta ateşte kavurun. Pul biber, karabiber, tuz ve 6 bardak su ilave ederek bir taşım kaynatın.

Pirinci katın, ateşi kısın, yumuşayıncaya kadar pişirmeyi sürdürün.

Sumakların suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzün, tenceredeki çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatarak ateşten alın ve sıcak servis yapın.

PİRİNÇ ÇORBASI -1 (domatesli) (İSTANBUL)

<i>6 kaşık pirinç</i>	<i>2 büyük kırmızı domates, rendelenmiş</i>
<i>1 lt et suyu</i>	<i>Maydanoz, kıyılmış</i>
<i>1 kaşık yağ</i>	<i>Tuz</i>

Et suyunu ve yağı orta büyüklükte bir tencereye koyun. Domatesleri et suyuna ilave edin. Et suyu kaynayınca ayıklanmış, yıkanmış pirinci ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler yumuşayıp uzayıncaya kadar pişirin.

Ocaktan alın, maydanoz katın. İstedığınız garnitürle birlikte servis yapın.

PİRİNÇ ÇORBASI -2 (terbiyeli) - Bkz. s. 223; KOTO'SSOUPA

PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI (İSTANBUL)

Yarım kilo beyaz etli balık	250 g havuç, ince dilimlenmiş
Yarım bardak pirinç	250 g kereviz, ince dilimlenmiş
2 defne yaprağı	250 g pırasa, ince dilimlenmiş
1 tutam safran	2 kaşık limon suyu
1 soğan, ince dilimlenmiş	Karabiber, tuz

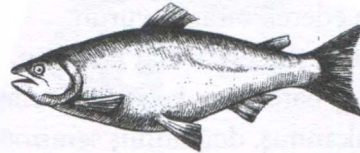
Pirinci 1 bardak su ve tuzla suyunu iyice çekene kadar haşlayın.

Beş bardak suyu, defne yaprakları ve safranla kaynatın. Sebzeleri katın, 5 dakika haşlayın.

Balığı yıkayın, kurulayın. Üzerine karabiber, tuz ekin, limon suyu sürün. Sebzelere ilave ederek 8 dakika daha pişirin.

Balığı tencereden çıkarın, parçalayın. Pirinçle birlikte yeniden tencereye koyun. Kısık ateşte birkaç dakika pişirin.

Çorbaya karabiber, tuz ve limon suyu ekleyin. Sıcak sıcak servis yapın.



PIRİNÇLİ UN ÇORBASI (ADANA)*2 kaşık pirinç**3 bardak süt**Yarım bardak un**1 kaşık yağ**Karabiber, tuz*

Tencereye 1 litre su koyun, kaynayınca yıkanmış pirinçleri ilave edin, tuzlayın. Pirinç pişince sütle karıştırdığınız unu pirincin üzerine dökün, yaklaşık 10 dakika daha pişirin. Çorbanın üzerine karabiber serpin, kızgın yağ gezdirin.

PIRPIRİM ÇORBASI (MALATYA)*Yarım kilo pirpirim (semizotu)**Yarım çay bardağı nohut**Yarım çay bardağı kuru fasulye**Yağ**1 kuru soğan, yemeklik doğranmış**1 kaşık salça**Yarım çay bardağı yeşil mercimek**Karabiber, tuz**Kef için:**3 kaşık yağ**Yarım kaşık un**Tuz*

Akşamdan ıslattığınız nohudu ve kuru fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın.

Kef (sos) hazırlamak için 3 kaşık yağı kızdırarak bir kaba süzün. Tencerenin dibinde kalan tortulu kısma un ve tuz ilave ederek biraz kavurun.

Bir tencerede yağda soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine hazırladığınız kefi, salça ve tuzu ekleyin, karıştırın. Beş bardak su katın. Mercimeği de ekleyerek haşlayın. Sonra nohudu, kuru fasulyeyi ve yıkanmış, doğranmış semizotunu ilave ederek pişirin.

Süzmüş olduğunuz yağı ve karabiberi ekleyin, sıcak sıcak servis yapın.

PORTAKAL ÇORBASI (İSPANYA)

1 bardak portakal suyu

1 portakalın rendelenmiş kabuğu

1 kaşık un

1 kaşık sıvıyağ

2 patates, küp doğranmış

2 soğan, küp doğranmış

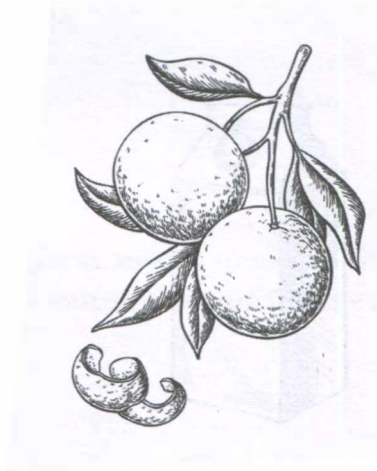
2 havuç, küp doğranmış

2 domates, küp doğranmış

1 et suyu tableti

Bir tencerede unu yağla kavurun. Patates, soğan, havuç ve domatesi tencereye ilave edin. Beş dakika soteleyin. Dört bardak su ve et suyu tabletini ekleyin.

Sebzeler yumuşayınca süzün, robottan geçirin. Tekrar tencereye alın, portakal suyunu koyun. Bir taşım kaynatın, üzerine rendelenmiş portakal kabuğu serperek servis yapın.



PUM PUM ÇORBASI (ZONGULDAK - BARTIN)

10 kaşık mısır unu

5 kaşık katıyağ

50 g kıyma ya da pastırma

2 dilim ekmek, küp doğranmış

1 bardak süt

1 kaşık domates salçası

1 kaşık kaşar peyniri, rendelenmiş

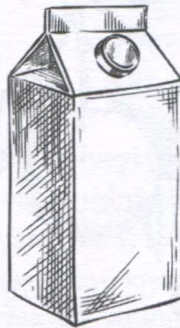
Taze çekilmiş karabiber, tuz

Bir tencerede mısır ununu 6 bardak suyla koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin.

Bir tavada yağın 3 kaşığını kızdırın, kıymayı (ya da pastırmayı) ilave edin, rengi dönünceye kadar kavurun. Ekmekleri katarak biraz daha kavurmayı sürdürün.

Çorbaya sütü ekleyin, bir taşım kaynatın. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın. Tavadaki malzemeyi karıştırarak katın.

Kalan yağı salçayla kızdırın, üzerine dökerek karıştırın. Kaşar peynirini serperek servis yapın.



PÛSÛRÛK ÇORBASI (ADANA)

Yarım kilo un	2 kaşık tereyağ
2 soğan, halka doğranmış	1 kaşık kuru nane
Kızartmalık yağ	Tuz
1 tatlı kaşığı pul biber	

Yayvan bir kaba serdiğiniz unun üzerine su serperek yoğurun ve elinizle küçük hamurlar hazırlayın. Yapışmamaları için un serpin, bir süre kurumaya bırakın, sonra soğanla birlikte yağda kızartın. Bir tencereye alarak yarım saat 1 litre suda haşlayın.

Tereyağda kızdırdığınız pul biber, kuru nane ve tuz karışımını kaynayan çorbanın üzerine sıcak sıcak ilave edin. Çorba dinlendikten sonra sıcak servis yapın.

REYHANLI ÇORBA (ERZİNCAN)

Yarım kilo börülce	1 kaşık reyhan
1 bardak dövme	Tuz
2 kaşık tereyağ	

Börülceyi 6 bardak suda haşlayın, suyunu süzmeden dövmeyi ilave edin, tuzladıktan sonra pişirin. Tereyağda reyhanı kızartın, çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

REZENE ÇORBASI (İZMİR)*2 rezene kökü**Yarım kilo pırasa**1 kaşık tereyağ**2 kaşık zeytinyağı**400 g patates, küp doğranmış**100 g soğan, küp doğranmış**2 defne yaprağı**1 Çeşme anasonu**1 tatlı kaşığı nişasta**1 lt sebze suyu**250 ml krema**3 kereviz, küp doğranmış**2 kaşık limon suyu**Toz şeker**4 dilim ekmek, küp doğranmış**Beyazbiber, tuz*

Rezenenin sap kısımlarını ayıklayarak kıyın, kökünü minik küp doğrayın. Pırasayı ayıklayın, 1,5 santim kalınlığında doğrayın.

Büyük bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını karıştırarak ısıtın. Patates, soğan, defne ve anasonu ilave ederek kavurun.

Nişastayı 1 kaşık suda erittikten sonra patatesli karışıma katın. Sebze suyu ve kremayı ekleyin, 10 dakika pişirin.

Kereviz ve rezene kökünü ilave edin, 15 dakika daha pişirin. Limon suyu, toz şeker, beyazbiber ve tuzla tatlandırın.

Ekmekleri bir tavada kızartın. Çorbayı rezene yapraklarıyla süsledikten sonra kızarmış ekmeklerle servis yapın.

ROKA ÇORBASI (İZMİR)

1 demet roka	Şeker
1 soğan, küp doğranmış	1 kaşık margarin
1 kaşık sıvıyağ	1 diş sarımsak, dövülmüş
2 bardak tavuk suyu	2 dilim tost ekmeği, küp doğranmış
125 ml krema	Karabiber, tuz
1 kaşık limon suyu	

Rokaları yıkayın, saplarını ayıklayın. Süslemek için birkaç roka yaprağı ayırın. Soğanları rokalarla birlikte sıvıyağda kavurun. Tavuk suyunu, kremayı ekleyin, limon suyu, şeker, karabiber ve tuzla tatlandırın, 10 dakika pişirin.

Margarini eritin, sarımsağı içine katın. Tost ekmeklerini sarımsaklı margarinde rengi dönene kadar 2-3 dakika kızartın.

Çorbayı bir kevgirde süzün, tekrar tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Ayırdığınız rokaları ince şeritlere doğrayın, çorbaya ilave edin ve kızarmış tost ekmeklerini üzerine serpiştirerek servis yapın.

RÜŞTİYE ÇORBASI (ADANA)

1 ekmek hamuru	Yarım kilo süt
1 kaşık yağ	Tuz

Hamuru yufka biçiminde açın, karelere kesin. Dört bardak kaynar suya atarak haşlayın. Beş-on dakika sonra yağ ve süt ilave edin. Biraz daha kaynatın, tuzunu ayarlayın ve servis yapın.

SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Yarım bardak yeşil mercimek

2 soğan, ince doğranmış

4 kaşık tereyağ

1 kaşık salça

3 kaşık un

6 bardak et suyu

1 fincan erişte

1 kaşık nane

Tuz

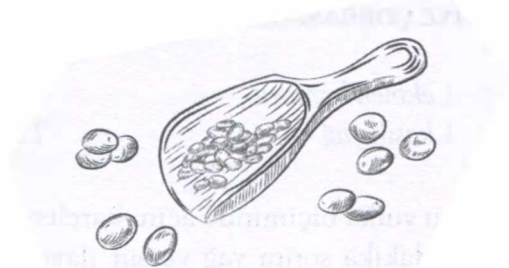
Mercimekleri yıkayın, haşlayın ve suyunu süzün.

Ayrı bir tencerede soğanı, 2 kaşık yağ ve salçayla birlikte kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kavurun. Unu katarak bir-iki defa daha çevirin. Mercimek, et suyu ve tuz ekleyin. Kaynayınca erişteyi ilave edin. On beş-yirmi dakika daha pişirin.

İki kaşık yağı bir tavada eritin, içine nane koyun ve çorbanın üzerine gezdirin.

SAKALA SARKAN ÇORBASI - *Bkz.* SAKALA ÇARPAN ÇORBASI

SAKALA SÜNEN ÇORBASI - *Bkz.* SAKALA ÇARPAN ÇORBASI



SEBZE ÇORBASI - 1 (ADANA)

1 orta boy kereviz

1 iri havuç

2 küçük patates

30 g pırasa

1 orta boy soğan, irice kıyılmış

2 kaşıık zeytinyağı

8 bardak tavuk suyu

1 demet dereotu, ince kıyılmış

1 yumurta

1 kaşıık un

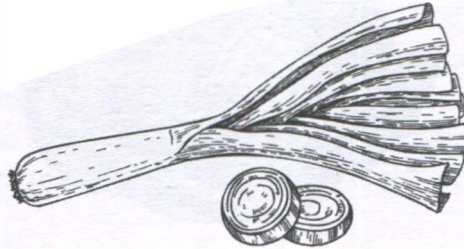
4 kaşıık limon suyu

Taze çekilmiş karabiber, tuz

Kereviz, havuç ve patatesleri soyun, 1 santimlik küpler hâlinde doğrayın. Pırasaları 1 santim kalınlığında dilimleyin.

Zeytinyağını bir tencerede kızdırın, doğranmış sebzeleri 3-4 dakika renk almaları için kavurun. Tavuk suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, dereotunu katın, yaklaşık 25 dakika pişirin. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın.

Terbiyesini hazırlamak için, bir kapta yumurtayı, un ve limon suyuyla çırparak karıştırın. Çorbanın suyundan bir kepçe karıştırarak terbiyeyi ılıtın. Terbiyeyi çorbanın içine dökün, karıştırın. Beş dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. Sıcak servis yapın.



