

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

**ÇORBALAR
811ORK132**

Ankara, 2011

-
- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
 - Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
 - PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	i
AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	2
1. ÇORBA PİŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA	2
1.1. Çorbalar.....	2
1.1.1. Beslenme Açısından Önemi	3
1.1.2. Çeşitleri.....	4
1.1.3. Çorba Hazırlarken Dikkat Edilecek İlkeler	5
1.2. Çorba Terbiyeleri	6
1.2.1. Çeşitleri.....	6
1.2.2. Terbiye Hazırlanırken Dikkat Edilecek İlkeler.....	8
1.3. Et Suları Hazırlama.....	9
UYGULAMA FAALİYETİ	11
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	13
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	1
2. EZME ÇORBALAR	1
2.1. Özellikleri	1
2.2. Ezme Çorba Uygulamaları.....	2
2.2.1. Patates Çorbası	2
2.2.2. Kırmızı Mercimek Çorbası	3
2.2.3. Bal Kabağı Çorbası.....	4
2.2.4. Ispanak Çorbası	5
2.2.5. Sebze Çorbası	6
UYGULAMA FAALİYETİ	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	9
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	11
3. UNLU ÇORBALAR	11
3.1. Özellikleri	11
3.2. Unlu Çorba Uygulamaları.....	11
3.2.1. Domates Çorbası (Şafak Çorbası)	12
3.2.2. Düğün Çorbası.....	13
3.2.3. Mantar Çorbası	14
3.2.4. Yoğurt Çorbası	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	17
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	18
4. TANELİ ÇORBALAR.....	18
4.1. Özellikleri	18
4.2. Taneli Çorba Uygulamaları.....	18
4.2.1. Domatesli Pirinç Çorbası.....	19
4.2.2. Sütü Şehriye Çorbası	19
4.2.3. Yeşil Mercimekli Erişte Çorbası	20
4.2.4. Sütü Tavuk Çorbası	21

4.2.5. Ezogelin Çorbası.....	22
UYGULAMA FAALİYETİ	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	26
5. ULUSAL ÇORBALAR	26
5.1. Ulusal Çorbaların Özellikleri	26
5.2. Ulusal Çorba Uygulamaları	27
5.2.1. Tarhana çorbası.....	28
5.2.2. İşkembe Çorbası	28
5.2.3. Paça Çorbası	29
UYGULAMA FAALİYETİ	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	32
ÖĞRENME FAALİYETİ-6	33
6. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR	33
6.1. Kitaplar	33
6.2. Dergiler Broşürler	34
6.3. İnternet	34
6.4. Televizyon.....	34
6.5. Kaynak Kişiler	34
6.6. Diğerleri	35
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	38
MODÜL DEĞERLENDİRME	40
CEVAP ANAHTARLARI.....	42
ÖNERİLEN KAYNAKLAR.....	44
KAYNAKÇA	45

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK132
ALAN	Aile ve Tüketici Hizmetleri
DAL/MESLEK	Ev ve Kurum Hizmetleri
MODÜLÜN ADI	Çorbalar
MODÜLÜN TANIMI	Çorba çeşitlerini tekniğine uygun pişirme bilgi ve becerisinin kazandırılmasını sağlayan öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Çeşitli çorbalar pişirmek
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında pişirme ve hijyen kurallarına uygun çeşitli çorbalar pişirebileceksiniz. Amaçlar <ol style="list-style-type: none">1. Çorba pişirmek için pişirme ve hijyen kurallarına uygun ön hazırlık yapabileceksiniz.2. Ezme çorbaları pişirme ve hijyen kurallarına uygun pişirebileceksiniz.3. Unlu çorbaları pişirme ve hijyen kurallarına uygun pişirebileceksiniz.4. Taneli çorbaları pişirme ve hijyen kurallarına uygun pişirebileceksiniz.5. Ulusal çorbaları pişirme ve hijyen kurallarına uygun pişirebileceksiniz.6. Hazır çorba reçetelerini pişirme ve hijyen kurallarına uygun yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak ve yiyecek içecek hazırlama atölyesi Donanım: Çorba pişirmede gerekli olan araç gereçler
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Çorba, yemeğin başlangıcı olduğu için mutfağın kimlik kartı gibi rol oynar. Çorbayla başlayan olumlu hisler, devamındaki yemekleri de etkiler. Tam kıvamında ve tadında pişirilmiş bir çorba, ardından gelen yemeklerin de aynı iştah ve zevkle yenmesini sağlar. Bu nedendir ki göze ve damağa hitap eden çorba pişirmek son derece önemlidir.

