

ÇORBALAR

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Ekşili Çorba

- Ekşili Çorba (5 Kişilik)
- 2 su bardağı mercimek
- 4-5 diş sarımsak
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 8 su bardağı su
- 2,5 yemek kaşığı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Mercimekler bir tencereye konulup yıkanır. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirildikten sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Ayıklanıp dövülen sarımsaklar limon suyu ile birlikte çorbanın içerisine katılıp üzerine iki kaşık yağda dağlanmış pul biber dökülerek karıştırılır, üzerine kuru nane dökülerek servis yapılır.

Etlı Lebenu orbası

- Etlı Lebenu orbası (4 Kişilik)
- 250 gr yağlı kuzu parça et
- ½ su bardağı nohut 1 su bardağı dövme
- 1 kg yoğurt
- 1 yumurta Tuz

- Sos İçin
- 1 yemek kaşığı sade yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- Hazırlanışı

- Geceden ıslatılan nohut ve dövme, kuşbaşı doğranan etle birlikte düdüklü tencereye konularak bir litre suda iyice pişirilir. Diğerk taraftan yoğurdun içerisine (yoğurdun kesilmemesi için) bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz konularak çırpılır. Kaynamaya başlayan et, nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilir. Bir iki taşım kaynatılıp ateşten alınır. Sıcak olarak üzerine bir kaşık yağda kırmızı pul biber ve nane dağlanmak suretiyle yenilir.



Hamurlu Aş

- Hamurlu Aş (4 Kişilik)
- 1 su bardağı yeşil bütün mercimek
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı sade yağ

- Hamuru İçin
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- Yeterince su

- Hazırlanışı

- İki su bardağı un bir tepsiye konulup su ve tuz ilavesiyle kulak memesi kıvamında yoğurulup hamur haline getirilir. Oklavayla yarım cm kalınlığında açılan hamur sac üzerinde pişirilip erişte kalınlığında 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Bir tencerede yeşil mercimek yıkanıp su ilavesiyle yumuşayınca kadar pişirildikten sonra içerisine önceden hazırlanmış olan hamur dökülerek 10-15 dakika kaynatılır. Tavaya konulan yağda ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra tencerenin içerisine katılıp servis yapılır.



Kaburga Suyu orbası

- Kaburga Suyu orbası (6 Kişilik)
- 8 bardak kaburga suyu
- 1 küçük kâse didilmiş kaburga eti
- 3 yemek kaşığı un
- 1 adet limon
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı kuru nane



- Hazırlanışı
- Tencerede kızdırılan bir kaşık yağda kavrulan unun üzerine önceden pişirilmiş olan kaburganın suyu* azar azar eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaburga etleri didilerek tencereye atılır, pişmeye yakın bir kâsede kırılan yumurta, limon suyu ile çırpılarak çorbanın terbiyesi yapılır. Bir tavada kızdırılan bir kaşık yağda pul biber ve nane kızartılıp çorbaya ilave edilerek servis yapılır. Arzu edilirse ktır ekmek de ilave edilebilir.

Kelle

- Kelle-Paça (6 Kişilik)
- 1 kuzu kafası
- 1 işkembe
- 4 ayak
- ½ kg kuyruklu et
- 4-5 diş sarımsak
- 2 limon



- Hazırlanışı
- Çarşıda (daha çok kalaycılarda) ütölmüş veya kafa derisi yüzülmüş olan kelle ikiye bölünerek kafa, ayaklar ve işkembe iyice yıkanır. Bir tahtanın üzerinde işkembenin üzerindeki pütürler bıçakla alınır ve sıcak suda beyazlaşınca kadar yıkanır. Hepsi büyük bir tencereye konulduktan sonra kuyruklu et ilavesiyle iyice pişirilir. Kafadan ve ayaklardan ayıklanan temiz etler, küçük kareler şeklinde doğranan işkembe, didiklenen etler ve kafadan çıkartılan beyin, tenceredeki tiritin üzerine boşaltılır. Tuz ve sarımsak dövülerek içine katıldıktan sonra bir taşım kaynatılarak üzerine limon sıkılıp yenilir.

