

ÇORBALAR

- ALACA ÇORBA (Gaziantep)
- ARABAŞI ÇORBASI (Antalya)
- BALIK ÇORBASI (Marmara ve Ege Bölgesi)
- BÖREK AŞI ÇORBASI (Kayseri)
- EKŞİLİ (Erzincan)
- ERİŞTE AŞI (Van)
- KESME ÇORBA/AŞI (Kars)
- ISIRGAN OTU ÇORBASI (Trabzon)
- KABAK ÇORBASI (Adapazarı)
- LEBENİYE ÇORBASI (Gaziantep)
- TANDIR ÇORBASI (Kırşehir)
- TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI (Bursa)
- YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI (Eskişehir)
- YARMA ÇORBASI (Erzincan)
- YOĞURT ÇORBASI (İğdır)
- YUVARLAMA ÇORBASI (İstanbul)



ALACA ÇORBA

Gaziantep • Aynur Doğaner

Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 adet büyük boy kuru soğan
- 2 adet dolmalık kuru veya taze kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun (tarhın)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Bir gece önceden ıslatılmış olan nohut ve buğday bir tencereye alınır. Tuz ilavesinden sonra üzerlerini geçecek kadar su eklenerek yaklaşık 45 dakika (nohutlar yumuşayana dek) pişirilir. Pişme esnasında suyun üzerinde oluşan köpük bir kaşık yardımıyla alınır. Ayrı bir tencereye yeşil mercimek ve su konur. Yeşil mercimek, 20 dakika kadar, dağılmamasına dikkat edilerek haşlanır. Piştikten sonra suyu süzülür; buğdayın ve nohudun bulunduğu tencereye aktarılır. Halka halka doğranmış soğanlar ve biberler de çorbaya katılır. Yaklaşık 25-30 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağı ile birlikte pul biber ve tarhun gezdirilerek servis edilir.

Not

Buğday ve nohut pişirilirken köpüğü alındıktan sonra karıştırılmamalıdır; aksi hâlde buğday tencerenin dibine yapışır. Kuru biber kullanılacaksa bir gece önceden ıslatılmalıdır. Genellikle kış aylarında yapılması tercih edilen bir çorbadır.



ARABAŞI ÇORBASI

Antalya • Esmâ Gül Bilal

Malzemeler

1 adet orta boy tavuk
2 yemek kaşığı domates
salçası
½ yemek kaşığı biber
salçası
2 servis kaşığı un
3,5 su bardağı tavuk suyu
125 g tereyağı
Tuz, Su

Hamur İçin

3 su bardağı un
8 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz

Üzeri İçin

1 yemek kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber

Yapılışı

Bir tencereye aktarılan 5 su bardağı suya 1 yemek kaşığı tuz katılır; ocağa konur ve suyun ısınması beklenir. Başka bir kaptan 3 su bardağı un, 3 su bardağı suyla iyice ezilir ve bu karışım tencereye yavaş yavaş dökülür. Muhallebi kıvamında olan çorba hamuru sürekli karıştırılmaktadır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve karıştırılmaya devam edilir. Karışımın bu şekilde pişme süresi 45 dakikadır. Hamur karışımından 1 kepçe alınarak kenara ayrılır. Geri kalanı 3 cm kalınlığında olacak şekilde bir kaba dökülüp soğuması için bekletilir. 3 cm'den daha kalın dökülmemelidir; kalın dökülen hamur soğumaz ve kaptan alınması zorlaşır.