Diğer ülke mutfakları ile Türk mutfacı karşılaştırıldığında çorba kültürü açısından farkların olduğu görülür. Türk mutfacında yemekler; çorba ve sulu tencere yemeği diye ayrılırken Türk mutfacındaki sulu tencere yemekleri, çoğu batı mutfacına göre bir çorba çeşididir. Çorbalar Türk mutfacının demirbaş yemek çeşitleri arasındadır; besin değeri yüksekliği ve zengin çeşitleri ile öğle ve akşam yemekleri dışında sabah kahvaltılarında dahi tüketilir.

Bu modülle mutfakta önemli bir yeri olan çorbaların özelliklerine göre çeşitlerini ve tekniğine uygun çorba yapma becerisini kazanacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Çorba pişirmek için ön hazırlık yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Büyüklerinizden ve çorba lokantalarından çorba pişirme hazırlıklarını araştırınız.
- Çevrenizde et suyu çıkarma yöntemlerini araştırınız.
- Elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

1. ÇORBA PİŞİRMEK İÇİN ÖN HAZIRLIK YAPMA

Çorba sözcüğü Farsça "şurba"dan gelme olup tuzlu madde demek olan "şur" ile aş, yemek anlamına gelen "ba"nın birleşiminden meydana gelmiştir. Dilimize ise çorba olarak yerleşmiştir.

1.1. Çorbalar

Çorbalar, mide öz sularını harekete getirip iştah açtıkları için yemek listelerinde ilk yeri işgal etmektedir. Hemen hemen herkes tarafından sevildiği gibi sabah, öğle ve akşam olmak üzere her menüde kullanılan bir yemek çeşididir.



Resim 1.1: Türk mutfağının demirbaş yemek çeşitlerinden çorbalar

Çorba; et, tavuk, balık, baklagiller ve sebzelerin su içerisinde tuz, biber gibi tatlandırıcılarla birlikte pişirilmesiyle elde edilen, gerektiğinde un ilavesi ile kıvam kazandırılan; süt, yumurta, yoğurt, limon, sirke ve sarımsak sosları ilavesiyle besin değeri artırılan sıcak ya da soğuk tüketilen sulu yiyeceklere denir.

Çorbalar Türk mutfağının demirbaş yemek çeşitleri arasındadır. Batı kültürü ile kültürümüz arasındaki çorba geleneği oldukça farklılık gösterir. Türk mutfağında yemekler çorba ve sulu tencere yemeği diye ayrılırken yemeklerimizin çoğu, batılılara göre bir çorba çeşididir. Örneğin, bizim soframızda sulu yemek olarak adlandırdığımız tas kebabı, Macarlar'da (Gulasch) çorba olarak adlandırılır. Oysa çorbalarımız daha sulu, daha az taneli, daha az etli ya da sebzeli. Çorba Batılılar için bir akşam yemeğidir. Oysa Türk mutfağında çorbanın öğünü olmaz. “Çorba sabah kahvaltısında doyurucu olsun, öğleyin açılmayı önlesin, akşamları ise ana yemek öncesi çok yemeyi önlesin” diye günde 3 öğün içilebilir. Aradaki bu temel farklılıkların yanında Türk mutfağı her dönemde çorbalar açısından oldukça geniş bir zenginliğe sahip olmuştur.

1.1.1. Beslenme Açısından Önemi

Çorbalar özellikle kış mevsiminde önemli bir yere sahiptir. Ana yemek öncesi veya kahvaltıda içilen sıcak çorbalar, soğuk kış günlerinde içimizi ısıtmaya yararken bağırsakların ve vücudun düzenli çalışmasını da sağlar. Yemek öncesi içilen çorbalar, gereğinden fazla yemek yenmesini de önler.