Kulak Çorbası 1.usulde

- Kulak Çorbası (1.Usulde) (6 Kişilik)
- 8 su bardağı et veya tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı un
- ½ kg yoğurt
- 1 adet yumurta
- 250 gr çiğköftelik kara et
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

- Kulak için
- 1 adet yumurta 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı sadeyağ Tuz



- Hazırlanışı
- Tencereye konulan bir kaşık yağda un kavrulduktan sonra tavuk veya et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Un kokusu kaybolunca yoğurdun içerisine 1 adet yumurta kırılarak iyice çırpılır. Bu karışım tencerede kaynayan suyla ıslatılarak yavaş yavaş tencereye ilave edilir. Diğer taraftan çiğköftelik et karabiber ve tuzla yoğrulup leblebi büyüklüğünde yuvarlanır ve tencereye atılarak pişirilir. Bir tepsiye un, yumurta, tuz konularak kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur, ince açılıp kulak denilen üçgen şeklinde kesildikten sonra iki kaşık yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu kulaklar sıcak çorbanın üzerine eklenerek, ısıtılan yağa atılan naneyle hazırlanan sosla servis yapılır.

Kulak orbası 2

- Kulak orbası 2.Usulde(6 Kişilik)
- 1 kg yoğurt
- 1 adet yumurta
- 10 su bardağı et suyu
- 3 yemek kaşığı tepeli un
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- Tuz

- Kulak için
- 2 su bardağı un
- 200 gr kıyma et
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- ½ çay kaşığı karabiber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Yoğrulan hamur kare şeklinde kesilip arasına kıyma, karabiber, tuz karışımı harçtan konularak muska şeklinde kapatılır ve hafif yağda kızartılarak pembeleştirilir. Tencereye et suyu konulup kaynatılır. Diğer taraftan derin bir kaba konulan yoğurt ve un, tuz ve yumurta eklenerek iyice çırpılır. Kaynayan tencereden alınan suyla yoğurt ılıştırılarak tencereye ilave edilir ve un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Kulaklar içerisine atılıp servis tabağına alındığında üzerine yağ ve nane ile hazırlanan sos dökülerek yenilir.

Kulak orbası3

- Kulak orbası (3. Usulde (6 Kişilik)
- 250 gr parça et
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 8 su bardağı et suyu
- Tuz

- Kulak için
- 2 su bardağı un
- 200 gr yağsız kıyma
- ½ çay kaşığı karabiber
- Tuz

- Hazırlanışı

- Un bir tepsiye konular ve bir tutam tuz atılarak su yardımıyla kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Bezeler yapılarak açılan yufka 1 cm çapında kareler halinde kesilerek içerisine kıyma, karabiber , tuz ile hazırlanmış iç konulup ilk önce iki ucu birleştirilerek üçgen şekli verilir , sonra da üçgenlerin kenarları birleştirilip bohça şekline getirilir. Fırın tepsisi yağlanarak, hazırlanan kulaklar orta hararetili ısıda 10 dakika kadar fırınlanır. Bir tencereye parça et konularak kendi suyunu verip çekinceye kadar pişirilir. Yağ ilave edilip kavrulduktan sonra salça konulup etle birlikte kavrulma işlemine devam edilir, su eklenir, kaynara geçince önceden haşlanmış nohut ve tuz ilave edilir. Bir iki taşım kaynayıp tencereye atılan fırınlanmış kulaklar yumuşayınca ateşten alınarak çorbaya ilave edilir, sıcak olarak servis yapılır.