SEBZE ÇORBASI - 2 (İSTANBUL)

3 patates, küçük doğranmış

2 pırasa, küçük doğranmış

3 havuç, küçük doğranmış

4 yaprak lahanası, küçük doğranmış

1 küçük baş kereviz, küçük doğranmış

1 soğan, küçük doğranmış

2 kaşık katıyağ

1 kaşık un

Salça

4 bardak su ya da et suyu

Karabiber, tuz

Bir tencerede yağda soğanı orta ateşte kavurun. Soğanlar biraz yumuşayıp solunca bir kaşık un katın, bir-iki defa karıştırın.

Patatesler dışındaki sebzeleri ve salçayı soğana ilave edin. Üzerine su ya da etsuyu koyun, karabiberini ve suyunu ayarlayın, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Sebzeler yumuşayınca patatesleri ilave edin, patatesler de pişince sıcak sıcak ikram edin.



SEBZE ÇORBASI - 3 (terbiyeli) (İZMİR)

5 bardak et suyu
 2 orta boy havuç, rendelenmiş
 1 orta boy pırasa, ince halka doğranmış
 Yarım kereviz, ince kıyılmış
 1 şalgam ya da patates, ince kıyılmış

3 sap maydanoz, ince kıyılmış
 5 arpacık soğanı
 1 kaşık tereyağ
 Karabiber, tuz

Terbiye için:

2 yumurta sarısı
 2 kaşık un

2 kaşık limon suyu

Üzeri için:

2 kaşık tereyağ
 1 çay kaşığı domates salçası

Kızarmış ekmek

Çorba tenceresinde yağı eritin, sebzeleri ve maydanozu kavurun. Et suyunu, (isteğe göre küçük doğranmış ve et suyuyla pişmiş etlerle birlikte) tencereye koyun, karabiberini ve tuzunu ayarlayın, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Bir kâsede 2 yumurta sarısını, un ve limon suyuyla iyice çırpın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan da 1 kepçe ilave ederek ılıtın ve ince dökerek çorbaya karıştırın. İki taşım kaynatın. Çorba kâsesine alın.

Tereyağı kızdırın, salçayı karıştırın, çorbanın üzerine gezdirin.

Ekmekleri dilimleyin, parmak uzunluğunda kesin, ızgarada ya da yağda kızartın. Çorba ile birlikte servis yapın.

SEBZE EZME ÇORBASI (BALIKESİR)

6 bardak et suyu
2 küçük soğan, küçük doğranmış
2 küçük havuç, küçük doğranmış
1 patates, küçük doğranmış
1 küçük kereviz, küçük doğranmış
Defne yaprağı

4 kaşık margarin
1 kahve fincanı un
50 g kaşar peyniri, rendelenmiş
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 dilim bayat ekmek
Karabiber, tuz

Et suyunu ısıtın. Soğan, havuç, patates ve kerevizi defne yaprağıyla birlikte et suyunda 1 saat pişirin.

Sebzeleri ezerek süzgeçten geçirin, tekrar tencereye koyun. Yağ ile unu kavurarak çorbaya katın. Çorba çok koyuysa et suyu ilave edin ve tekrar kaynatın. Karabiberini ve tuzunu ayarlayın.

Üzerine kaşar peyniri serpiştirin. Fırında üstüne zeytinyağı dökülerek yarım saat kurutulmuş bayat ekmek dilimleriyle birlikte servis yapın.



SEMİZOTU ÇORBASI (BALIKESİR)

<i>Çeyrek demet semizotu</i>	<i>1 bardak yoğurt</i>
<i>4 kaşık sıvıyağ</i>	<i>2 kaşık tepeleme un</i>
<i>1 soğan, küp doğranmış</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>5-6 bardak et suyu</i>	<i>Karabiber, tuz</i>

Ayıklanmış ve yıkanmış semizotunu doğrayın.

Tencerede sıvıyağı ısıtın, soğanları pembeleştirin. Üzerine semizotunu ekleyin. Bir-iki dakika daha karıştırarak kavurun. Et suyunu ilave edin.

Bir kapta yoğurdu, un ve yumurtayla çırpın, karıştırın. Çorbaya karıştırarak katın. Kısık ateşte ve sürekli karıştırarak, çorbanın üzeri göz göz olana kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, ateşten alın. Üzerine karabiber serpererek servise sunun.

SİRKELİ ÇORBA (ARTVİN)

<i>2 bardak kuru fasulye</i>	<i>Üzüm sirkesi</i>
<i>1 bardak çekilmiş ceviz içi</i>	<i>Tuz</i>
<i>2 kaşık katıyağ</i>	

Fasulyeleri bir gece önceden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi günü bir tencereye koyun, üzerini 2 parmak aşacak kadar su ilave edin. Bir taşım kaynatın, köpüğünü alın. Ateşi kısın, yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün.

Fasulyeleri temiz bir tencereye koyun. Üzerine 6 bardak su ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın, ceviz içini koyun. Yaklaşık 15 dakika pişirin.

Yağı bir tavada kahverengileşinceye kadar kızdırın. Çorbaya karıştırarak ilave edin. Çorbayı ocaktan indirin, bolca sirkeyle servis yapın.

SOĞAN ÇORBASI - 1 (ERZURUM)

3 büyük soğan, ince kıyılmış

2 kaşıık margarin

5 bardak et suyu

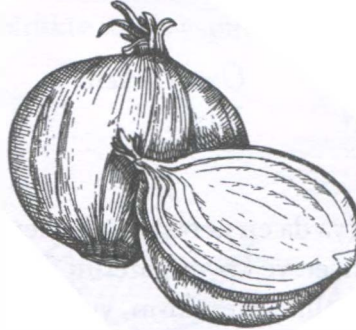
3 dilim dil peyniri

Maydanoz, kıyılmış

Karabiber, tuz

Soğanları yağda kavurun. Et suyu, karabiber ve tuz ilave edin, kısık ateşte yarım saat pişirin.

Servis yapmadan önce dil peynirini ince dilimlere kesin. Kâselere koyduğunuz çorbanın üzerine peynir dilimleri yerleştirin, üzerine maydanoz serpiştirerek sıcak olarak servis yapın.



SOĞAN ÇORBASI - 2 (FRANSA)

1 demet sebze garni (maydanoz sapı, pırasa, kereviz sapı)	
2 yaprak defne	200 ml sek beyaz şarap
1 lt et suyu	8 dilim kepekli tost ekmeği
3 büyük soğan	200 g gravyer peyniri
40 g tereyağ	1 demet taze soğan, ince kıyılmış
Kimyon	Karabiber, tuz

Sebze garni için ayırdığınız sebzeleri yıkayın, iri parçalara kesin. Mutfak ipiyle bağlayarak demet hâline getirin. Defne yapraklarını boyuna makasla şerit hâlinde kesin.

Bir tencerede sebze garni ve defne yapraklarını et suyuyla, tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat pişirin.

Soğanları soyun, uzunlamasına 2'ye kesin. Bir santim kalınlığında yarım halka şeklinde doğrayın. Bir tencerede tereyağı eritin, soğanları şeffaf oluncaya kadar orta ateşte kavurun. Bir tutam kimyon ve şarabı ekleyin. Et suyunu süzgeçten geçirerek ilave edin. Üstü kapalı olarak orta ateşte 20 dakika pişirin.

Ekmeklerden 8 santim çapında daireler çıkarın, önceden ısıttığınız fırında kızartın. Ekmekler soğuyunca, kâselere koyduğunuz çorbanın üstüne yerleştirin. Peyniri ince dilimlere kesin ve ekmeklerin üstüne koyun. Taze soğanı peynirin üstüne serpiştirin. Karabiber ve tuz serpin. Çorba kâselerini üstten ısıtan fırın ızgarasında 2-3 dakika tutun. En üstteki peynirler pembeleştiğinde fırından çıkararak servise sunun.

SORPA (ESKİŞEHİR)

1 kg kemikli kuzu eti
 2 kaşık tereyağ
 1 soğan, küçük doğranmış
 1 tatlı kaşığı domates salçası
 6 kaşık yoğurt
 2 kaşık un

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
 4-5 taze soğan, ince kıyılmış
 Yarım demet nane, ince kıyılmış
 Yarım demet dereotu, ince kıyılmış
 Tuz

Bir tencerede etleri yağda karıştırarak kavurun. Üzerine soğanı ilave ederek bir süre daha kavurmaya devam edin.

Domates salçası, tuz ve 6 bardak su ekleyerek orta ateşte 1-1,5 saat pişirin. Düdüklü tencere kullanırsanız bu süre yarıya iner. Dilerseniz iyice haşlanan etlerin kemiklerini çıkarın.

Yoğurt ve unu iyice karıştırın. Pütür kalmamasına dikkat ederek, bu terbiyeye 8 kaşık et suyu ilave edin.

Terbiyeyi incecik akıtarak et suyuna katın ve çorbayı sürekli karıştırın. Çorba kaynamaya başlayınca ocaktan alın.

Maydanoz, taze soğan, nane ve dereotunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak 5 dakika dinlendirin. Et suyunun sıcaklığı, yeşilliğin yumuşaması için yeterli olacaktır. Sıcak sıcak servis yapın.



SULTAN MAHMUT ÇORBASI (İSTANBUL)

250 g kereviz	1 kaşık domates salçası
Yarım kilo patates	12 bardak tavuk ya da et suyu
250 g havuç	1 demet maydanoz, kıyılmış
100 g tereyağ	1 demet taze nane, kıyılmış
1 kaşık zeytinyağı	1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber
2 orta boy soğan, rendelenmiş	1 çay kaşığı acı kırmızıbiber
250 g kırmızı mercimek	Tuz

Kereviz ve patatesleri soyun, minik küp doğrayın. Havuçların üstünü kazıyın, küçük küçük doğrayın ve hepsini suda bekletin.

Tereyağdan 1 kaşık ayırın, kalanını zeytinyağıyla birlikte tencereye koyun. Soğanı ilave edin, tahta bir kaşıkla karıştırarak pembeleştirin.

Ayıklanıp yıkanmış kırmızı mercimeği ve sulandırılmış domates salçasını kavrulmuş soğana ekleyerek karıştırın. Sıcak tavuk suyunu katın, mercimek yumuşayıncaya kadar pişirin.

Suda bekleyen sebzeleri süzerek pişen mercimeğe ilave edin. Tuzunu ayarlayın, birkaç kere karıştırdıktan sonra pişmeye bırakın. Maydanoz ile taze nane ya da 1 tatlı kaşığı kuru nane ekleyin.

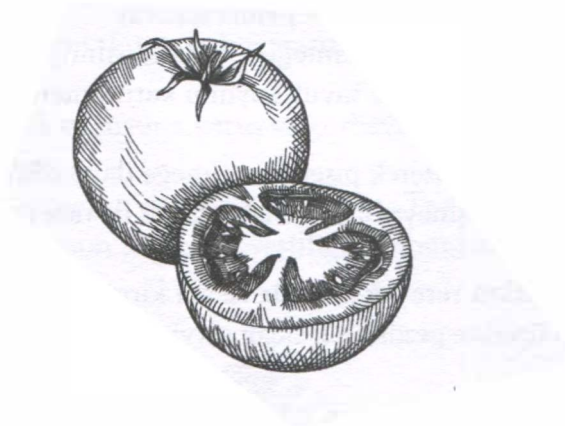
Küçük bir tavada kalan tereyağ ile tatlı ve acı kırmızıbiberi kızdırın. Çorbayı ateşten alın, kızdırılmış yağı üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

SULU YAYIM (SAFRANBOLU)

*Kibrit kutusu kadar kuru kıyma
Yarım kaşık tereyağ
1 büyük domates, rendelenmiş*

*1 bardak ev erişttesi
Karabiber, tuz*

Tencereye yağı koyun, domatesi hafif ateşte pişirin. Kıymayı ilave edin ve bir süre daha yüksek ateşte kavurun. Üç buçuk bardak su ve tuz ekleyin. Kaynayan suya eriştelere atın, yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine karabiber serperek servis yapın.



SÜLEYMANİYE ÇORBASI (İSTANBUL)

2 bardak kırmızı mercimek

100 g tereyağ

200 g ıspanak

3 diş sarımsak, dövülmüş

1 orta boy havuç, rendelenmiş

1 orta boy kabak, rendelenmiş

1 orta boy patates, rendelenmiş

1 orta boy soğan, rendelenmiş

2 kaşık un

Kızartmalık sıvıyağ

Karabiber, tuz

Köftesi için:

100 g kıyma

2 dilim ekmek içi

1 diş sarımsak, dövülmüş

Kimyon, yenibahar

Karabiber, tuz

Kırmızı mercimeği 2 bardak suyla haşlayın, süzün ve kenara alın.

İspanakları haşlayıp süzdükten sonra ince kıyın.

Yetmiş beş gram tereyağı bir tencerede eritin, ıspanağı, sarımsağı ve rendelenmiş bütün sebzeleri yağda 5-10 dakika soteleyin.