Duygusal ve geleneksel anlamının yanı sıra çorbanın sağlık açısından da faydaları oldukça fazladır. Çorba sadece lezzeti ile değil, besin değeri açısından da önemlidir. Çorbalar, özellikle de sebze çorbaları lif, vitamin ve mineraller bakımından oldukça zengin; yağ ve içerdikleri kalori miktarı da oldukça düşüktür. Son dönemlerde tüm dünyayı kuşatan sağlıklı ve alternatif beslenme şekillerinde çorba da başrolü üstlenmektedir.

Çorba, büyüme ve gelişme çağındaki çocukların beslenmesinde de son derece önemlidir. Beslenme uzmanları da çocuk beslenmesinde bebeklik döneminden büyüme çağına kadar çorba çeşitlerini mutlaka önermektedir. Çünkü besleyici değeri yüksek birbirinden farklı malzemelerle hazırlanan çorbalar, hem sağlıklı hem de lezzetli bir beslenme kaynağıdır. Çocukların genellikle sağlık açısından çok faydalı olan özellikle sebzeleri sevmedikleri düşünülürse çorba, onların büyüme ve gelişme döneminde alması gereken minimum sebze ve besin ögesi ihtiyacını karşılayacak vitamin ve mineraller açısından zengin en iyi alternatiftir.

Çorbalar hemen hemen herkes tarafından sevildikleri gibi hastalık hâlinde de çok tüketilir. Örneğin, ameliyattan yeni çıkmış hastalar katı yiyeceklere geçmeden önce sulu yiyeceklerle beslenir, bu aşamada çorbalar hem doyurucu hem de içine konulan malzemelere bağlı olarak besin değerlerinin yüksek olması açısından ayrı bir önem taşır. Sindirim organları için hazmı kolaydır. Özellikle vitamin ve kaloriye ihtiyacı olan insanların önemli yiyeceklerindedir. Çorba çiğneme gerektirmemesi, doyuruculuğu ve hazmının çok kolay olmasıyla bebeklerden yaşlılara kadar herkes için son derece faydalıdır. Çorbaların beslenme açısından önemi şöyle sıralanabilir.

- Malzemeler su içinde piştiği için sindirimi kolaydır.
- İçine konulan malzemelerden dolayı çorbalar tam bir öğün olarak adlandırılabilir. Birkaç yemekten biridir.
- Günlük beslenmelerinde yeterli sebze tüketmeyenler için iyi bir seçenektir.
- Çorbalarındaki su miktarının fazla olması gün içinde kaybedilen suyun bir kısmının alınmasına yardımcı olur.
- Sebze içeren çorbalar sayesinde çocuklara sebze yedirmek daha kolay olur.
- Hazırlanması kolaydır.
- Çorbalar içindeki sıvı miktarının fazla olmasından dolayı mideyi daha hızlı doldurur. Bu nedenle daha çabuk doyumluk hissi sağlar. Dolayısıyla ilk yemek olarak çorba servis edildiği takdirde yemeğin geri kalan kısmında daha az yemek tüketilir.
- Çorbalarınıza ekleyeceğiniz mercimek, buğday, pirinç, kuru fasulye gibi tahıllar eklemek gibi doyumluk hissi vereceğinden ayrıca eklemek tüketimine gereksinim duyulmaz.

1.1.2. Çeşitleri

Çorbalar içine konulan malzeme ve pişirme tekniklerine göre üçe ayrılır.

- Miyaneli çorbalar (Miyane; aynı miktarda un ve yağın bir tencerede pembeleşinceye kadar kavrulmasıdır.)
- Ezme veya süzme çorbalar
- Taneli çorbalar