Kurut orbası

- Kurut orbası (4 Kişilik)
- 250 gr kurut
- 1 su bardağı dövme
- 6 bardak su
- 1 ay kaşığı nane
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Kurut gecedan iki bardak suda; iyice yıkanan dövme ise bir tencerede üç-dört bardak suyla ıslatılır. Ertesi gün dövmeler tencereden iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Kurutlar ezilerek ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır, pişen dövmenin üzerine boşaltılıp kaynatıldıktan sonra çorba kıvamına gelinceye kadar pişirilir, kâseye boşaltılır. Kurut tuzlu olduğundan tuza ihtiyaç olmaz. Arzu edilirse üzerine yağda dağlanmış nane pul biber dökülebilir.

Lebeni

- Lebeni (4 Kişilik)
- Yarım su bardağı nohut
- 1 su bardağı dövme
- 5 bardak su
- 1 kg yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı pul biber



- Hazırlanışı
- Geceden ıslatılan nohut ve dövme düdüklü tencereye konularak suda iyice pişirilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine -kesilmemesi için konulan- yumurta ve tuz katılarak çırpılır. Kaynamaya başlayan nohut ve dövmenin üzerine çırpılmış yoğurt ilave edilip bir iki taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Genellikle soğuk olarak yenilir ancak sıcak olarak, üzerine bir kaşık yağda kırmızı pul biber ve nane dağlanmak suretiyle de yenilebilir.

Mahluta

- Mahluta (4 Kişilik)
- 250 gr kurut
- 1 su bardağı dövme 6 bardak su
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ



- Hazırlanışı
- Yıkanan mercimekler tencereye konulup bulgur ve su ilavesiyle mercimek çorbası kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Soğanlar ayıklanıp ufak ufak doğandıktan sonra bir tavada ısıtılan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.

Mercimek orbası

- Mercimek orbası (5 Kişilik)
- 2 su bardağı mercimek
- 4 bardak su
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz



- Hazırlanışı
- Yıkanan mercimekler bir tencereye konulur. Su ve yarım yemek kaşığı yağ ilavesiyle eriyinceye kadar kadar pişirildikten sonra tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Servis tabağına alınır. İki kaşık yağ ya çorba içinde eritilir ya da dağlanarak üzerine döküldükten sonra servis yapılır.

Pirinç Çorbası

- Pirinç Çorbası (4 Kişilik)
- 1 çay bardağı pirinç
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nane
- 5 bardak su
- 1 adet limonun suyu



- Hazırlanışı
- Tencereye konulan yağ iyice ısındıktan sonra salça konulup kavrulur, su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya önceden ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilerek lapa haline gelinceye kadar pişirilir. Limon suyu, tuz ve nane ilave edilerek ateşten alınıp servis yapılır.

Pıtpıt orbası

- Pıtpıt orbası (6 Kişilik)
- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 adet soğan
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 5 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- Soğanlar ayıklanarak ince doğranır. Geniş bir tencerenin içerisinde yağ ısıtılarak ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur, su ve tuz ilave edilerek suyun kaynaması beklenir. Kaynayan suyun içerisine yıkanan bulgurlar ilave edilerek pişirilir, bulgurlar yumuşayınca - kıvamı ne çorba gibi sulu ne de pilav gibi katıdır, ikisinin arasındır - ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

Püşürük Çorbası

- Püşürük Çorbası (6 Kişilik)
- 2 bardak un
- 7 bardak su
- 1 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Un, genişçe bir tepsiye serpiştirilip üzerine bir su bardağında hazırlanmış tuzlu su tanelendikten sonra tepsi, hamurlar nohut büyüklüğüne gelinceye kadar döndürülür. Bir tencereye 6 su bardağı su ve tuz koyup kaynatılır, kaynayan suya hamur topakları atılıp 5 dakika kadar veya un kokusu kayboluncaya kadar pişirilir. Aynı bir tavada sadeyağ eritilip ısıtılır ısınan yağa ince doğranmış soğanlar atılarak iyice kavrulup kaynayan hamur topaklarının üzerine ilave edilir. Bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.