Başka bir kapta kalan tereyağı eritin, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine 5 bardak soğuk su ilave edin. Kaynadıktan sonra süzdüğünüz mercimeği, sotelediğiniz sebzeleri, karabiber ve tuzu ekleyin. Orta ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Köfteleri hazırlamak için kıymayı bir kaba alın. Üzerine, suda ıslatıp sıktığınız ekmek içini ve kalan köfte malzemesini koyun. İyice yoğurduktan sonra findık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri kızgın yağda kızartın, çorbaya ilave edin.

SÜLÜKLÜ ÇORBA (YALVAÇ - ISPARTA)

1 bardak yeşil mercimek

1 bardak ev erişttesi ya da tel şehriye

2 kaşık tereyağ

1 kaşık salça

Nane

Yeşil mercimeği bir tencerede 6 bardak suyla haşlayın. Mercimek pişince eriştteyi ekleyin.

Tereyağı eritin, salça ilave edin. Mercimek ve eriştte karışımına katın. Nane serpererek servis yapın.

SÜT ÇORBASI - 1 (ADANA)

1 bardak süt

3 kaşık katıyağ

3 kaşık un

1 lt et suyu

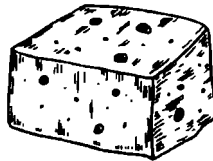
50 g beyaz peynir

Yarım demet maydanoz, kıyılmış

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tuz

Yağda unu kavurun, et suyunu ilave ederek bir taşım kaynatın. Sütü ekleyin, bir taşım daha kaynatın, ateşten alın. Beyaz peynir, maydanoz katın, tuzunu ayarlayın. Üzerine kırmızıbiberli yağ gezdirerek servis yapın.



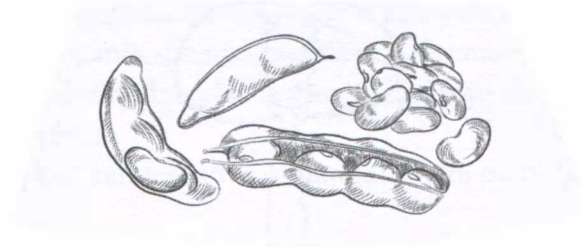
SÜT ÇORBASI - 2 (TRABZON)*1 kg süt**2 kaşık şeker**1 bardak pirinç**1 fincan çekirdeksiz üzüm**1 çay kaşığı kişniş**2 kaşık fındık içi*

Mümkünse manda sütü kullanın. Bir kilo sütün içine şeker, pirinç, çekirdeksiz üzüm ve kişniş katarak pişirin. Sıcak sıcak servis yapmadan hemen önce üzerine fındık serpin.

SÜTLÜ ÇORBA - 1 (MALATYA)*1 bardak kuru fasulye**1 bardak nohut**1,5 bardak dövme**3 kg süt**3 bardak şeker*

Bir gün önceden fasulye, nohut ve dövmeyi ayrı ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün sularını dökerek yıkayın. Ayrı ayrı haşlayın.

Nohutların kabuklarını çıkarın. Büyükçe bir tencereye hepsini koyun, süt ve şekerini de ilave ederek bir süre daha pişirin. İsteğe göre sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.



SÜTLÜ ÇORBA - 2 (TEKİRDAĞ)

2 bardak süt
1 yumurta sarısı

4 kaşık limon suyu
Tuz

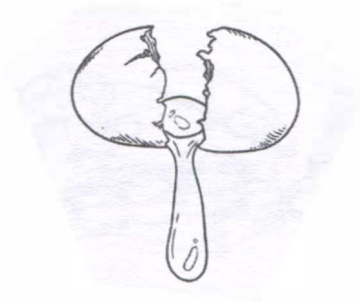
Hamuru için:
1 bardak un

1 yumurta
Tuz

Erişteleri hazırlamak için unu eleyin, ortasını havuz biçiminde açın. Bu havuza 1 yumurta, 2 kaşık su ve tuz koyun, yumuşak, pürüzsüz bir hamur yoğurun. Oklavayla yufka inceliğinde açın. Yufkayı 2 santimlik şeritlere kesin.

Sütü 2 bardak suyla kaynatın. Tuzunu ayarlayın, erişteleri ilave edin ve 10 dakika orta ateşte pişirin.

Yumurta sarısını limon suyuyla çırparak terbiyeyi hazırlayın. Çorbanın suyundan 1 kepçe ekleyerek terbiyeyi ılıtın, çorbanın içine azar azar katın, karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın, sıcak olarak servis yapın.

SÜZME MERCİMEK ÇORBASI - Bkz. s. 220; KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI (süzme)

ŞAFAK ÇORBASI (İSTANBUL)

2 kaşık un	2 yumurta
2 kaşık tereyağ	1 bardak süt
3 domates	Tuz
4 bardak et suyu	

Bir tencerede unu yağla orta hararetli ateşte pembeleşmeden kavurun. Domateslerin kabuklarını soymadan iri parçalar hâlinde karışıma ekleyin, hemen et suyunu koyun.

Domatesler ezilinceye kadar pişirin. Pişince süzgeçten başka bir tencereye ezerek geçirin. Tekrar ateşe koyun, bir-iki taşım daha kaynatın.

Yemeğe 20 dakika kala yumurtalı sütlü terbiyeyi ilave edin ve istediğiniz garnitürle servis yapın.

ŞALGAM ÇORBASI (SİVAS)

5-6 iri şalgam	100 g kıyma
2 kaşık tereyağ	1 kâse bulgur ya da pirinç
2 kuru soğan, doğranmış	Tuz

Şalgamları iri göz rendeden geçirin. İsteğe göre tuzla ovarak acı suyunu giderin.

Tereyağ ve doğranmış soğanla sokarıcı hazırlayın. Kıymayı, (isteğe göre kuşbaşı et ya da kemikli kavurma da olabilir), bir kâse dolusu bulguru ya da pirinci, 2 litre kaynayan suda sokarıçla birlikte kaynatın.

Bulgur pişmek üzereyken rendelenmiş şalgamları ilave edin. Şalgamlar pişince ateşten indirin.

ŞEHİRİYE ÇORBASI (SİVAS)

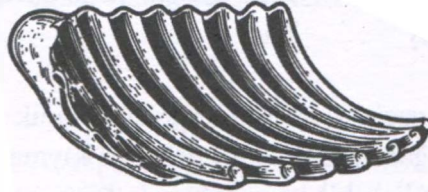
Yarım bardak arpa şehriye
8 bardak su ya da kemik suyu
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça

Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1 limonun suyu
Tuz

Kızgın yağda salçayı kavurun. Üzerine su ya da kemik suyunu ilave ederek kaynatın, tuzunu ayarlayın.

Kaynar çorbaya arpa şehriyesini ekleyin, yarım saat pişirin. Şehriyeler pişince ateşten indirin, maydanoz ve limon suyu katarak servis edin.

ŞEHİRİYELİ TARHANA ÇORBASI - *Bkz. s. 299*; TARHANA ÇORBASI -5 (şehriyeli)



ŞİKEMPERVER ÇORBASI (İSTANBUL)

8 bardak et suyu

1 bardak erişte

4 kaşık katıyağ

1 soğan, yemeklik doğranmış

2 havuç, minik doğranmış

4 diş sarmısak, dövülmüş

Yarım küçük lahana

1 ay bardağı domates salçası

4 patates, fındık doğranmış

1 demet dereotu, ince kıyılmış

2 kahve fincanı kaşar peyniri, rendelenmıŐ

Karabiber, tuz

Bir tencereye katıyağı koyun, soğanları hafifçe kavurun. Havuç ve sarmısak ilave ederek kavurmaya devam edin.

Lahana yapraklarını biraz haşlayıp süzdükten sonra küçük küçük doğrayarak tencereye katın. Domates salçasını sulandırarak karışıma ekleyin. Et suyunu süzdükten sonra tencereye dökün, karabiberini ve tuzunu ayarlayın.

orba kaynamaya başlayınca patatesleri ve erişteyi ilave ederek pişirmeye devam edin. Ateşi kısın, tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat, erişte ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirdikten sonra dereotunu koyun, kaşar peyniri rendesiyle birlikte sıcak sıcak servis edin.

ŞİLLE ÇORBASI - *Bkz. s. 150*; BULGUR ÇORBASI



TANDIR ÇORBASI - 1 (KONYA)

1 bardak nohut

1 bardak kuru fasulye

1,5 bardak mercimek

1 bardak bulgur

1 bardak kıyma

1 soğan, yemeklik kıyılmış

1 kaşık tereyağ

1 çay kaşığı pul biber

Karabiber, tuz

Akşamdan ıslattığınız nohodu ve fasulyeyi haşlayın. Diğer bütün malzemeyle birlikte bir tepsi güvece 10 bardak su koyarak 180° C ısıtılmış fırında pişirin.

TANDIR ÇORBASI - 2 (KONYA)

Yarım bardak yeşil mercimek

Çeyrek bardak nohut

Çeyrek bardak kuru fasulye

2 soğan, yemeklik kıyılmış

2 kaşık sıvıyağ

Yarım bardak bulgur

2 kaşık kavurma

8 bardak et suyu

1 tatlı kaşığı kimyon

Karabiber, tuz

Mercimek, nohut ve fasulyeyi 8 saat öncesinden suda ıslatın.

Güveçte soğanı sıvıyağda sararınca kadar kavurun. Önce bulguru, sonra (bıçak arası tekniğiyle doğranmış) kıyma kavurmasını ilave ederek ateşte çevirin. Mercimek, nohut, fasulye ve et suyunu ekleyin, baharatı koyun.

Çorba kaynayınca tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşe alın. Fasulye ve nohut yumuşayınca kadar 2 saat pişirin. Tuzunu ayarlayın, 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın. On beş - yirmi dakika dinlendirdikten sonra güvecin içinde servis edin.

TARHANA ÇORBASI - 1 (ADANA)

<i>1 bardak köy tarhanası</i>	<i>1 kaşık tereyağ</i>
<i>1 lt et suyu</i>	<i>1 domates, rendelenmiş</i>
<i>250 g yağsız koyun kıyması</i>	<i>Tuz</i>

Tarhanayı bir bardak et suyu ya da suyla iyice karıştırarak 20 dakika ıslatın. İnce bir süzgeçten geçirin.

Bir tencerede kaydattığınız 1 litre et suyuna tarhana ve tuz ekleyerek tekrar kaynatın.

Bir başka tencerede kıymayı tereyağla kavurun. Üç-dört dakika kavurduktan sonra domatesi ilave edin. Kavrulan domatesli kıymayı çorbaya karıştırın ve bir-iki taşım kaynatarak servis edin.

TARHANA ÇORBASI - 2 (SİVAS)

<i>1,5 bardak tarhana</i>	<i>1 kaşık tereyağ</i>
<i>1 bardak kara nohut</i>	<i>Yarım kilo çelem (lahana), ince kıyılmış</i>
<i>4 bardak et suyu</i>	<i>Yarım kilo ıspanak, ince kıyılmış</i>
<i>Yarım kilo kuşbaşı et</i>	<i>1 kaşık kuru nane</i>

Akşamdan ıslattığınız tarhana ve nohodu et suyuyla pişmeye bırakın.

Kuşbaşı etleri tereyağda iyice kavurun. Pişmekte olan çorbaya çelem ve ıspanak ile kavrulmuş etleri ilave edin. İyice piştikten sonra üzerine tereyağda yaktığınız naneyi dökerek servis yapın.

TARHANA ÇORBASI - 3 (EDİRNE)*4 kaşık tarhana**50 g tereyağ**1 tatlı kaşığı pul biber**1 kâse kızarmış ekmek (kruton)**Tuz*

Tarhanayı 1 bardak suyla ıslatarak 2 saat bekletin. Pişireceğiniz zaman tuz ve 3 bardak su ekleyin ve kaynayınca kadar karıştırın.

Çorba kaynadıktan sonra altını kısın, 5 dakika pişirin.

Tereyağda pul biberi yakın, kızarmış ekmek küpleriyle birlikte tarhananın üzerine koyarak servis edin.

TARHANA ÇORBASI - 4 (BOLU)*150 g köy tarhanası**1 bardak et suyu**100 g yağsız kıyma**3 kaşık tereyağ**1 iri domates**1 kaşık kuru nane**Tuz*

Tarhanayı 1 bardak et suyuyla iyice karıştırarak 20 dakika pişirin. İnce bir süzgeçten süzün. Bir tencerede kaynamış 2 litre suya tarhanayı karıştırarak ilave edin ve tekrar kaynatın.

Küçük bir tencerede kıymayı 2 kaşık tereyağda 3-4 dakika kavurun. Kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış domatesi katın, iki dakika daha kavurduktan sonra domatesli kıymayı çorbanın içine ilave edin.

Tarhanayı kısık ateşte karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Çorbayı bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Kalan yağı naneyle birlikte kızdırın, çorbanın üzerine gezdirin.