1.1.3. Çorba Hazırlarken Dikkat Edilecek İlkeler

- Çorbalarda su yerine et veya tavuk suları tercih edilirse lezzet ve besin değeri artar.
- Çorba yaparken kullanılacak su miktarına dikkat edilmelidir.
- Kuru baklagillerle çorba yapılırken ıslatma suyunun dökülmesi, besin değer kaybına neden olur.
- Çorba 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra ateşin hafifletilmesi gerekir. Aksi takdirde su buharlaşarak çorba koyulaşır, rengi değişir.
- Nane, pul biber ve ezilmiş sarımsak çorba ocaktan almadan hemen önce ilave edilmelidir. Aynı şekilde çorbaya kıyma konacaksa kavrulmuş olarak çorba ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilirse daha lezzetli olacaktır.
- Sütlü ve yoğurtla yapılan çorbalarda tuz, karabiber çorba ateşten alındıktan sonra ilave edilmelidir yoksa çorba kesilir görüntü hoş olmaz.
- Miyaneli çorbalarda tencerenin dibine tutmaması için kaynayana kadar karıştırılmalıdır.
- Miyaneli çorbalarda un ve yağ kuru ısıda çok kavrulursa unun proteini azalır.
- Miyaneli çorbalarda soğan kullanılacaksa önce soğan yağ ile kavrulmalı sonra un ilave edilmelidir.
- Sebzeli çorbalarda çabuk pişen sebzeler, geç pişen sebzelerin pişmesine yakın ilave edilmelidir.
- Miyaneli çorbalara un kavrulduktan sonra ilk etapta soğuk su konulmalıdır. Sıcak su konulursa un hamurlaşır, topaklaşma olur.

Hazırlanan çorbaları göze hoş göstermek ve iştah açıcı hâle getirmek için üzerine maydanoz, nane veya baharat karışımı koymak sureti ile süslenebilir. Yağ ve baharat karışımı hazırlanırken yağ, tavada yakmadan eritilip ateşten alınıp içerisine kırmızıbiber konup karıştırılmalıdır. Çorbayı servis kâsesine koyduktan sonra bu karışım üzerine dökülmelidir. Nane, maydanoz vb. yıkanıp kıyılıp veya yaprak hâlinde çorba servisine konulduktan sonra üzerine serpilmelidir.

Sıcak olarak servis edilmeli, soğutmak için sesli veya sessiz üfleme doğru değildir. Tabakta 1-2 defa karıştırıldıktan sonra içilebilir. Çorbalar içilirken kaşık ağza yan tarafı ile götürülüp suyu hafifçe içilir, tanesi kaşığın ucu ağza götürülmek sureti ile alınır. Tabağın içinde az kalan çorbayı tamamen içebilmek için tabak sol el ile ön yandan tutulup masanın ortasına doğru hafifçe eğilip kaşığa alınır. İçilecek miktar kadar tabağa alınmalı, bitince kaşık sapı yana veya öne gelecek şekilde tabağın içine bırakılmalıdır.

1.2. orba Terbiyeleri

Yiyecek hazırlama ve pişirmede yiyeceğin özelliğine göre değişik terbiyeler kullanılır. Besin değerini ve lezzetini artırmak, görünüş ve kıvam vermek amacı ile çorbalara konulan çeşitli karışımlara terbiye denir.

1.2.1. Çeşitleri

orba terbiyeleri üç şekilde hazırlanır.

1.2.1.1. Sütli Terbiyeler

Yumurta sarısı ve sütle hazırlanır, genellikle ezme ve taneli çorbalarda kullanılır. Ayrıca bazı çorbalarda çiğ krema da kullanılır bu da sütli terbiye gibi düşünölmelidir.

➤ Malzemeler

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı soğuk süt

➤ Hazırlanışı

- Yumurta sarısı atal yardımıyla çırpılır (Yumurtanın akı da kullanılabilir fakat çok iyi ırpılmak gerekir. Aksi takdirde çorbaya ilave edildiğinde yumurta akları pişerek çorbanın üzerine çıkar.).
- Soğuk süt ilave edilip iyice karıştırılır.
- Ezme, miyaneli ve taneli çorbalarda kullanılır.



