

Soğuk Çorbalar'dan

NANELİ SOĞAN ÇORBASI (İSTANBUL)

<i>1 demet taze soğan</i>	<i>1 demet nane, doğranmış</i>
<i>1 kaşık un</i>	<i>Birkaç parça buz</i>
<i>250 g yoğurt</i>	<i>Yarım çay kaşığı karabiber</i>
<i>3 kaşık sızma zeytinyağı</i>	<i>Tuz</i>
<i>1 tatlı kaşığı şeker</i>	

Taze soğanların yalnızca yeşil kısımlarını 1 santim boyunda doğrayın.

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

İki kaşık 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 kaşık sızma zeytinyağını çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

ÜZÜMLÜ ÇORBA (SİVAS)

<i>1 bardak nohut</i>
<i>1 bardak kuru fasulye</i>
<i>1 bardak yarma</i>
<i>Yarım bardak siyah ya da sarı kuru üzüm</i>
<i>1 bardak çekirdekli siyah hoşaf üzümü</i>
<i>250 g hurma, incir, tatlı kayısı, erik kurusu karışımı</i>
<i>1 bardak toz şeker</i>
<i>Yarım bardak çekilmiş ceviz ya da fındık</i>

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 soğutulularak ikram edilirse, günün her saatinde içilebilecek bir çorbadır. Bu çorba yörede daha çok dinî bayramlarda yapılır.

Sıcak orbalar'dan

CEVİZLİ ÇORBA (SAMSUN)

5 bardak tavuk suyu *1 çay bardağı ceviz içi, dövülmüş*
Yarım bardak ince bulgur *1 çay kaşığı muskat, rendelenmiş*
1 soğan, ince kıyılmış *Karabiber, tuz*
1 kaşık zeytinyağı

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.

ENGİNAR ÇORBASI (GİRİT)

4 enginar *1 diş sarımsak, ince kıyılmış*
200 g patates *400 ml sebze suyu*
2 kaşık limon suyu *300 ml krema*
50 g tereyağ *Maydanoz, kıyılmış*
1 soğan, ince 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 paylaşırın, üzerine sıcak çorbayı dökün.

Her tabağı 1 kaşık krema ve maydanozla süsleyerek servis edin.

KARALAHANA ÇORBASI (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.

KEFAL ÇORBASI (İSTANBUL)

1 orta boy kefal

4 kaşık tereya

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.