Şişperek

- Şişperek (6 Kişilik)
- ½ kg un
- 250 gr yağsız kıyma 1 adet soğan
- ½ kg kurut
- 1 su bardağı nohut
- 1 kg kemikli koyun parça et 4 çorba kaşığı sadeyağ
- 1 çay kaşığı karabiber 1 tatlı kaşığı nane
- Tuz
- Köftesi için
- 200 gr çiğköftelik et
- 4 çay bardağı köftelik bulgur 2 yemek kaşığı isot
- 1 adet soğan
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay bardağı sıvı yağ Tuz



- Hazırlanışı
- Köftesinin yapılışı boranı köftesi gibidir.**
- Kurut ve nohutlar bir gece önceden ıslatılır .Nohutlar iyice haşlanıp bir tarafa bırakılır; Kurut, ıslatıldığı kaptan iyice eritilip tel süzgeçten geçirilir . Bir tepside una tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında yoğrulan hamur 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra üç yumağa ayrılır. Birinci yumak, kalın bazlama kıvamında açılarak 1 cm uzunluğunda erişte gibi kesilip, unlanan bir kaba alınır ve birbirine yapışmaması için

Terbiyeli Un Çorbası

- Terbiyeli Un Çorbası (6 Kişilik)
- 4 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon suyu
- 1,5 yemek kaşığı sadeyağ
- 14 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı karabiber

- Sosu için
- 1 yemek kaşığı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber



- Hazırlanışı
- Bir tencerede sadeyağ ısıtılır . Salça konulup iki yemek kaşığı yağda kavrulduktan sonra on iki su bardağı et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Derin bir kâsede un, iki bardak et suyu, yumurta ve limonsuyu iyice çırpılır. Tencerede kaynayan sudan kepçe kepçe alınarak unlu karışıma konulur ve karışımın ısınması sağlanır, tamamen ısınınca yeniden yavaş yavaş tencerede kaynayan suya ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynara çıkınca tuz ve karabiber eklenerek ateşten alınır ve servis tabağında üzerine dağlanmış kırmızı biber ve naneli yağ dökülerek servis yapılır. Arzuya göre ktır ekmek de ilave edilir.

Tirit

- Tirit (5 Kişilik)
- 1 kg yağlı parça et
- ½ kg yoğurt
- 4 diş sarımsak
- Hazırlanışı
- Küçük parçalar halinde doğranıp tencereye konulan etin üzerine su ilave edilerek iyice pişirildikten sonra tuzu ilave edilir ve pişen etler iyice didilir. Açık ekmek** küçük parçalara ayrılarak tabaklara konulup üzerine kepçeyle et ve tiridi dökülür. İsteyen, tabağına önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt döker; arzu eden limon sıkar ve dövülmüş sarımsak ilave eder.



Yoğurt Çorbası

- Yoğurt Çorbası (4 Kişilik)
- 2 yemek kaşığı dolusu un
- ½ kg yoğurt
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 yumurta
- 10 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çaykaşığı kuru nane
- Kıtır



- Hazırlanışı
- Tencereye konulan yağın yarısı ısınınca üzerin et suyu ilave edilir. Başka bir kapta iki bardak suda iki tepeli kaşık un çırpılarak bulamaç yapılır. Tencerede kaynayan et suyundan kaşık kaşık alınıp bulamaca katılarak ısıtılır. Isınan bulamaç yavaş yavaş kaynayan et suyuna karıştırılır ve un tadı kesilinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta bir kap içerisine konulan yoğurda bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz eklenerek çırpılır. Kaynayan çorbadan kepçe kepçe alınarak yoğurda katılır ve ısıtılır; ısınan yoğurt tencereye karıştırılarak kaynara çıkıncaya kadar pişirilir. Kıtırlar servis tabağına alınarak üzerine konulan çorbaya yağda dağlanan kırmızı biber ve nane dökülerek içilir.