Tavuk bir tencereye alınır ve üzerine su konup haşlanmaya bırakılır. Pişince deri ve kemikleri temizlenerek orta büyüklükte parçalara ayrılır; çorba hazır olduğunda içine atılmak üzere bekletilir. 125 g tereyağı derin bir tencerede eritilir; un ilave edilir ve kavrulmaya başlanır. Domates ve biber salçaları da eklenir; salça kokusu gidene kadar karıştırılır. Ayrılmış olan 1 kepçe hamur, bir kaptan 5 su bardağı suyla yumuşatılır ve çorbanın içine yavaşça eklenir. 15 dakika karıştırılarak pişirildikten sonra tavuk suyu da ilave edilir. 30 dakika daha karıştırılarak kaynatılır. Tavuk parçaları da çorbaya atıldıktan sonra bir taşım kaynatılıp ateşten alınır. Çorbanın tuzu arzuya göre ayarlanır. Servis esnasında çorbayla birlikte tabağa bir parça da hamur konur. Son olarak, bir tavada tereyağı kızdırılıp içine toz kırmızı biber atıldıktan sonra çorbanın üzerine dökülür.

Not

Servis yapılırken içine soğuk hamur parçası konulduğu için, çorba hep kısık ateşte kaynar vaziyette tutulmalıdır. Arzu edilirse çorbaya limon suyu ve acı pul biber de eklenebilir. Ancak limon suyu servis esnasında tabaklara ilave edilmelidir; kesinlikle çorba pişerken içine katılmamalıdır. Evimizde hastalık zamanlarının vazgeçilmez çorbasıdır; soğuk algınlığı, bronşit gibi hastalıklarda çabukca ayağa kalkmamızı sağlar. Annem Şadiye Göksoy'dan öğrenmiş olduğum bu tarifi, anneme de babaannem öğretmiş. Avlanmayı çok seven rahmetli dedeciğim, getirdiği kekliliklerle bu çorbayı yaptırır.



BALIK ÇORBASI

Marmara Bölgesi

Malzemeler

- 1 adet levrek
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet kereviz sapı
- 1 adet defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Terbiyesi İçin

- ½ limonun suyu
- 1 adet yumurta sarısı

Üzeri İçin

- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz

Yapılışı

Pulları kazınmış, içi temizlenmiş ve kılıçıkları çıkartılmış levrek iyice yıkanır. Kabukları soyulmuş patates, havuç ve soğan küp küp doğranıp bir tencereye alınır. Levrek, defne yaprağı ve su da tencereye ilave edilip orta ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır. Pişme esnasında üzerinde oluşan köpük alınmalıdır. Ocaktan indirildikten sonra balık içinden çıkartılır ve küçük parçalara ayrılarak bir kaba konur. Ardından, tencereden defne yaprağı da alınır ve kalan karışım el blenderi yardımıyla iyice ezilir. Ayrı bir tencerede un, zeytinyağı ile karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur; içine ezilerek pürüzsüz hâle getirilen karışım eklenir. İnce ince doğranmış kereviz sapı, tane karabiber ve tuz ilavesiyle kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Son olarak balık etleri de atılarak bir taşım daha kaynatılır. Çorbanın terbiyesi için yumurta sarısı ile limon suyu bir kâsede çırpılır; çorbadan bir kepçe kadar alınıp kâseye aktarılır ve karıştırılır. Bu karışım yavaş yavaş tencereye eklenir ve iyice karıştırılır. Üzerine kıyılmış dereotu ve maydanoz serpilerek servis edilir.



ALACA ÇORBA

Gaziantep • Aynur Doğaner

Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- ½ su bardağı nohut
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 adet büyük boy kuru soğan
- 2 adet dolmalık kuru veya taze kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kuru tarhun (tarhın)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Bir gece önceden ıslatılmış olan nohut ve buğday bir tencereye alınır. Tuz ilavesinden sonra üzerlerini geçecek kadar su eklenerek yaklaşık 45 dakika (nohutlar yumuşayana dek) pişirilir. Pişme esnasında suyun üzerinde oluşan köpük bir kaşık yardımıyla alınır. Ayrı bir tencereye yeşil mercimek ve su konur. Yeşil mercimek, 20 dakika kadar, dağılmamasına dikkat edilerek haşlanır. Piştikten sonra suyu süzülür; buğdayın ve nohudun bulunduğu tencereye aktarılır. Halka halka doğranmış soğanlar ve biberler de çorbaya katılır. Yaklaşık 25-30 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağı ile birlikte pul biber ve tarhun gezdirilerek servis edilir.