Resim 1.2: Süt ve yumurtanın ırpılması ile hazırlanan sütli terbiyeler

1.2.1.2. Limonlu Terbiyeler

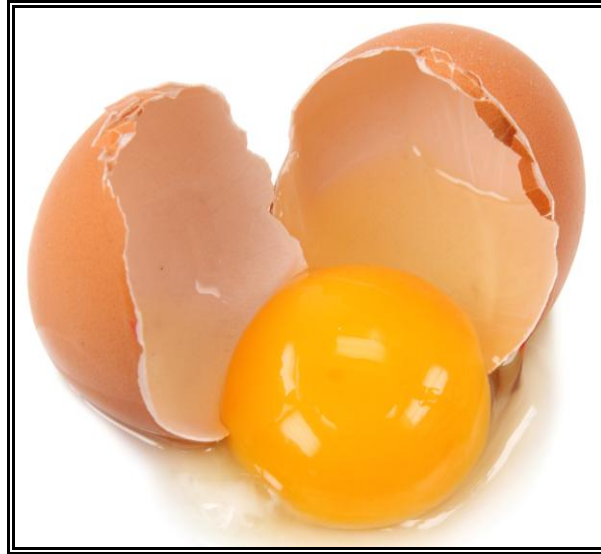
Yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanır. Taneli ve miyaneli çorbaların bazılarında kullanılır.

➤ **Malzemeler**

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limonun suyu

➤ **Hazırlanışı**

- Yumurta sarısı çatal yardımıyla çırpılır (Yumurtanın akı da kullanılabilir fakat çok iyi çırpılmak gerekir. Aksi takdirde çorbaya ilave edildiğinde yumurta akları pişerek çorbanın üzerine çıkar.).
- Limon suyu ilave edilip iyice karıştırılır.
- Taneli çorbalarda kullanılır.



Resim 1.3: Yumurta ve limonun çirpılması ile hazırlanan limonlu terbiyeler

1.2.1.3. Sirkeli Sarımsaklı Terbiyeler

Sirke ve ezilmiş sarımsak ile yapılır. İşkembe ve paça çorbasında kullanılır.

➤ **Malzemeler**

- 1 çay bardağı sirke

- 3–4 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı tuz



Resim 1.4: Sirke sarımsak terbiyesi

➤ **Hazırlanışı**

- Sarımsaklar tuz ilavesiyle ezilir.
- Sirke eklenip karıştırılır.
- Genellikle işkembe çorbası ve paça çorbasında kullanılır.
-

1.2.2. Terbiye Hazırlanırken Dikkat Edilecek İlkeler

- Terbiyede kullanılacak malzemenin kaliteli ve taze olması çorbanın kalitesi için önemlidir.
- Yumurtalı terbiyelerde yalnızca yumurta sarısı kullanılmalıdır. Ekonomik olması açısından yumurta akı da kullanılabilir ancak çok iyi çırpılması gerekir.
- Yumurtalı terbiyelerde yumurta ve diğer terbiye malzemesi iyice çırıldıktan sonra ½ bardak su ilave edilmelidir.
- Terbiyede pastörize olmayan süt kullanılıyor ise süt önceden kaynatılıp soğutulmalıdır.
- Terbiyeler çorbaya katılmadan bir miktar çorba suyu ile alıştırılmalı sonra ilave edilmelidir.
- Terbiye çorbaya servisten hemen önce ilave edilmelidir.
- Sütü ve yumurtalı terbiyeler çorbaya ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılmalıdır. Aksi takdirde bu karışım albüminli olduğundan sıcaklığın etkisi ile albümin pıhtılaşır. Buna halk arasında kesilme denir.

1.3. Et Suları Hazırlama

En çok kullanılan et suları etten elde edilir. Kemikten elde edilen et suları, etten elde edilen et sularına oranla besin değeri ve lezzet açısından daha fakirdir. En beğenilen et suları; sığır etinin döş, paçeta ve bacak kısmından elde edilenlerdir. Koyun ve kuzu etlerinden elde edilen et suları ikinci kalite et sularıdır. Koyunun gerdan ve kol kısmından et suyu elde edilir. Dana ve kuzu et ve kemiklerinden elde edilen et suyunun; tat, koku ve lezzet açısından yemek, sos ve çorbalarda kullanılması uygun değildir. Et suyu için kullanılacak etlerin daha özlü su verebilmeleri için taze olması gerekir. Evlerde eti sadece suyunu alabilmek için haşlamak doğru değildir. Bunun için kemik suyu tercih etmek daha doğrudur fakat kemiği daha uzun süre kaynatmak gereklidir.