TARHANA ÇORBASI -5 (şehriyeli) (DENİZLİ)

4 kaşık tarhana

Yarım kaşık katıyağ

6 kaşık tel ve arpa şehriye karışımı

1 orta boy soğan, rendelenmiş

100 g yağsız kıyma

Yarım çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kuru nane

2 diş sarmısak, kıyılmış

Acı kırmızıbiber

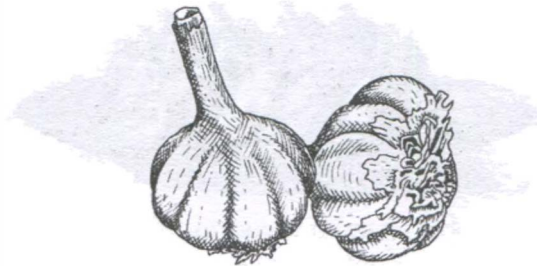
Karabiber, tuz

Bir tencerede yağı kızdırın, şehriyeleri biraz kahverengileşinceye kadar kavurun. Kavurulmuş şehriyelere, soğan, kıyma, kimyon, nane, karabiber ve tuz ekleyerek, 1-2 dakika kavurmayı sürdürün.

Tenceredeki malzemeye 6 bardak su koyun ve kaynamaya bırakın.

Tarhanayı biraz soğuk suyla sulandırın, karıştırarak tencereye ilave edin. Karıştırmayı sürdürerek bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, 10 dakika pişmeye bırakın.

Pişen çorbaya kıyılmış sarmısak ekleyin, 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Yanında acı kırmızıbiberle servis edin.



TARHUN ÇORBASI (KONYA)*Yarım kilo kemikli kuzu eti**2,5 kaşık un**1 yumurta**1 bardak süzme yoğurt**1 kaşık kuru tarhun**Tuz*

Bir tencerede eti, üzerini aşacak kadar suyla bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Tencerenin kapağını kapatın, yumuşayınca kadar haşlayın. Süzerek sudan çıkarın, ince ince didikleyin.

Unu, yumurta ve yoğurtla birlikte bir kaba koyun. Et suyunun 1 bardağını katın, çırparak karıştırın.

Etleri kaynattığınız tenceredeki suyu temiz bir tencereye süzün. Altı bardaktan azsa su ekleyerek 6 bardağa tamamlayın. Et suyunun içine yoğurtlu karışımı yedirin. Didilmiş etleri katın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak koyulaştırın. Tarhununu ilave edin, tuzunu ayarlayın. Biraz daha karıştırdıktan sonra ateşten alın.



TAVŞAN İÇİ ÇORBASI (AVCI ÇORBASI) (GİRESUN)

<i>1 tavşan (tavuk, ördek ya da kaz da olabilir)</i>	<i>2 kaşık tereyağ</i>
<i>2 kahve fincanı bulgur, ıslatılmış</i>	<i>3 diş sarımsak</i>
<i>2 yufka</i>	<i>Tuz</i>

Av hayvanını temizledikten sonra bir tencerede üzerini 2 parmak aşacak kadar su ilave ederek pişinceye dek kaynatın. Pişen av etini küçük parçalara söğüşleyin. Haşlama suyunun içine söğüşlenen etlerle birlikte bulguru ilave ederek tekrar kaynayınca kadar karıştırın.

Yufkaları küçük parçalara koparın, çorba kâselerine koyun, üzerine çorbayı dökün.

Bir tavada erittiğiniz tereyağı çorbanın üzerine gezdirin. İsteğe göre sarımsak ekleyebilirsiniz.

TAVUK DERİSİNDEN İŞKEMBE ÇORBASI (İSTANBUL)

<i>1 haşlanmış tavuğun derisi</i>	<i>2 yumurta</i>
<i>1 kaşık yağ</i>	<i>1 limonun suyu ya da 3 fincan sirke</i>
<i>1 kaşık un</i>	<i>Kırmızıbiber</i>
<i>5-6 diş sarımsak, ezilmiş</i>	<i>Tuz</i>

Pişmiş tavuğun derisini ince ince kıyın.

Bir tencereye yağı koyun, unu pembeleşmeden kavurun. Azar azar su, et ya da varsa tavuk suyu ve tuz katarak çorba kıvamına getirin. Hazırladığınız tavuk derilerini ekleyin, bir taşım daha kaynatın.

Sarımsakla yumurta sarılarını, limon suyunu (ya da sirkeyi) iyice karıştırın. Biraz çorba suyuyla ılıştırın, çorbaya ilave edin, bir-iki taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Çorbayı servis kâsesine koyun, üzerine kırmızıbiber gezdirerek servis edin.

TAVUK SUYUNA ŞEHİRİYE ÇORBASI - *Bkz. s. 304*; TEL ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI

TAVUKLU PİRİNÇ ÇORBASI (ADANA)

Yarım tavuk

1,5 lt tavuk suyu

1 kaşık yağ

1 kaşık salça

1 kahve fincanı pirinç

Kuru nane

Karabiber, tuz

Tavuğu parçalara ayırarak 1,5 litre suyla haşlayın. Tavuğun suyunu süzerek ayrı bir kaba aktarın.

Haşlanmış tavuk etlerini yarım kaşık yağ ve salçayla iyice kavurun, üzerine tavuk suyunu dökün. Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinci ilave edin ve pişmeye bırakın. Çorba pişince üzerine nane ve karabiber serpin, kızgın yağ gezdirin.



TAZE FASULYE ÇORBASI (BOLU)

100 g yeşil fasulye, ince kıyılmış
 50 g aşıklık
 40 g sıvıyağ
 25 g tereyağ
 25 g taze beyaz soğan
 250 g süt

50 g mısır unu
 100 g süzme yoğurt
 2 limonun suyu
 1 yumurta
 Dağ kekiği, ince kıyılmış
 Tuz

Aşıklı bir gün önceden ıslatılmış olarak 2 bardak suyla haşlayın.

Başka bir tencerede sıvıyağ ve tereyağı kızdırın. Soğanı ve fasulyeyi birlikte tencereye atın. İki-üç dakika kavurduktan sonra soğuk sütle açın.

Haşlanmış aşığın suyunu süzmeden mısır unu, süzme yoğurt, limon suyu ve yumurtayla birlikte iyice karıştırarak terbiye edin.

Terbiyelenmiş karışımı, kaynamış durumdaki sütlü fasulye çorbasına yavaş yavaş ilave ederek yedirin. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra tuzunu ayarlayın.

Çorbayı kâseye koyduktan sonra üzerine itaze dağ kekiği serperek servis yapın.

TAZE SOĞAN ÇORBASI - Bkz. s. 326; YEŞİL SOĞAN ÇORBASI**TAZE TARHANA ÇORBASI - Bkz. s. 319; YALANCI TARHANA ÇORBASI - 2**

TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI (domatesli) (AYDIN)

2 fincan şehriye

4 bardak et suyu

3-4 kırmızı olgun domates, rendelenmiş ya da 1 kaşık domates salçası

Maydanoz, kıyılmış

Tuz

Tencereye et suyunu koyun, domatesleri, yoksa salçayı katarak kaynatın. Su kaynayınca şehriyeleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın, şehriyeler yumuşayınca kadar kaynatın.

Çorbayı kâselere koyun, üzerine maydanoz serpererek servis edin.

TEL ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBASI (İSTANBUL)

1 orta büyüklükte tavuk

7,5 bardak tavuk suyu

4 kaşık tel şehriye

1 orta boy kuru soğan

1 büyük boy domates, soyulmuş, ufak doğranmış

1 çay kaşığı kimyon

Yarım limon suyu

Karabiber, tuz

Tavuğu temizleyip yıkadıktan sonra kabuğu soyulmuş soğanı ilave ederek üstünü örtecek kadar suda haşlayın. Pişen tavuğun suyunu süzün, bir tencereye koyun.

Tavuğun göğüs etlerini küçük kuşbaşı kesin ya da didin. Tenceredeki tavuk suyuna domatesle birlikte ekleyerek kaynatın. Sonra şehriyeyi katın ve ağır ateşte 5-10 dakika pişirin.

Kimyon, karabiber, tuz ve isteğe göre limon suyu koyun. Şehriyeler piştikten sonra çorba kâsesinde sıcak sıcak sofraya getirin.

TERBİYELİ PİRİNÇ ÇORBASI - *Bkz. s. 223; KOTO'SSOUPA*

TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI - *Bkz. s. 281; SEBZE ÇORBASI - 3 (terbiyeli)*

TERE ÇORBASI (UŞAK)

1 demet tere

6 bardak tavuk suyu

2 kaşık tereyağ

2 kaşık un

1 bardak süt

1 çay kaşığı toz şeker

1 kaşık kaymak

Tuz

Tereyi ayıklayın, yıkayıp süzün. İnce ince doğrayın.

Bir kaşık tereyağda unu pembeleşene kadar kavurun. Süt ve kalan tereyağı ilave ederek bir taşım kaynatın. Tavuk suyu, şeker ve kaymak katın. On beş dakika daha kaynatıldıktan sonra servis yapın.



TINTIŞ ÇORBASI (ZONGULDAK)

100 g bulgur ya da pirinç
 2 kuru soğan, ince doğranmış
 1 tutam maydanoz, kıyılmış
 1 tutam dereotu, kıyılmış

100 g un
 1 çay kaşığı kuru nane
 50 g salça
 Karabiber, tuz

Bir kapta soğanları tuzla ovun, içine bulgur ya da pirinç ile maydanoz ve dereotunu atın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Biraz suyla unu hamur hâline getirin. Hazırladığınız harcı bu hamura katarak iyice yoğurun. Küçük yuvarlaklar yapın. Bir tencerede kaynattığınız 6 bardak suya atarak pişirin.

Bir tavada biraz salçayla kuru naneyi kavurun. Çorbaya karıştırın. Biraz kaynatın. Çorbanız servise hazırdır.

TIRŞIK ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 çay bardağı dövme
 1 çay bardağı nohut, haşlanmış
 1 çay bardağı fasulye, haşlanmış
 1 kâse yoğurt
 2 kaşık nar ekşisi

1 demet pancar, kıyılmış
 Alabildiği kadar un
 Kimyon
 Karabiber, tuz

Dövmeyi 6 bardak suda bir süre pişirin. İçine nohut ile fasulyeyi koyun. Yoğurt ve nar ekşisi ekleyin ve pişirmeye devam edin. Pişmesine yakın pancar ilave edin, baharat katın ve üzerini örtecek kadar un serpin. Ocağın altını kapatın, tencerenin üzerine kalın bir bez örterek ekşimeye bırakın. Sabah tencerenin üzerindeki hamuru alıp 4-5 dakika kaynatın.

TİLKİŞEN ÇORBASI - Bkz. s. 228; KUŞKONMAZ ÇORBASI**TOGA AŞI ÇORBASI - Bkz. s. 312; TOYGA ÇORBASI****TOGA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)**

1 bardak un	Yarım bardak nohut, pişmiş
2 yumurta	2 kaşık tereyağ
1 bardak süzme yoğurt	1 kaşık nane
1 çay bardağı göce (aşurelik buğday)	Tuz

Unu, yumurta ve süzme yoğurtla karıştırın. Biraz su ilavesiyle ateşe koyun ve tekrar karıştırın. İçine pişmiş göce, nohut ve 5 bardak su katarak pişirin. Kuru nane ve tuz ekleyerek ateşten indirin, üzerine tereyağ gezdirin, servis yapın.

TOĞBA ÇORBASI - Bkz. s. 312; TOYGA ÇORBASI

TOP TARHANA ÇORBASI (ISPARTA)

Yarım kilo çekilmiş buğday

2 kuru soğan

1 sap dereotu

2 kg süzme yoğurt

1 tutam taze nane

300 g karnabahar

3-4 kuru biber

300 g beyaz lahana, ince doğranmış

2 kaşık tereyağ

Tuz

İki kuru soğan ve bir sap dereotunu suda kaynatarak renginin çıkmasını sağlayın. Suyunu süzün ve bir tencereye koyduğunuz buğdayın üzerine yavaş yavaş dökerek kaynatın. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.

Soğuyan buğdayın üzerine yoğurt, taze nane ve tuz ilave ederek yoğurun. Yumurta büyüklüğünde yuvarlayın, kurumaya bırakın.

Çorbanızı yapmadan bir gün önce kuruttuğunuz top tarhanaları ıslatın. Ertesi gün ıslama suyuyla birlikte kaynatın.

Başka bir kapta karnabaharı kaynatın. Kuru biberi suda ıslatın, karnabaharla birlikte kaynayan top tarhanalara ilave edin.

Ocaktan almaya yakın beyaz lahanayı ekleyerek bir taşım kaynatın. Tereyağı kızdırarak üzerine dökün ve servise sunun.



TOPAKLI MERCİMEKLİ HELLE ÇORBASI (TOKAT)

Yarım bardak yeşil mercimek
1 kaşık katıyağ
1 bardak un

6 bardak et suyu
Taze çekilmiş karabiber, tuz

Bir tencerede, yıkanmış mercimeği, üzerini 3 parmak aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın, ateşi kısarak yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün.

Yağın yarısını bir tencerede eritin. Unun 3/4'ünü katarak biraz kavurun. Et suyunu ve haşlanmış mercimeği ilave edin, karıştırın. Tuzunu ayarlayın, kaynamaya bırakın.

Kalan yağı bir tavada eritin, kalan unu hafifçe kahverengileşinceye kadar kavurun. Ateşten alın. Ellerinizi ıslatıp üzerine silkeleyerek su serpin. Karıştırarak hamurları topraklaştırın.

Kaynayan çorbayı ateşten alın. Karabiber serpin. Hamur topaklarını ekleyerek servis yapın.