Not

Buğday ve nohut pişirilirken köpüğü alındıktan sonra karıştırılmamalıdır; aksi hâlde buğday tencerenin dibine yapışır. Kuru biber kullanılacaksa bir gece önceden ıslatılmalıdır. Genellikle kış aylarında yapılması tercih edilen bir çorbadır.



BÖREK AŞI ÇORBASI

Kayseri • Tuğba Kıranatlioğlu

Malzemeler

½ kâse yeşil mercimek
(ıslatılmış)
½ kâse kesme (erişte)
2 yemek kaşığı domates
salçası
1 yemek kaşığı tatlı biber
salçası
1 su bardağı et suyu
2 litre su
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı toz kırmızı
biber
1 yemek kaşığı kuru nane
Tuz (arzu edilen miktarda)

Hamur için

1 kg un
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Su

İç Malzemesi

½ kg dana kıyması
3 adet orta boy kuru soğan
Pul biber (arzu edilen
miktarında)
Karabiber (arzu edilen
miktarında)
Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Un, yumurta ve tuz karıştırılıp, içine biraz su katılarak sert bir hamur yoğrulur. Hamur, oklava yardımıyla incecik açılır; yaklaşık 1x1 cm'lik kareler hâlinde kesilir. Bir kapta kıyma, kıyılmış soğanlar, pul biber, karabiber ve tuz karıştırılır. Bu harç, yufka parçalarına paylaştırılır. Her parçanın dört köşesi bir araya getirilip, birleştirilerek bohça şeklinde kapatılır. Büyük bir tencereye biraz sıvı yağ konup içine domates salçası, biber salçası ve toz kırmızı biber eklenir; salçalar iyice kavrulur. Ardından, su ve et suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca, önceden ıslatılmış olan yeşil mercimek içine atılır; 10 dakika sonra da kesme katılarak 5 dakika kaynatılır. Arzu edilirse bir miktar tuz eklenir. Hazırlanan mantılar da tencereye alındıktan sonra çorba 6-7 dakika daha kaynatılır. Üzerine kuru nane serpilir ve ocaktan alınır. Kâselere konarak servis yapılır. İstenirse üzerine limon sıkılabilir.



EKŞİLİ

Erzincan • Melike Kesik

Malzemeler

- 200 g kuşbaşı et (veya kavurma)
- 20 adet yeşil erik
- 1 su bardağı kalın bulgur
- 3 adet pırasanın yeşil yaprakları
- 2 adet büyük boy kuru soğan
- 4 adet yeşil domates
- 4 adet kırmızı domates
- 3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 bağ dereotu
- ½ bağ maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 litre su
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Soğanlar doğranıp büyük bir tencereye aktarılır; zeytinyağı ile kavrulur. Ardından kuşbaşı et eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Doğranan pırasalar, küp küp kesilen yeşil ve kırmızı domatesler ilave edilir; üzerine çıkacak kadar su (yaklaşık 2 litre) konur. Bulgur, bütün hâldeki yeşil erikler, domates salçası, biber salçası, doğranmış yeşil biberler, kıyılmış dereotu ve maydanoz da tencereye aktarılıp karıştırılır. Yemeğin tuzu arzuya göre ayarlanır ve pişmeye bırakılır. Bayramlarda yaptığımız bir yemektir.



ERİŞTE AŞI

Van • Fatma ieksay

Malzemeler

1 ay bardağı siyah mercimek
1 kâse su eriŐtesi
8 adet arpacık soğanı
4 adet sivri biber
1 tepeleme yemek kaşığı domates salçası
½ yemek kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kuru nane
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Su

Yapılışı

Siyah mercimekler, bir miktar suyla bir tencereye konup haşlanır ve sonrasında süzülür. Tereyağı bir tencerede eritilir. Arpacık soğanları ve ortadan ikiye bölünmüş sivri biberler içine atılarak kavrulur. Soğanlar ŐeffaflaŐınca domates salçası, biber salçası, haŐlanmış mercimekler ve 4 su bardağı kaynar su eklenir. Malzemeler pişince su eriŐtesi de ilave edilir ve 10 dakika daha kaynatılır. Son olarak tuz, karabiber, pul biber ve kuru nane katılır.