Tavuk suları ise kırmızı et yerine tavuk, kaz, hindi, ördek vb. kanatlı hayvanların haşlanmasından elde edilir. Bunlardan en çok tercih edilenleri tavuk ve hindi suyudur. Kaz, ördek veya diğer kanatlıların kendine has baskın kokuları ve tatları bulunduğu için pek fazla rağbet görmez. Tavuk suyu elde etmek için kullanılacak tavuğun ya da diğer kanatlı hayvanların körpe olması tercih edilir. Çünkü kart tavuk veya kanatlı hayvanların et suları lezzetsizdir.

Balık suları ise beyaz etli herhangi bir cins balığın veya beyaz etli büyük balıkların baş, kemik ve kuyruklarının haşlanmasıyla elde edilir. Haşlamaya en elverişli balıklar sırasıyla levrek, kefal, iskorpit, kırlangıç ve benzeri beyaz etli balıklardır. İyi cins olmayan ve siyah etli balıkların suları koktuğu gibi tatsız da olur. Sığır, koyun vb. hayvanların et ve kemiklerinden elde edilen et suları kırmızı et suyu; tavuk, balık, kaz, ördek gibi hayvanların et ve kemiklerinden elde edilen et sularına beyaz et suyu denir.

➤ Et suyu çıkarma

- Malzemeler
 - 500 g kemik veya kemikli et
 - 1 adet kuru soğan
 - 1 adet havuç
 - 1 parça dal ya da kök kereviz
 - Yarım demet maydanoz



Resim 1.5: Et suyu

➤ **İşlem basamakları**


- Kemik ya da kemikli eti yıkadıktan sonra büyükçe bir tencereye koyunuz.
- Sebzeleri ayıklayıp temizledikten sonra iri iri doğrayınız.
- Etin kokusunu gidermek ve besin değerini artırmak için doğrayınız.
- Sebzeleri tencereye ilave ediniz.
- Tencereye kemiğin ya da kemikli etin üzerini geçecek kadar soğuk su ilave ediniz (Sıcak su etin yüzeyindeki proteini pişirir bu da besin maddelerinin suya geçmesini engeller.).
- Pişirme suyuna eklenecek bir miktar sirke et suyunun kalsiyum değerini yükseltecektir, unutmayınız.
- Et suyu pişerken ateşin durumu çok önemlidir. Suyu alınacak et, önce çok kuvvetli ateşte iki taşım kaynatılıp köpüğü alınmalı, sonra hafif ateşte kaynamaya bırakılmalıdır.
- Kaynama esnasında tencerenin kapağı açık olmalıdır.
- Üste biriken köpükler delikli kepece yardımıyla alınmalıdır.
- Et suyunun üzerinde köpük birikmesi bitince tencerenin kapağı kapatılıp yaklaşık 2 saat pişirilmelidir.
- Pişirme işlemi sonucunda ince tel süzgeçten geçirilip çorbalarda ve diğer yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır.
- Pişirme işlemini daha kısa sürede ve ekonomik olarak yapmak için düdüklü tencere kullanabilir.


UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıda verilen malzemeleri kullanarak tavuk suyu çıkarınız.

Malzemeler

- 1 adet tavuk
- 1 kahve fincanı sirke veya 1 adet limonun suyu
- 6 su bardağı su (üstünü örtecek kadar)
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet kök kereviz
- Yarım demet maydanoz
- Tuz, nane, karabiber

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Kişisel hazırlıklarınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Önlük giyip bone takabilirsiniz.➤ Kişisel hijyen kurallarına dikkat edebilirsiniz.
➤ Çalışma ortamınızı hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat edebilirsiniz.
➤ Gerekli araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tavuk suyu çıkarmak için gerekli araçları çalışma ortamınıza önceden getirebilirsiniz.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tavuk suyu hazırlamak için gerekli gereçleri çalışma ortamınıza önceden getirebilirsiniz.
➤ Tavuğu temizleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none">➤ Akan suyun altında yıkayabilirsiniz.➤ Kanat uçlarını ve gerisini kesebilirsiniz.➤ Ocağın üzerinde tütsüleyebilirsiniz.
➤ Bir tencereye koyunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Derin bir tencere tercih edebilirsiniz.