TOPAL TAVUK ÇORBASI (AFYON)

Yarım çay bardağı bulgur

1 yumurta

2 kaşık un

2 diş sarımsak

1 bardak süzme yoğurt

1 kaşık tereyağ

1 kahve kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı kuru nane

Tuz

Bulguru küçük bir tepsiye koyun, üzerine 1 yumurta sarısı, un ve tuz ilave edin. Karışımı yoğurarak malzemeleri iyice birbirlerine yedin.

Bir tencerede kaynatığınız 5 bardak suya bulguru ekleyin ve 10 dakika kaynatın.

Önceden hazırlamış olduğunuz 1 bardak sarımsaklı yoğurdu katın ve karıştırarak bir süre kaynattıktan sonra ocaktan indirin.

Bir tavada tereyağı kızdırın, içine kırmızıbiber karıştırın. Çorbayı kâselere koyun, üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirin, kuru naneyle süsleyerek servis edin.



TOPALAK ÇORBA (ADANA)*Yarım kilo ince bulgur**250 g yarma**1 çay bardağı nohut, haşlanmış**1 kaşık yağ**1 kaşık salça**Sarmısak**Limon suyu**Nane**Kırmızıbiber**Tuz*

Bulgur ile yarmayı derin bir tepsiye koyun, üzerine 1 bardak sıcak su dökerek yoğurun. Bu karışımdan parçalar alarak bilye büyüklüğünde yuvarlayın. Topalakları kaynamış 7 bardak suya atın. İçine nohutları da ekleyerek iyice pişirin.

Bir tavada yağ, salça, sarmısak biraz limon suyu ve baharat karışımını kaynatarak sosunu hazırlayın. Kâselere koyduğunuz çorbayı sos ilavesiyle servis yapın.



TOYGA ÇORBASI (KARAMAN)

3/4 bardak nohut

3/4 bardak iri bulgur

2 bardak süzme yoğurt

2 kaşık un

1 yumurta

200 g kuzu eti, ince kıyılmış

3 kaşık katıyağ

1 kaşık kırmızıbiber

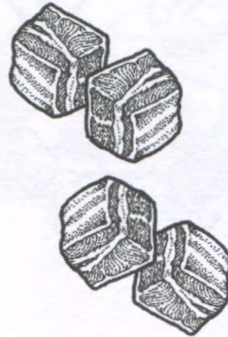
1 çay kaşığı kuru nane

Tuz

Nohudu bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önceden) bol soğuk suyla ıslatarak şişmeye bırakın. Bulguru yıkayarak süzün.

Bir tencerede yoğurdu, un ve yumurtayla birlikte çırparak karıştırın. İçine nohut, bulgur ve eti ilave edin. Sekiz bardak su koyun, ateşe oturtun ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın.

Ateşi kısın, içindeki malzemeler yumuşayınca kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın. Yağı, kırmızıbiber ve naneyle birlikte kızdırın, çorbaya ilave ederek sıcak olarak servis yapın.



TRANÇA KELLESİ ÇORBASI (İZMİR)

1 trança kellesi	Yarım kilo un
2 kuru soğan, küçük doğranmış	1 lt süt
Yarım kilo havuç, küçük doğranmış	1 demet dereotu, ince kıyılmış
1 patates, küçük doğranmış	2 yumurta
4 defne yaprağı	Top karabiber
750 g margarin	Tuz

Trançayı temizleyip yıkadıktan sonra tencereye koyun. İçine kuru soğan, havuç, patates, defne yaprağı, top karabiber ve tuz ilave ederek haşlayın.

Haşlanan balığı tencereden alın, suyunu süzün, bir kenara ayırın.

Tencerede margarinini eritin, unu kavurun. Soğuk süt ve balık suyunu ekleyerek pişirin. Son olarak dereotunu, ayıkladığınız balıkları ve 2 yumurta sarısını ekleyerek servis yapın.

TUTMAÇ - 1 (ADANA)

300 g kıyma, kavrulmuş	2 kaşık tereyağ
3 bardak un	1 tatlı kaşığı pul biber
8 bardak et suyu	1 kaşık kuru nane
2 bardak yoğurt	Tuz

Unu suyla yoğurun. Normal kalınlıkta hamur açın, karelere kesin.

Kıymayı hamurların ortasına yerleştirerek küçük bohça biçiminde kapatın, bir süre güneşte bırakın. Kuruyan hamurları et suyunda haşlayın. Yoğurt ilave ederek kaynatın.

Ateşten aldığınız çorbanın üzerine tereyağda kızdırılmış pul biber ve kuru naneyi gezdirin. Tuz ekleyerek servis yapın.

TUTMAÇ - 2 (AFYON)

Yarım kilo yağsız sinirsiz parça et
1 kahve fincanı ince bulgur
1 kahve fincanı un
4 bardak et suyu
2 arpacık soğanı
1 kahve fincanı pirinç

1 kahve fincanı nohut, ıslatılmış
1 demet ıspanak, doğranmış
1 kahve fincanı yoğurt
1 yumurta
2 kaşık un

Tutmaç çöpleri için:

1 kahve fincanı kıyma
1 kaşık tereyağ

Önceden hazırlanmış portakal büyüklüğünde mantı hamuru

Eti iyice dövdükten sonra küçük kuşbaşı doğrayıp bulgurla ovun. Unu bir kaba alın, ovduğunuz etleri unla harmanladıktan sonra bir süre bekletin.

Et suyunu kaynatın. Arpacık soğanları, pirinç ve önceden ıslattığınız nohudu ilave ederek kaynatmaya devam edin.

İspanakları yıkayın, doğrayın. Kuşbaşı etleri ıspanakla birlikte kaynamakta olan suya ekleyin, 10 dakika pişirin.

Süzme yoğurt, çırpılmış yumurta ve 2 kaşık unu karıştırdıktan sonra çorbaya azar azar koyun. Ağız ateşte 15 dakika pişirin.

Mantı hamurunu ince açın. Küçük parçalara kesin, mantı yapar gibi ortalarına bir tutam kıyma yerleştirin. Köşelerini birleştirerek kapatın.

Erimiş tereyağda çevirerek hafifçe kızarttığınız tutmacı, ocaktan almadan önce çorbaya katın. Sıcak olarak servis edin.

UMAÇ HEYLESİ ÇORBASI - Bkz. s. 255; OMAÇ ÇORBASI

UN ÇORBASI (ERZİNCAN)

250 g yağsız kıyma
1-2 soğan, ince kıyılmış
2 kaşık tereyağ
1 kaşık salça
2,5-3 lt et suyu

3-4 avuç erişte
Maydanoz, kıyılmış
1 bardak yoğurt
1 kaşık nane
Karabiber, tuz

Bir-iki defa çekilmiş yağsız ete karabiber ve tuz ilave ederek iyice yoğurun. Islak avcunuzda fındık büyüklüğünde yuvarlayın, kızgın yağda hafif pembeleştirin.

Soğanı yağda hafif sarartın, salçayı ezerek ilave edin, kavurun, sonra et suyu ya da su ekleyin ve tuzunu ayarlayın (buna yörede sohariş denir).

Çorba kaynamaya başlayınca erişte, maydanoz ve daha önce hazırladığınız köfteleri katın. Eriştesi pişince ateşten indirin.

Yoğurdu 1 bardak suyla ezin ve çorbaya ilave ederek karıştırın. Üzerine nane serpererek servis yapın.



WON TON ÇORBASI (ÇİN)

İç i için:

Yarım kilo yağsız sığır kıyması

1 demet tere ya da roka

Kişi başına 1 bardak tavuk suyu

1 yumurta

2 kaşık soya sosu

1 kaşık beyaz şarap

Yarım çay kaşığı monosodium glutamate

1 kaşık mısır nişastası

250 g karides, ayıklanmış, sırtındaki siyah barsağı çıkarılmış, ince kıyılmış

Karabiber, tuz

Won ton hamuru için:

Yarım kilo un

Biraz mısır nişastası

1 yumurta

Unu büyük bir kâseye eleyin, 1 yumurta ve yavaş yavaş su ilave ederek sert, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur tahtasına biraz mısır nişastası serpin, hamuru 1 milim inceliğinde açın. İkiye katlayın, 6-7 santim büyüklüğünde dörtgenlere kesin. Kurumaması için üzerini nemli bezle örtün.

Harcını hazırlamak için kıymayı bir kâseye koyun. Tereyi ya da rokayı kaynar suda yarım dakika bekletin, süzün, soğuk sudan geçirin, suyunu sıktıktan sonra ince ince kıyın. Kıymaya ilave edin.

Hamur yaprakları, tavuk suyu ve biber dışında bütün malzemeyi (karidesler dahil) kıymaya katın. Karıştırın.

Hamuru hazırlamak için hamur yapraklarından 1 tane alın. Bir çay kaşığı harcı ortasına koyun. Hamuru ikiye katlayın iyice yapıştırın. Gerekirse uçlarını biraz ıslatabilirsiniz. Altta kalan iki ucu yine ıslatarak birbirine yuvarlak bir şekil vererek birleştirin. Böylece hamur yapraklarını bitirin. Üstlerini nemli bezle örtün.

Büyük bir tencereye su doldurun. Ateşe koyun. Su kaynayınca wonton'ları içine atın. Su tekrar kaynamaya başlayınca tencereye yarım bardak soğuk su koyun ve tekrar kaynasın. Wonton hamurları suyun üstüne çıkınca pişti demektir.

Wonton'lar pişerken tavuk suyunu ısıtın. Kişi başına 1 küçük çorba kâsesi ayarlayın. Kâselerin dibine karabiber, tuz koyun. Sonra sıcak tavuk suyundan bir bardak ilave edin. Delikli kepçeyle, kaynayan wonton'lardan 5-6 tane kâselerdeki tavuk suyuna ekleyin. Hemen servis yapın.

YALANCI PAÇA (ADANA)

1 soğan, küp doğranmış	1 lt et suyu
2 kaşık tereyağ	Kırmızıbiber
1 kaşık salça	Yarım bayat ekmek
2 diş sarımsak, dövülmüş	Tuz
1 limon suyu	

Soğanları 1 kaşık tereyağda pembeleştirin. Salçayı ilave ederek eritin, sarımsak, limon suyu, et suyu, kırmızıbiber ve tuz ekleyerek karıştırın.

Bayat ekmeği küp doğrayarak kalan yağda kavurun. Kıtır kıtır olunca kâselere koyduğunuz çorbanın üzerine serpiştirin.

YALANCI TARHANA ÇORBASI - 1 (AKSARAY)

1 kg domates, rendelenmiş
 3 iri boy soğan, rendelenmiş
 1 kg çuşka biberi, rendelenmiş
 1 demet nane, ince kıyılmış
 4 bardak süzme yoğurt
 Alabildiği kadar un

1 kaşık katıyağ
 1 kaşık domates salçası
 2 diş sarımsak, dövülmüş
 1 kaşık kuru nane
 Taze çekilmiş karabiber, tuz

Domates, soğan, çuşka biber ve naneyi yoğurtla karıştırın. Alabildiği kadar un ilavesiyle bir hamur hazırlayın. Üzerini streç filmle kapatın, 2-3 gün ekşimeye bırakın.

Ekşiyen tarhanayı, el büyüklüğünde parçalar hâlinde koparın, iyice kurutun. Kuruyan tarhanayı ovalayın ya da robottan geçirerek toz hâline getirin. Biraz daha kurutun. (İsteğe göre hemen kullanabilirsiniz ya da saklayabilirsiniz.)

Tarhananın 6 kaşığına biraz suyla sulandırın, bir saat bekletin.

Yağı bir tencerede eritin. Altı bardak su ve salça katarak karıştırın. Kaynamaya yakın tarhanayı ilave edin. Kaynayınca kadar sürekli karıştırarak pişirin. Çorbayı ateşten almadan önce sarımsağı ekleyin. Tuzunu ayarlayın, nane ve karabiber serpiştirerek servis edin.



YALANCI TARHANA ÇORBASI - 2 (taze tarhana) (BİLECİK)

3 kaşık un

2 kaşık ayçiçekyağı

1,5 kaşık domates salçası

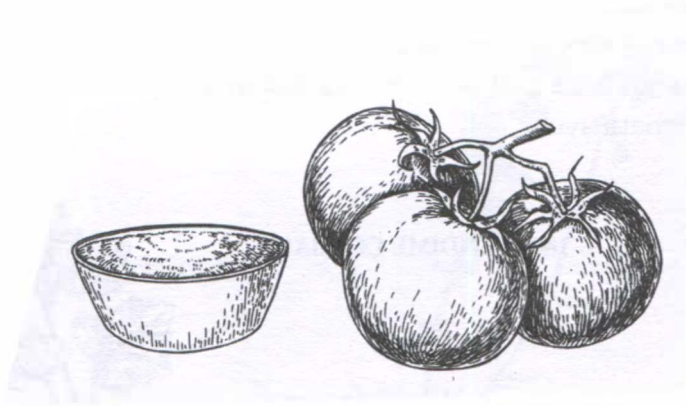
3 kaşık süzme yoğurt

1 parça damla sakızı, dövülmüş

1 kaşık kuru nane

Tuz

Bir tencerede un, yağ ve salçayı 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Altı bardak suyu azar azar ekleyerek tenceredeki karışıma yedirin. Tuzunu ayarlayın. Yoğurt ve damla sakızı katın. Hiç topak kalmaması için sürekli karıştırın. Bir taşım kaynatın, ateşi kısın. Beş dakika daha pişirerek ateşten alın. Üzerine nane serpiştirerek servis yapın.