KESME ÇORBA (AŞI)

Kars • Tuba Yavuz

Malzemeler

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 litre su
1 tatlı kaşığı kuru tarhun (veya kuru nane)
1 tatlı kaşığı tuz

Hamur İçin

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Yeşil mercimekler, bir miktar suyla bir tencereye konup hafif diri kalacak Şekilde haşlanır ve sonrasında süzülür. Diğer yandan un, su ve tuz karıştırılarak kulak memesi yumuŐaklıđında bir hamur yoğrulur. Hamur, yufka büyüklüğünde ve çok ince olmayacak Şekilde açılır. 3 parmak eninde Őeritler hâlinde kesilir. Őeritler, aralarına un serpilerek üst üste dizilir ve enine kesilir. Kuru soğan yemeklik doğranıp bir tencerede tereyağı ile kavrulur. Ardından tencereye domates salçası, biber salçası, haŐlanmış yeşil mercimek, su ve tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra eriŐteler de eklenip 4-5 dakika daha (pişene kadar) kısık ateşte kaynatılır. orbaya tarhun katılır ve sıcak olarak servis edilir.



ISIRGAN OTU ÇORBASI

Trabzon • Neşe Tuna

Malzemeler

- ½ kg ısırgan otu
- ½ bağ nane
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı un (veya mısır unu)
- 6 su bardağı su
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Krema

Yapılışı

Isırgan otları iyice yıkanıp bir tencereye alınır. Üzerine 5 su bardağı su konur ve haşlanır. Kiyılmış nane eklendikten sonra karışım blenderden geçirilir. Bir kâsede un, 1 su bardağı suyla karıştırılarak eritilir; ardından tencereye aktarılır. Çorbanın tuzu ayarlanır ve pişmeye bırakılır. Rendelenmiş 2 diş sarımsak ilave edildikten sonra, bir tavada eritilip biraz da yakılmış olan tereyağı çorbanın üzerine dökülür ve karıştırılır. Krema ile servis edilir.

Söylenti

Bu çorba, soğuk algınlığı tedavisinde de kullanılır.



KABAK ÇORBASI

Adapazarı • Ayla Akgün

Malzemeler

½ kg kestane kabağı
1 yemek kaşığı un
100 g tereyağı
100 ml süt kreması
Sıcak su
Tuz (arzu edilen miktarda)

Üzeri İçin

50 g iri çekilmiş ceviz içi
50 g tereyağı

Yapılışı

Kestane kabağı dilimlenerek bir tencereye alınır. Üzerine su eklenir ve haşlanır. Ardından el blenderi yardımıyla ezilir. Ayrı bir tencerede tereyağı eritildikten sonra içine un konur ve kavrulur. Ezilmiş kabaklar, kavrulmuş un ile karıştırılır. Çorba kıvamına gelinceye kadar sıcak su katılır. Kaynamaya başladıktan sonra süt kreması eklenir; tuzu isteğe göre ayarlanır ve karıştırılarak bir süre daha pişirilir. Bir tavada tereyağı eritilir; cevizler içine atılıp kavrulur ve tabaklara paylaştırılmış çorbaların üstüne ilave edilir.