	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğanı dörde bölüp tencereye atınız. Maydanoz demetini ipte sarıp kerevizi dörde bölüp havucu iri iri doğrayıp üstüne koyunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sebze doğrama tahtası ve bıçak hazırlayınız. ➤ İri doğramaya dikkat edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tencereye tavuğun üzerini örtecek kadar su ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuk su kullanmaya dikkat edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tuzunu, biberini ekleyip ateşin üstüne koyarak kaynatmaya başlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Üzerinde biriken köpüğü alabilirsiniz. ➤ Kaynarken köpüğünü almak üzere delikli kepçe veya tel süzgeç kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kaynamanın yarısında sirke veya limon suyunu ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Besin öğelerinin suya geçişini hızlandırabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tencerenin ağzı kapalı olarak tavuk etlerini yumuşayınca kadar kaynatınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişirme işlemini daha kısa sürede ve ekonomik olarak yapmak istiyorsanız düdüklü tencere kullanabilirsiniz. 
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etler iyice yumuşayınca süzgeçten geçirerek suyunu ayrı bir tencereye alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İnce delikli tel bir süzgeçten geçirebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tel süzgecin içindeki tavuğu ayrı bir yere alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tavuğu ayrı bir yemek olarak kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Havuç, kereviz, maydanoz, soğan parçalarını ayrı bir yere alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Havuç, kereviz, maydanoz, soğan parçalarını püre hâline getirerek çorba yapımında kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tavuk suyunu soğutunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuttuğunuz tavuk suyunu küçük kaplarda derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Batı kültürü ile kültürümüz arasındaki çorba geleneği aynıdır.
2. () Çorbalar fazla miktarda su içerdiğinden besin değerleri oldukça düşüktür.
3. () Çorbalarda kullanılan malzemeler su içinde piştiğinden sindirimleri kolaydır.
4. () Terbiyeler çorbalara kıvam vermez.
5. () Terbiyeler kaynamaya başladığı an çorbaya ilave edilmelidir.
6. () Et suyu çıkarılırken etin ya da kemiğin üzerini örtecek kadar soğuk su tencereye konulmalıdır.
7. () Et suyu çıkarırken kullanılan sebzeler suyun besin değerini artırırken etin kokusunu da olumlu yönde değiştirir.
8. () Kaynama suyuna sirke konulduğunda et suyu besin değeri açısından kayba uğrar.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Ezme çorbaları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde uygulanan ezme çorba çeşitleri ve hazırlama yöntemlerini araştırınız.
- Yaptığınız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

2. EZME ÇORBALAR

Ezme çorbalar sebzelerin ve özellikle bol nişastalı besinlerin pişirilmesi, ezilmesi ile elde edilen kıvamlı çorbalardır.

2.1. Özellikleri

Nişastası az besinlerle örneğin, sebze çorbaları ile ezme çorba yapılacak ise kıvam vermek için un ya da nişastası bol besinler katılarak çorbaya kıvam kazandırılır. Ezme çorbalar yapılırken malzemeler çok iyi pişirilmelidir. Özellikle nişastası fazla olan yiyecekler pişirilirken kaynama sırasında taşar. Bu yüzden sürekli karıştırılmalı ve tencere kapağı kapatılmamalıdır. Ezme çorbalarda kullanılan ana malzemeye göre baharatlar, lezzetini ve besin değerini artırmak için ise çoğunlukla sütlü terbiyeler kullanılır.

Çorbalar çukur çorba kâsesinde servis edilir. Çorbanın çeşidine göre garnitürler kullanılabilir. Ezme çorbaların yanında isteğe göre değişik şekillerde küçük doğranarak kızartılmış ekmekler ve çeşitli peynirler lezzet, görünüş ve besin değerine olumlu katkıda bulunacaktır. Ayrıca biberli (toz veya yaprak), naneli, yağlı soslar üzerine dökülebilir. Yeşil nane, maydanoz vb. otlar sunuma güzel görünüş katacaktır. Kırmızı ve yeşil mercimek çorbası, sebze çorbası, patates çorbası vb. bu çorba pişirme tekniğine en uygun çeşitlerdir.



Resim 2.1: Çorbanın özelliğine göre çeşitli garnitürlerin kullanılabilmesi

2.2. Ezme Çorba Uygulamaları

Tahıl, kuru baklagiller ve çeşitli sebzeler ezme çorbalarda kullanılacak gereçlerdir.