YARMA ÇORBASI - 1 (ERZİNCAN)

150 g kıyma	5 sap maydanoz, kıyılmış
200 g taze fasulye	5 sap dereotu, kıyılmış
2 soğan	1 bardak yoğurt
50 g tereyağ	1 bardak kızartmalık sıvıyağ
1 domates, küp doğranmış	Karabiber, tuz
70 g yarma	

Kıymayı karabiber ve tuzla yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yaparak kızgın yağda kızartın.

Fasulyeleri ayıklayın, ince ince enine kıyın. Soğanı mutfak robotunda çekin, tereyağda kavurun. İçine fasulyeleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Domatesleri karışıma katın. Yedi bardak su ekleyin, 20 dakika pişirin.

Fasulyeler piştikten sonra yarmayı katın, 15 dakika kaynatın. Maydanoz ve dereotu serpin. Servis yapmadan önce çorbaya 1 bardak yoğurt karıştırabilirsiniz. Yoğurt kattıktan sonra çorbayı kaynatmayın.

YARMA ÇORBASI - 2 - *Bkz.* s. 180; GENDİME ÇORBASI



YARPUZ ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Yarım bardak nohut
1 bardak aşurelik buğday
1 kaşık yarpuz

3 diş sarımsak, ezilmiş
1 kg yoğurt
Tuz

Nohudu akşamdan ıslatın. Ertesi gün nohut, buğday ve yarpuzu bir tutam tuzla birlikte 1 litre suda nohut ve buğday pişene kadar haşlayın. Soğumaya bırakın.

Sarımsağı 1 bardak suyla birlikte yoğurda ilave edin. Yoğurdu soğumuş nohutlara katarak karıştırın.

Çorbayı kısık ateşte ısıtın ve servis yapın. Yarpuz yerine aynı miktarda nane de kullanabilirsiniz.

YAYIM ÇORBASI - *Bkz. s. 288*; SULU YAYIM ÇORBASI



YAYLA ÇORBASI (TUNCELİ)

2 kaşık pirinç

1 tatlı kaşığı un

1 bardak yoğurt

1 yumurta sarısı

1 domates, rendelenmiş

1-2 kaşık katıyağ

Kırmızıbiber

Nane

Tuz

Bir tencereye 4-5 bardak su koyun, tuz ilave ederek kaynatın. Pirinci ekleyin ve orta ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Bir kâse de un ile yoğurdu çatala iyice ezerek karıştırın. İçine yumurtanın sarısını ilave edin. Bir çay bardağı çorba suyu ya da sade suyu bu karışıma katarak sulandırın. Kaynamakta olan pirince karıştırarak dökün ve domatesi ekleyin.

Bir-iki taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. İkram ederken üzerine kırmızıbiberli kızgın yağ ve nane serpin.



YEMEK GİBİ ÇORBA (MUĞLA - ULA)

Yarım kilo kemikli kuzu eti
200 g ev tarhanası
150 g kuru börülce
10 g tereyağ

2 acı sivribiber, kurutulmuş
Kırmızıbiber
Tuz

Kuzu etini yıkayın, 6 bardak su dolu bir tencerede kaynatın. Üstünde biriken köpükleri kevgirle alın. Tarhanayı ıslatın.

Akşamdan ıslatılmış börülceleri yumuşayana kadar 10-15 dakika dirice haşlayın.

Tencereden eti çıkarın. Et suyuna tarhana, börülce ve tuz ekleyin. On-on beş dakika kısık ateşte pişirin. Bu arada kemiklerinden ayırdığınız etleri ufak parçalar hâlinde didikleyerek çorbanın içine atın.

Tereyağı eritin, kuru biberleri birkaç parçaya doğrayın, kırmızıbiberle birlikte yağa katın.

Koyu kıvamlı çorbayı kırmızıbiberli tereyağla birlikte servis yapın.



YERELMASI ÇORBASI (BALIKESİR)

Yarım kilo yer elması, ince doğranmış
2 soğan, rendelenmiş
1 havuç, rendelenmiş
1 bardak et suyu

2 kaşık tereyağ
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 kaşık nane yaprakları, ince kıyılmış
Karabiber, tuz

Yer elmasını, soğanı ve havucu 6 bardak su ilavesiyle bir tencereye koyun. Yerelması yumuşayınca kadar pişirin. Et suyu ve tereyağı ekleyin. Bir müddet daha pişirdikten sonra baharatı katın, servis edin.

YEŞİL ÇORBA (PORTEKİZ)

250 g karalahana, ince kıyılmış
6 patates, yuvarlak dilimlenmiş
1 soğan, küp doğranmış
8 sosis

20 ml zeytinyağı
Mısır ekmeği
Karabiber, tuz

Lahanayı tuzlu kaynar suda 15 dakika haşlayın.

İki litre su kaynatın, tuz katın. Patates, soğan ve sosisleri ekleyin. Sosisleri 10 dakika sonra çıkarın. Soğan ve patatesi 25 dakika haşlayın. Daha sonra süzün, suyunu bir kenara ayırın.

Patates ve soğanları robotta püre hâline getirdikten sonra pişme suyundan azar azar ilave ederek karıştırın. Lahanayı katın, karabiber ve tuzunu ayarlayın.

Çorbayı kâselere alın. Her birine 2 tane dilimlenmiş sosis koyun. Çorbanın üzerine 2-3 damla zeytinyağı gezdirin, mısır ekmeğiyle birlikte servis yapın.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI - 1 (MERCİMEKLİ KESME ÇORBASI) (ERZURUM)

1 bardak yeşil mercimek

1 soğan, küp doğranmış

1 kaşık margarin

1 bardak un

2 yumurta

1 kaşık tereyağ

1 kaşık nane

Tuz

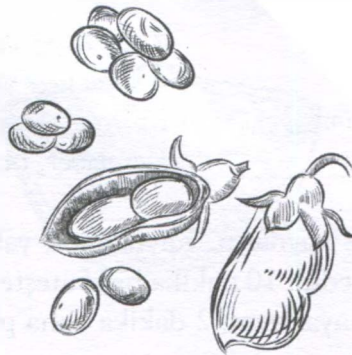
Soğanı margarinle kavurun. Yıkadığınız mercimekleri ilave edin. Üzerine 2 litre su ve 2 tatlı kaşığı tuz koyun. Kaynamaya bırakın.

Unu yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuzla yoğurun. Biraz su ilavesiyle katı bir hamur yapın. Hamuru açın. Bolca unlayarak oklavanın üzerine sarın. Oklava boyunca keserek uzun hamurlar elde edin. İncecik şeritler hâlinde hamurları kesin.

İyice kaynayan çorbanın içine hamurları dikkatlice ilave edin.

Tereyağda kızdırdığınız naneyle birlikte servis yapın.

Sofranızda servis için sirke ve kimyon bulundurmayı unutmayın.



YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI - 2 (İSTANBUL)

250 g yeşil mercimek

8 bardak et suyu

2 soğan

1 kaşık tereyağ

1 kaşık un

2 yumurta sarısı

2 bardak süt

1 limon suyu

Kruton

Tuz

İnce doğranmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurun, 1 kaşık un ekleyerek karıştırmaya devam edin. Sekiz bardak et suyunu ve yıkanmış mercimeği ilave edin. Mercimekler pişinceye kadar kaynatın, ateşten alarak süzgeçten geçirin.

Bir kapta yumurta sarılarını sütle iyice çırpın, çorbaya katın. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. Limon suyunu ekleyin, tuzunu ayarlayın. Küp doğranmış ve yağda kızartılmış ekmekle (kruton) servis edin.

YEŞİL SOĞAN ÇORBASI (BALIKESİR)

1 bardak domates suyu

1 bardak et suyu

4 kaşık kuru soğan, doğranmış

4 kaşık kereviz, doğranmış

2 çay kaşığı dereotu, ince kıyılmış

6 kaşık taze soğan, doğranmış

Kimyon

Karabiber, tuz

Domates ve et suyunu birlikte kaynatın. Kaynamaya yakın doğranmış soğan, kereviz, kimyon, karabiber ve tuz ilave edin, 10 dakika hafif ateşte pişirin. İnce kıyılmış dereotunu katın. Karabiber ve tuzunu ayarlayın, 2 dakika daha pişirin. Doğranmış taze soğanla birlikte servis yapın.

YOĞURT ÇORBASI (tahrinli) (ANKARA)

Yarım bardak pirinç	1,5 kaşık un
10 bardak et suyu ya da su	1 yumurta
2 bardak yoğurt	Tuz

Üzerine:

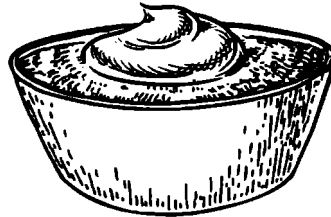
Tahrin ya da nane	1 kaşık domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber	2 kaşık tereyağ

Pirinci et suyu ya da suda iyice haşlayın.

Bir kapta yoğurdu, un ve yumurtayla çırpın, kaynayan pirincin içine yavaş yavaş katın. Sürekli karıştırın, tuzunu ayarlayın.

Çorba kaynadığında ateşi kısın, tahrin ilave edin.

Kırmızıbiber ve salçayı yağda eritin, çorbanın üzerine gezdirin.



YOĞURTLU BAKLA ÇORBASI (DÜZCE)

250 g taze bakla

2 kaşık tereyağ

1 küçük soğan, ince çentilmiş

2 bardak süzme yoğurt

Yarım bardak un

1 yumurta

Maydanoz, dereotu, nane, kıyılmış

Kırmızıbiber

Tuz

Taze baklayı ayıklayıp yıkadıktan sonra enine, ince ince (yarım santim) kıyın.

Düdüklü tencereye bir kaşık tereyağ koyun, soğanı sararınca kadar kavurun, kıyılmış baklaları ilave ederek karıştırın. Baklaların rengi dönünce, 4 bardak su, biraz da tuz koyun, tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin.

Büyük bir tencerede süzme yoğurt, un ve yumurtayı suyla ezin, mikserle ayran kıvamına getirin. Kaynayınca kadar, dibine sardırmadan tahta kaşıkla karıştırın.

Düdüklü tencerede pişen baklaları suyuyla birlikte tencereye ekleyin, 10 dakika birlikte kaynattıktan sonra tuzunu ayarlayın. İsteğe göre kıyılmış maydanoz, dereotu ve nane katarak karıştırın.

Üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirerek sıcak servis yapın.

YOĞURTLU ÇORBA - *Bkz.* s. 103; YOĞURTLU ÇORBA (MALATYA)



YOĞURTLU SEBZE ÇORBASI (KIRŞEHİR)

100 g yarma	2 kaşık tereyağ
1 patlıcan alaca soyulmuş, dilimlenmiş	250 g yoğurt
3 patates, dilimlenmiş	1,5 lt et suyu
1 soğan, iri doğranmış	1 yumurta
6 tatlı sivribiber, iri doğranmış	Nane
Dolmalık biber, iri doğranmış	Kırmızıbiber
1 kaşık un	Tuz

Yarmayı bir gece önceden ıslatın. Bütün sebzeleri bir tencerede haşlayın.

Unu yağda orta ateşte pembeleşmeden kavurun. Yoğurdu bir kapta iyice karıştırarak ezin. Yoğurdu, yağ ve un karışımına ilave edin, bir-iki defa karıştırarak önceden hazırladığınız et suyunu ekleyin. Un kokusu gidinceye kadar iyice kaynatın.

Kaynamanın yarı yerinde haşladığınız sebzeleri çorbaya katın, tuzunu ayarlayın. Kaynatmaya devam edin.

Çorba istediğiniz kıvama gelince içine çırpılmış yumurtayı karıştırarak koyun ve ateşten indirin. Üzerine kırmızıbiber ile yağ gezdirin, nane serpiştirerek servis yapın.

YOĞURTLU TAZE FASULYE ÇORBASI - Bkz. s. 303; TAZE FASULYE ÇORBASI**YÖRÜK AŞI ÇORBASI - Bkz. ss.113-114; ARABAŞI ÇORBASI**

YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

2 bardak pirinç

100 g çiğ köftelik kıyma

Yeterince sıvıyağ

1 bardak nohut, haşlanmış

1 yumurta

1 kg yoğurt

1 kaşık tereyağ

Kuru nane

Karabiber, tuz

Pirinci ıslatıp yıkadıktan sonra kıyma makinesi ya da robotta çekin. İncelttiğiniz pirinci köftelik kıyma, karabiber ve tuzla iyice yoğurun. Yuvarlanabilecek bir hamur elde edince ellerinizi sıvıyağa batırarak hamurdan küçük parçalar koparın, nohut iriliğinde yuvarlayın.

Hamur toplarını kaynayan 10 bardak tuzlu suya atarak bir-iki taşım kaynatın, kevgire alın.