LEBENİYE ÇORBASI

Gaziantep • Tomris Doğaner

Malzemeler

- ½ kg kemikli et
- ½ kg süzme yoğurt
- 1 kâse pirinç
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 10 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- Karabiber (arzu edilirse)
- Tuz

Yapılışı

Bir tencereye konan kemikli et, üzerine 10 su bardağı sıcak su ve biraz tuz eklenerek haşlanır. Kemikler ayıklandıktan sonra tencereye pirinç ilave edilir. Diğer taraftan, süzme yoğurdun içine yumurta akı, 1 su bardağı süt ve 1 çay kaşığı tuz katılıp mikserle çırpılır ve ocakta biraz ısıtılır. Pirinçler pişip açılınca, bu karışım da yavaş yavaş tencereye eklenir ve iyice karıştırıldıktan sonra ateşten alınır. Bir tavada tereyağı eritilip içine kuru nane katılır; isteğe göre karabiber de ilave edilebilir. Hazırlanan yağ, çorbanın üstüne dökülür.



TANDIR ÇORBASI

Kırşehir • Gülizar Erçetin

Malzemeler

- 1 büyük boy çay bardağı iri bulgur
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 litre su
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Kurutulmuş acı biber (arzu edilen miktarda)

Yapılışı

Soğan küçük küçük doğranır; bir tencerede zeytinyağı ile biraz çevrilir. Domates salçası, biber salçası, bulgur, su, kuru nane, karabiber, pul biber ve tuz tencereye eklenip karıştırılır. Çorba kısık ateşte 30 dakika kadar pişirilir. Kurutulmuş acı biberle servis edilir.

İsteğe göre üzerine limon suyu ilave edilebilir.



TAVUKLU ŞEHRIYE ÇORBASI

Bursa • Ümran Sönmez

Malzemeler

- 2 adet tavuk budu
- 4 yemek kaşığı arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- ½ limonun suyu
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 5 su bardağı su
- ½ çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Tavuk butları yıkanır ve bir tencereye konur. Üzerine 1 çay kaşığı tuz ve 5 su bardağı su eklenir; kısık ateşte (yaklaşık 20 dakika) haşlanır. Piştikten sonra derisinden ayrılır ve ayıklanarak küçük parçalara bölünür. 2 yemek kaşığı tereyağı bir tencerede eritilir; un eklenip pembeleşinceye kadar kavrulur. Tavuk suyundan 2 su bardağı ilave edilerek un eriyene kadar karıştırılır. Üzerine kalan tavuk suyu, karabiber, arpa şehriye ve 1 çay kaşığı tuz eklenir. Şehriyeler biraz pişince tavuk etleri de içine atılır. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı, limon suyu ve yoğurt çırpılır; içine pişmekte olan çorbadan 1 kepçe ilave edilir ve iyice karıştırılır. Bu karışım tencereye yavaş yavaş eklenir. 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. 1 yemek kaşığı tereyağı bir tavada eritilir ve çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.

Not

Tavuklu şehriye çorbası, ailemizde çok eskilere gider ve aslında babaanne çorbası olarak anılır. Çorbayı annemin babaannesi yapmış ve bu ismi de annem koymuş. Annem aileyi topladığı yemeklerde hünerli elleriyle genellikle bu çorbayı da yapardı. Şimdi bizler geleneği devam ettirmeye çalışıyoruz. Yıllar çok çabuk geçti... Bu lezzetli çorbanın tadı meğer torunların varlığından geliyormuş; marifet malzemesinde ve pişirmede değil torun sevgisindeymiş. Şimdi 5 torunum benden bu çorbayı istediklerinde bunu daha iyi anlıyorum. Bana göre bu çorbanın asıl tarifi şöyle: İki adet 5 yaşında yakışıklı erkek torun, bir çift ikiz 2 yaşında dünya güzeli kız torun ve son olarak da üzerine çeşni niyetine 1 yaşında yakışıklı bir erkek torun daha koydunuz mu bu çorbanın tadına doyum olmaz. Ne dersiniz?



YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Eskişehir • Elif Deviren

Malzemeler

- 1 adet kemikli tavuk göğsü
- 5-6 adet arpacık soğanı
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tutam tane karabiber

1 tatlı kaşığı tuz
Su

Yapılışı

Bir tencereye tavuk göğsü, arpacık soğanlar, tane karabiberler, tuz ve bir miktar su konur; tavuk pişene kadar haşlanır. Bir kâsede un, yumurta, yoğurt ve rendelenmiş sarımsak çırpılır. Tavuk bir kaba alınır; suyu bir tencereye süzildükten sonra ocağa konur. Hazırlanmış olan yoğurtlu karışım yavaşça tavuk suyuna ilave edilir ve bu esnada sürekli karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra elle küçük parçalara ayrılan tavuk etleri tencereye aktarılıp çorba bir süre daha pişirilir. Bir tavada tereyağı eritilir; içine pul biber katılarak biraz kızdırılır ve çorbaya eklenir. Bu çorba için tavuk yerine kuşbaşı et de kullanılabilir.



YARMA ÇORBASI

Erzincan • Aynur Kesik

Malzemeler

- 1 su bardağı yarma buğday (gendime)
- 200 g taze fasulye
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 adet orta boy domates
- 1 su bardağı et suyu
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 g maydanoz
- 200 g dereotu
- Kuru nane (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Buğdaylar yıkanıp bir tencereye alınır. Üzerine küçük küçük doğranmış taze fasulye ve bir miktar su ilave edilir; haşlanmaya bırakılır. Buğdaylar helimlendikten* sonra içine 1 adet kabukları soyulmuş domates küp küp doğranır. Aynı bir tavada, yemeklik doğranmış soğan zeytinyağında öldürülür. Kalan domates de kabukları soyulup doğranarak soğanla beraber pişirilir; ardından ocaktaki çorbanın içine katılır. Bir kaptayla yoğurt, yumurta ve un çırpılır; içine 1 kepçe pişmekte olan çorbadan alınıp iyice karıştırıldıktan sonra tencereye ilave edilir. En son et suyu eklenir. Üzerine kuru nane, kıyılmış maydanoz ve dereotu serpilerek servis edilir.



YOĞURT ÇORBASI

İğdir • Birsen Kaya

Malzemeler

- ½ kg yoğurt
- ½ kg ıspanak
- 1 bağ maydanoz
- 1 çay bardağı pirinç
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Su

Yapılışı

Bir tencerede bir miktar su kaynatılır; içine pirinç konur. Pirinçler yaklaşık 10 dakika haşlandıktan sonra tencereye küçük küçük doğranmış ıspanaklar ve maydanozlar eklenir. Üzerine biraz daha su katılarak karıştırılır. Kaynamasına yakın tuz atılır ve 15-20 dakika pişirilir. Ardından serin bir yere alınarak soğumaya bırakılır. Büyük bir kaptaki yoğurt çırpılır; üzerine soğumuş ıspanaklı karışım dökülüp iyice karıştırılır. Hazırlanan çorba katıysa biraz su ve tuz eklenerek istenilen kıvam yakalanır.



YUVARLAMA ÇORBASI

İstanbul • Füsun Taşar

Malzemeler

- 200 g yağsız dana kıyması
- 1 adet incik (veya aynı miktarda boyun eti)
- 100 g nohut
- 200 g dövülmüş pirinç
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 250 g süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Su

Yapılışı

Kıyma, pirinç ve robotta çekilip yıkandıktan sonra suyu süzölmüş olan soğan karıştırılıp yoğrulur. Karabiber ve tuz eklendikten sonra harçtan minik parçalar koparılıp yuvarlanır. Bir tencerede, su ilavesiyle, nohut ve incik birlikte pişirilir. Sonrasında içine yuvarlamalar da katılıp bir müddet daha ocakta tutulur. Aynı bir kaptaki yoğurdun içine yumurta kırılıp iyice çırpılır; ardından, çok yavaş bir şekilde çorbaya eklenir ve bu esnada çorba sürekli karıştırılır. Kısa bir süre daha pişirilir. Arzu edilirse biraz tereyağı ve zeytinyağında kuru nane yakılıp üzerine dökülebilir.