Bir tencereye haşlanmış nohudu ve kevgirdeki köfteleri koyun. Mikserde bir yumurta ile çırpıttığınız yoğurdu yavaş yavaş ekleyin. (Çorbanın kıvamını ayarlamak için hamur toplarını kaynattığınız tuzlu sudan ilave edebilirsiniz.) Üzerine kızgın tereyağ ve nane koyarak servis yapın.

Yuvalama, Gaziantep'te düğün (tören) yemeğidir. Ana yemek olarak verilir. Ancak İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlere göçen Gaziantep'li aşçılar bu yemeği çorba olarak takdim etmişler ve çorba olarak kalmıştır. Bu nedenle bu yemeğin tarifini çorba kitabına almayı uygun gördük.



YÜKSÜK ÇORBASI (ADANA)

Yarım kilo un	2 kaşık salça
2 yumurta	3 bardak et suyu
250 g kıyma	1 bardak nohut
1 soğan, ince kıyılmış	2 limonun suyu
2 kaşık tereyağ	Nane, karabiber, tuz

Unu hamur tahtasına eleyin. İçine yumurta, tuz ve su ilave ederek sertçe bir hamur yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru un serpilmiş tahtada açarak 2 santimlik karelere kesin.

Harcı için, kıymaya soğan, karabiber ve tuz ekleyerek iyice karıştırın. Bu karışımı hamur karelerine koyun. Hamurun dört köşesini birleştirin.

Eritilmiş yağ, salça, et suyu ve nohodu kaynatın. Hamurları bu karışımın içine atarak su yüzüne çıkıncaya kadar, yaklaşık yarım saat kaynatmaya devam edin. Limon suyu ilave edin. Çorbanın üzerine nane serpererek servis yapın.

YÜZÜK ÇORBASI - *Bkz. YÜKSÜK ÇORBASI*

ZOĞALLI ÇORBA (TOKAT)

2 kâse çekilmiş aşıklık	1 tutam nane
1 kâse kurutulmuş kızılcık (zoğal)	Tuz
1 kaşık tereyağ	

Tencerede kaynattığınız 6 bardak suya yıkanmış aşıklıyı koyun. Aşığın pişmesine yakın zoğalları ilave edin, tuzunu ayarlayın. Zoğallarla birlikte bir miktar daha pişirin. Suyunu çekerse su ekleyin. Piştikten sonra üzerine yağda yaktığınız naneyi gezdirin.



bu kitapta yer almayan bazı yöresel çorbalar

Anık Aşı - Kars
Arpa - Ağrı
Avşar Aşı - Bitlis
Bezirgan - Erzurum
Bozaş - Yozgat
Bozbulamaç - Antalya
Cıdabır - Adana
Cıngıllı Melek Aşı - Çorum
Cırpır - Kars
Ciğerli nohut - Batman
Çiriş - Bingöl
Çoban - Mardin
Çömlek - Rize
Dınbıl - Sakarya
Düğürçük Lapa - Erzincan
Ekşili Baş - Bursa
Evelik Aşı - Kars
Fide - Uşak
Gebol Aşı - Bitlis
Gulul - Hakkari
Haruç - Kırıkkale
Hğarso - Artvin
Kaçal - Antalya
Kanarma - Balıkesir
Kanarma - Sivas
Kari Aşı - Bitlis
Kedi Batmaz - Niğde
Keş - Artvin
Keşkek - Ankara
Kırıs - Hakkari
Kızılıcık - Niğde
Kölük Aşı - Kilis

Kuskus - Konya
Matar - Bolu
Mişevişi - Van
Mustafacık - İzmir
Nohutlu Düğün - Balıkesir
Öç - Aksaray
Paşa - Bolu
Piçoç Aşı - Bitlis
Pohot - Samsun
Sevil - Artvin
Simindirik - Gaziantep
Sirkeli - Erzincan
Söbelek - Afyon
Sütlü Pirinç - Batman
Şaştım - Çankırı
Şaştım - Kars
Şöşberek - Şanlıurfa
Tatar - Isparta
Tavka - Sivas
Tekke - Amasya, Bolu
Tennuri - Kayseri
Tırkeş - İzmir
Tirina - Gümüşhane
Toğka - Bilecik
Topa - Eskişehir
Torata - Bolu
Tükenmez - Aydın
Uhut - Amasya
Uhut - Bolu
Vardar - İstanbul
Yavru - Aydın



ölçüler

Kitapta verilen “bardak” ölçüsü “su bardağı”dır. “Kaşık” bir “çorba kaşığı”dır. Miktarı belirtilmeyen “Karabiber, tuz” genellikle bir çay kaşığıdır. Ağzınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml
Un, pudra şekeri 100 g
Tozşeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 g
İrmik 165 g
Buğday, nohut 180 g
Nişasta 120 g
Bulgur, yeşil mercimek 175 g
Kuru bakla 150 g
Kuru fasulye 170 g

1 KASIK

(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ 15-20 g
Pirinç 15 g
Un 7,5 g
İrmik 12 g
Tozşeker 15 g
Pudra şekeri 8 g
Tuz 18 g
Nişasta 6,5 g

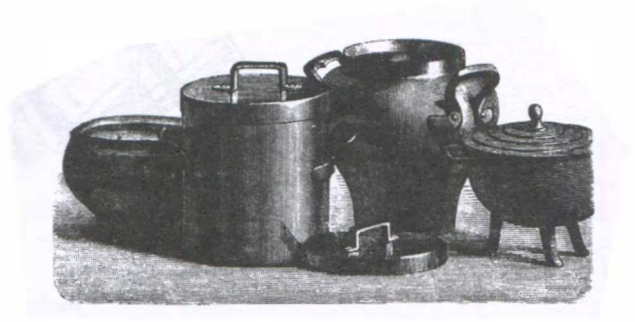
1 KÂSE

Sıvı 1,5 su bardağı
Katı 275 g



bu kitabın hazırlanmasında emeği geçenler

Arif Ziya Tosya
Asım Gürsoy
Ataman Kulunyar
Aysun Kıran
Burhanettin Konca (Aşçı)
Emine Ağır (Aşçı)
Engin Yalçın (Aşçıbaşı)
Erhan Zakiroğlu
Ertan elik (Aşçıbaşı)
Gökhan Ceyhan (Aşçıbaşı)
Hakverdi Elmas (Aşçıbaşı)
Hasan Aksakal
Kazım Tali
Kerem Arman
Metin Kılıç
Murat Metin
Necati Kayım
Neziha Kurar (Aşçıbaşı)
. Nuran Karaaslan
Pehll Arslan
Sinem Sunaer
Süleyman lmez (Aşçıbaşı)
Talip Dede (Aşçıbaşı)
Tarık Tabak (Aşçıbaşı)
Veysel zmen (Aşçıbaşı)
Zeki Ağtrk (Aşçıbaşı)







sözlükçe

Acebek: Börülce.

Acur: Salatalık, kabak arası görünümlü bir sebze.

Afiyan: Afyon.

Ağpahlı: Akbakla, kuru fasulye.

Ahlat: Yaban armudu.

Akdere: Arpa çorbası.

Alişke: Etli patates ve havuç çorbası (Kırım).

Anamaşı: Elazığ'da kavurma, dövme, börülce ve nohutla yapılan çorba.

Anık: Yağla soğanın kavrulması.

Aşkarıştırma: Yarma çorbası.

Aşlık: Mısır yarması.

Aşotu: Kişniş, papaveracene.

Avkımak: Ovmak.

Aya köfteli: Antakya'da el ayasında sıkıştırılarak yapılan, nar ekşisi katılmış köftelere tel şehriye karıştırılarak hazırlanan çorba.

Ayran: Yoğurt çorbası.

Ayran aşı: Yoğurt çorbası.

Ayranlı: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Bacaklı: Erişteli.

Bağlamak: Çorbaları koyulaştırma işlemi.

Balcan: Patlıcan.

Balva: Ispanak ve kişnişli Azerbaycan çorbası.

Beyaz göce: Yarma.

Beyran: Gaziantep'te sabah içilen bir çorba çeşidi.

Beze: Hamur parçası.

Bezi: Hamur parçası.

Bozbaş: Köfteli, nohutlu, patatesli Azerbaycan çorbası.

Bulamaç: İzmir'de un, süt ve şekerle yapılan sabah çorbası.

Butum: Yabani Antep fıstığı ağacı ve meyvesi.

Çalkalama: Ayrar.

Çelem: Şalgam.

Çurpacak: Kastamonu'da yapılan bir çeşit un.

Çilemez: Un.

Çir: Kayısı, zerdali ve erik gibi meyvelerin kurusu.

Çiriş: Baharda kar kalktıktan sonra ilk yetişen yabani sebze. Pırasanın ufağına da çiriş denir.

Çortutu: Şalgam.

Dalyan çorbası: Kefal çorbası.

Davşık: Adana'da nohut ve yeşil mercimekle yapılan etli çorba.

Den: Yarma buğday.

Doğa: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Doyya: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Döğme: Dövme.

Dövme: Kabuğu çıkarılmış buğday.

Du: İnce bulgur.

Düğ: Düğü.

Düğü: İnce bulgur.

Düğül: İnce bulgur.

Düğülcek: Bulgur tozu ya da unu.

Düğürçük: Bulgur tozu

Ebegümeci: İlkbahar ve yazın kırlarda yetişen bir yeşillik türü.

Ekmek aşı: Papara.

Ekşili lohusa çorbası: Düğün çorbasının et yerine küçük köftelerle hazırlanan çeşidi.

Erişte: İnce kıyılmış kurutulmuş hamur.

Fasıl: Fasulye.

Fırt fırt: Un.

Fide: Uşak'ın un, yumurta ve suyla yapılan hamurdan çok ince erişte kesilerek hazırlanan çorbası.

Firenk: Domates.

Frik: Sertleşmeden toplanan buğday. Başakları tarlada yakılır, kurutulur, dövülür ve çekilir.

Fukara dırma: Bkz. Oğmaçla yapılan çorba.

Gavata: Yeşil domatese benzer bir sebze.

Gavut (1): Patlamış mısırın un hâli.

Gavut (2): Mısır, buğday, nohut, kabak çekirdeği, salatalık, kavun ve karpuz çekirdekleri öğütülerek elde edilen un.

Gendime: Döğme, kepeği alınmış buğday, aşurelik buğday, keşkeklik buğday.

Gendüme: Gendime.

Göce: İnce bulgur ya da keşkeklik buğday. El değirmeninde öğütülmüş buğdayın unu. Bazı yörelerde mısıra verilen ad.

Halise: Nohut.

Hasbir: Safran.

Haşıl: Bulgur yemeğinin çorba kıvamında sulusu.

Herke: Un, su ve yumurta karışımı.

Herle: Un.

Herse: Yağlı et.

Herte: Miyane.

Hırçık: Salatalık kabuğunun kurutulmuşu.

Hoşmeri: Un.

Hörre: Unu yağda kavurarak hazırlanan çorba.

Hürre: Un.

İrinti: Bulgur ya da dövmenin elek üstünde kalan en irileri.

Kadıntuzluğu: Sarı çalı, *Bebberis vulgaris*.

Kapısta: Kapuska, lahan a çorbası.

Karahatana: Kastamonu civarında karalahana çorbası.

Karın: İşkembe.

Karıştırma: Yarma çorbası.

Kartol: Patates.

Kaşıık berek: Kırım’ın mantı orbası.

Katıklı orba: Ayranlı, yarmalı orba.

Kef: Kaynayan et suyunun üzerinde biriken köpük.

Kef: Eşıit miktarda un ve yağla yapılan meyane.

Kelem: Beyaz lahana.

Kellebaşıayak gaynatması: Türkmen işkembe-paça orbası.

Kelleoş: Keş ile hazırlanan bir Sivas orba eşidi.

Kenger: Bir çeşit diken.

Keş: Kurutulmuş yoğurt.

Korkota: İri ğtlmş mısır unu, mısır yarması .

Koymak: Un.

Koz: Ceviz.

Kozu sarpası: Taze nane ve taze soğanla yapılan bir Kırım orbası.

Klk aşısı: Gaziantep ve Kilis’te yapılan kırmızı mercimek ve bulgurlu bir orba.

Ksltmek: rselemek.

Kulak: Hamur, hamurlu çorba, mantı orbası.

Kurut: Yoğurt szmesinin kurutulmuşu.

Kuyma: Un.

Kuymak: Un.

Kuymuk: Un.

Külah: Biber ya da patlıcan kuruşu.

Labada: İlkbahar ve yazın yetişen, ispanağa benzer bir yeşillik türü.

Lakşıa: Hamurlu Kırım orbası.

Lamer: Kabak .

Leben: Arapça yoğurt.

Lebeniye: Arapça yoğurt (leben) kökünden gelen “yoğurtlu orba”.

Lepe: Lapa sözcüğünün yöresel lehçeyle sylenişı.

Lepe: Nohudun ısılatılıp kurutulması ve dvlmesinden elde edilir.

Lobiya: Kurutulmuş yeşil fasulye.

Lobyas: Lobiya.

Lolaz: Börülce.

Lvlez: Taze fasulye.

Madımak: Yozgat ve Sivas civarında ilkbahar ve yazın yetişen kır yeşilliği.

Malhıta: Mahlita, çekilmiş kırmızı mercimek.

Marhuta: Malhıta.

Maş: Yeşil mercimek, ufak, yeşil kabuklu, kolay filizlenen tahıl.

Mayona: Rezene.

Mehir: Yoğurt çorbası.

Mehire: Mehir.

Meyane: Eşit miktarda yağ ve unun kavrulmuş hâli.

Mırmirik: Yeşil mercimek.

Murtuğa: Unun yağda kavrulmuşu.

Mustafacık: İzmir'de et suyuyla pişirilen pilava ayran ilave edilerek yapılan çorba.

Muteyna: Tüysüz acur.

Nahışlı aş: Gaziantep'in ekşili ufak köfteli çorbası.

Namaz: Adana'nın tavuklu çorbası.

Nebelyalı: Adana'da analı kızlı çorbasının yalnızca analı denilen içli köftesinden yapılan yoğurtlu ve terbiyeli çorbadır.

Nisk: Mercimek.

Oğmaç: Oğmaç.

Oğma: Oğmaç.

Oğmaç: Una su serpip etle ovularak yapılan küçük hamur topakları.

Oğmaç aşısı: Oğmaç çorbası.

Oğmaç çorbası: Oğmaçla yapılan çorba.

Omaç: Oğmaç çorbası.

Ovamaç: Oğmaç çorbası.

Ovmaç: Oğmaç çorbası.

Ovmak: Oğmaç çorbası.

Öflemeç: Oğmaç çorbası.

Öğcel: Oğmaç çorbası.

Ömeç: Oğmaç çorbası.

Örnek: Oğmaç çorbası.

Örselemek: Yağ ile soğanı ateşte öldürmek.

Övmek: Oğmaç.

Öymeç: Oğmaç çorbası.

Öz: Döğme, Gaziantep'te hindi ve döğme ile yapılan çorba.

Paçık: Paça.

Pancar: Sivas yöresinde her türlü yeşillığe verilen ad.

Papara: Ekmek aşısı.

Parmulamak: Örselemek.

Parpur: Semizotu.

Pazı: Hamur parçası.

Perper: Parpur.

Pesküten mehîre: Yoğurt çorbası.

Pezek: Pazı bitkisi.

Pezik: Pazı bitkisi.

Pezûk: Şekerpancarı yaprağı.

Pıh pıh: Kemah'ta bulgurun incesine verilen ad.

Pır pır: Kastamonu'nun Küre kazasında yapılan bir çeşit un çorbası.

Pırış: Kırım'da tavuk taşlığından yapılan bir çorba.

Pirpir: Semizotu.

Pirpirim: Semizotu.

Piti: Etlî nohutlu, patatesli Azerbaycan çorbası.

Polaz: Börülce.

Pürçekli: Havuç.

Pürçikli: Havuç.

Pürçüklü: Havuç.

Püsürük: Un.

Rüştüye: Adana'nın, içinde kesme hamur ve süt bulunan çorbası.

Safar: Bulgur.

Sarıkôk: Safran.

Sedri: Pirinç.

Simindirik: Döğme ufağı.

Simit: İnce bulgur.

Soharıç: Sokarıç.

Sokarıç: Yağda kıyma, soğan, nane, salça ve pul biberin kavrulmasıyla çorbaya konulmak üzere hazırlanması.

Soldan: Büyük çorba tası (Edime).

Söğürme: Közlenmiş.

Sülük: "Sakalı sarkan" çorbasının Burdur'daki adı.

Sümüt: İnce bulgur.

Şaştım: Kastamonu'da un, tuz, su, yağ, soğan ve salçayla yapılan bir bulamaç çorbası.

Şeki pitisi: Etlı, nohutlu, kestaneli Azerbaycan çorbası.

Şevketi bostan: Rezene kökü.

Şırşır: Adana'da analı-kızılı olarak bilinen çorbanın Gaziantep'teki adı.

Şıq: Yarma.

Şile: Bulgur çorbası.

Şirinli: Kahramanmaraş'ta, nohut, fasulye, dövme ve pekmezle yapılan çorba.

Şiveydiz: Taze sarımsak.

Tağça: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Tahanlı: Miyane çorbasına Kütahya'da verilen ad.

Tahus: Yoğurt çorbası.

Tandır: Konya'da tandırda pişirilen bir çorba.

Tatar: Uşak'ta tutmaç çorbasına verilen ad.

Tırta: Un kavurması.

Tike: Gaziantep'te kuşbaşı büyüklüğündeki ete verilen ad.

Tilkişen: Kuşkonmaz.

Tirşik: Pancar, yılanotu.

Toga: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Togalı: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toğa: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toğka: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Tomatiz ekşisi: Domates salçası.

Topal tavuk: Kırım'ın Uzupsal çorbasının tavukla yapılanı.

Tork: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toyga: Yoğurt çorbası.

Toygar: Yoğurt çorbası.

Toyka: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toykaç: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toykat: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Toyuk: Tavuk çorbası (Azerbaycan).

Toyurka: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Uğmaç: Oğmaç.

Umaç: Oğmaç.

Umaç: Oğmaç çorbası.

Umaçlı: Oğmaç çorbası.

Umak: Oğmaç.

Urumeli: Tarhana.

Uvmaç: Oğmaç çorbası.

Üzümlü: Sivas'ta bayramları pişirilen aşuremsi bir tatlı çorba.

Üzupsal: Kırım'da et suyu içine et didiklenerek yapılan bir çorba.

Yarma: Buğday kırığı.

Yarmaca: Küçük nohudun ikiye bölünmüş hâli.

Yarpız: Yarpuz.

Yarpuz: Yabani nane (*M. Pulegium. L. Filiskin*).

Yayım: Ev erişttesi.

Yoğurtlu pirinç: Yoğurtlu ya da ayranlı çorba.

Yüksük çorbası: Yüzük.

Yüzük: Adana'nın kesme hamurlu çorbası.

Zahter: Gaziantep, Antakya ve Kilis civarında dağ kekiği (*Thymus Labitae*).

Zıbiyat: Trabzon'un buğday unu ve ayranla yapılan çorbası.

Zoğal: Kurutulmuş kızılıcık.



kaynakça

- Akçağlılar, Leyla, Ebru İpekçi, *Nerede, Nasıl Yiyelim?*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2002.
- Alphan Deniz, *Dina'nın Mutfağı*, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 2005.
- Anonim, *Türk Yemekleri Mutfak Rehberi*, Yemek Kitapları Dizisi:1, Novamedya Yayıncılık, İstanbul, 1998.
- Anonim, *Kolay Mutfak*, Yeni Etiler Lions Kulübü Demeği Yayını, İstanbul, 1993.
- Anonim, *Rotary Sofrasından*, Rotary 242. Bölge Yayını, İstanbul, 1991.
- Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*. (çev: Joseph Dommers) Vehling, Dover Publications, New York, 1977.
- Arslan Semahat, *Eskimeyen Tatlar* Divan Otel Yayını, İstanbul, 1996.
- Atabek Erdal, "Çorbalar ve Kültürler", *Yemek ve Kültür*, sayı 3, İstanbul, 2005.
- Baruh Dorin, *Mutfakta Keyif*, Alfa Yayınları, İstanbul, 2005.
- Bilgili, Ebru, Leyla Akçalılar, *Ne Yiyelim?*, kendi yayını.
- Bottero Jean, *The Oldest Cuisine in The World*, The University of Chicago Press, Chicago, 2004.
- Cofman Oya, *Oya'nın Yabancı Mutfaklardan Seçtikleri*, kendi yayını, Ankara, 1998.
- Dalby Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004.
- Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'yu Seyahat Günlüğü*, Kültür Bakanlığı, Ankara, 1987.
- Deutsch Jonathan, "Chunky Soup The Sumotori Diet" *Gastronomica*, University of California Press, Kış 2004.
- Faroqhi Suraiya, Christoph K. Neumann, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*. (çev: Zeynep Yelçe), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006.
- Gürkan Olcay Turkan, *Yöresel Türk Mutfağı*, Yayılım Yayıncılık, İstanbul, 2001.
- Gürsoy Deniz, *Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfaklarımız*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005.

Halıcı Nevin, *Siniden Tepsie*, Usaş A.Ş. Yayını, İstanbul, 1999.

Halıcı Nevin, *Akdeniz Yemekleri*, Konya Turizm Derneği, Konya, 1983.

Halıcı Nevin, *Ege Bölgesi Yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Ankara, 1981.

Karanlık Giray, “Sofralarımızın Öğün Tanımazı: Çorba”, *Gastro Dergisi*, Ekim-Kasım, 2005.

Kut Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografisi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985.

Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, YKY, İstanbul, 1999.

Nahya Zümrüt, “İl İl Çorbalarımız” *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. (haz: Kamil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı, Ankara, 1999.

Örs Ahmet, “Şimdi Çorba İçmenin Tam Zamanı” *Aktüel Pazar*, 14.12.2003.

Paksoy Gönül, *Yemek İçin Tasarımlar*, kendi yayını, İstanbul, 2002.

Parisi Grace, “Soup Cure”, *Food and Wine Dergisi*, Aralık, 2003.

Perry Charles, “Çorba: Dilbilim, Kimya Ve Yemek Pişirme Konularına İlişkin Bir İnceleme” (çev: Nazlı Pişkin), *Yemek Ve Kültür*, sayı 3, İstanbul, 2005.

Sefercioğlu Nejat, *Türk Yemekleri (18. yüzyıla ait yazma bir yemek risalesi)*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 1985.

Sezener Erdal, *Rejans Yemekleri*, Abdurrahman Şirin ve Ortakları Kol. Şti., İstanbul, 2005.

Solley Patricia, *An Exaltation of Soups*, Three Rivers Press, New York, 2004.

Sönmez Olca, *Balıklar Bizim Balıklarımız*, Piramit Yayıncılık, Ankara, 2004.

Şavkay Tuğrul, “Çorba Gibi Yoktur Bir Taam-ı Latif”, *Hürriyet Pazar* 7.4.2002.

Şavkay Tuğrul, *Halk Mutfağımız Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler*, Şekerbank, Kültür Yayınları, İstanbul, 2005.

Şavkay Tuğrul, “Seçkin Bir Mercimek Çorbası Nasıl Yapılır?”, *Hürriyet Pazar* 19.1.2003.

Şirin Nihal, *Hayatımız Çorba*, Galata Yayınları, İstanbul, 2005.

Tan Aylin Öney, “Çorbayı Soğuk İçin”, *Cumhuriyet*, 18.7.2004.

- Tanör Sevim, *Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004.
 Tezcan Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınevi, İstanbul 1998.
 Toklas Alice B., *Yemek Kitabı*. (çev: Esin Eden), Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004.
 Toralsan Berrin, "Soups For Cool Cooks", *Carnucopia*.
 Toygar Kamil, Nimet Berkok, *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Vekam Yayını, Ankara, 1999.
 Trillin Calvin, "Speaking of Soup", *The New Yorker* 5 Eylül 2005.

Unger, Friedrich, *Doğuda Tatlıcılık*, [Konya], [1988].
 Uyar Turgut, *Büyük Saat*, YKY, İstanbul 2002.

- Ünsal Ayfer T., "Tiridine Bandım ...", *Mutfak Rehberi*, yıl 8, sayı 75, 2001/10.
 Ünver Süheyl, "Çorbayı Nasıl İçerdik?", *Hayat Tarih Mecmuası*, sayı 1, Şubat 1968.
 Ünver Süheyl, *Fatih Aşhanesi Tevzinamesi*, İstanbul Fethi Derneği Yayınları, İstanbul, 1953.
 Ünver Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul, 1952.

Vartan Dot, *Is It Soup Yet?*, Andrews Mc Meel Publishing, 1998.

- Yalın Güzin, "Dumanı Üzerinde", *Sofra*.
 Yerasimos Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, Boyut Yayınları, İstanbul, 2005.
 Yıldıztekin Figen, Ceni De Eskenazi, *Seçme Tatlar*, Eminönü Rotary Kulübü Yayını.





midenin cilasası ** orba**

 orbanızı ister Tirelilerin tandır ve tandır suyuyla yaptıkları pirinç  orbası gibi kahvaltıda sofranın ana yemeği yapın. İsterseniz  glen ve akşam yemeklerinizin uvertürü yapın. Aman içkili bir mangal partisi öncesi asla içmeyin. Maskara eder adamı. Bazen de uzun bir içkili gecenin sonunda için  orbanızı. Susuz kalmış vücudunuzda tuzlu su dengesini bulmak ve mideyi düzeltmek için çorba ilaç gibi gelir. Hele "tekmil" bir işkembe  orbasıysa, gecenin çok geç bir saatinde...

Ne demiş Ahmet Rasim?

"Kana kuvvet, göze fer, batna (mideye) ciladır çorba!"

29 soğuk çorba, 274 sıcak çorba, 15 çeşit et, tavuk ve balık suyu, çorba eklentileri, çorba hazırlıkları ve püf noktaları...

Çorbanın bu coğrafyadaki ve batıdaki tarihiyle ilgilenenler için şimdiye kadar yazılmış en kapsamlı kitap: Midenin Cilası  orba



ISBN 978-975-329-557-4



9 789753 295574

oglak.com