2.2.1. Patates Çorbası

➤ Malzemeler

- 3- 4 orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta büyüklükte kuru soğan
- 1 tepeleme kaşık un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 50 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 2,5 l et suyu ya da su
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

➤ İşlem basamakları

- Kuru soğan küçük doğranır.
- Uygun bir tencerede yağ eritilir, doğranan soğanlar hafif pembeleşince un ilave edilir, sararıncaya kadar kavrulur.
- Et suyu veya su ilave edilir.
- Kabukları soyulmuş yıkanmış patatesler iri iri doğranır ve tencereye ilave edilir.
- Patatesler yumuşayana kadar pişirilir.
- Ocaktan alınır. Süzgeçten ya da karıştırıcıdan geçirilir.
- Havuç temizlendikten sonra ince rendelenir.
- Süzölmüş çorbaya ilave edilir. 1- 2 dakika kaynatılır.
- 1 bardak süt yumurta sarısı ile iyice çırpılır. Çorbaya ilave edilir.
- Bir taşım daha kaynatılır. Ocaktan indirilir.

- İstenirse servis sırasında çorbanın üzerine yağda ısıtılan kırmızıbiberden birer kaşık gezdirilebilir.

2.2.2. Kırmızı Mercimek Çorbası

➤ Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet orta büyüklükte kuru soğan
- 1 adet orta boy patates
- 1 tepeleme kaşık un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 50 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 2,5 l et suyu ya da su
- 1 yemek kaşığı domates salçası

➤ İşlem basamakları

- Mercimek ayıklanır, yıkanır, patates soyulur ve doğranır.
- Uygun bir tencereye küçük doğranmış soğan konur yağ ile beraber pembeleştirilir.
- Un katılıp biraz daha kavrulur.
- Salça ilave edilir. Un ve soğanla çok az pişirilir.
- Et suyu veya su, mercimek ve doğranmış patatesler katılır, iyice pişirilir.
- Karıştırıcı ya da tel süzgeçten kaşık yardımı ile geçirilir.
- Bir taşım daha kaynatılır. Tuz ilave edilir ve ocaktan alınır.
- İstenirse üzerine biberli yağ gezdirilir.
- Limon ile servis edilir.



Resim 2.2: Kırmızı mercimek çorbası

2.2.3. Bal Kabağı Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 500 g bal kabağı
- 1 ad kuru soğan
- 1 ad havuç
- 1 ad orta boy patates
- 2 diş sarımsak
- 1,5 l tavuk suyu ya da su
- 250 g krema veya sütlü terbiye
- Karabiber, muskat, kimyon, tuz
- 50 ml sıvı yağ ya da tereyağı

➤ **İşlem basamakları**

- Küçük doğranmış kuru soğanlar ve sarımsak yağ içinde pembeleştirilir.
- Doğranmış kabak, patates ve havuç ilave edilir.
- Et suyu veya su ilave edilerek sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirilir.
- Ocaktan alınır, süzgeçten ya da karıştırıcıdan geçirilir.
- Tekrar ocak üstüne konur. Baharatlar ilave edilir, kaynatılır.
- 1 su bardağı süt ve yumurta sarısından hazırlanmış sütlü terbiye ilave edilir. Bir taşım kaynatılır.
- Terbiye yapılmazsa servis sırasında kâselere konulan çorbaların üzerine bir kaşık krema gezdirilir.



Resim 2.3: Balkabağı orbası

2.2.4. Ispanak orbası

➤ **Malzemeler**

- 500 g ıspanak
- 2 patates
- 50 g sıvıyağ
- 1 soğan
- 1 su bardağı sıcak süt
- 5 su bardağı tavuk ya da et suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- Tuz, karabiber
- Rendelenmiş kaşar peyniri

➤ **İşlem basamakları**

- Patatesler yıkanır, soyulup doğranır.
- Tencereye üzerini örtecek kadar su konularak yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Ezilerek pre hâline getirilir.
- Ispanaklar ayıklayıp yıkanır, ince ince doğranır.
- Uygun bir tencerede ocak üzerine konulur.
- Yumuşayıncaya kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- Blenderden geçirilip pre hâline getirilir.
- Soğan küçük doğranır, yağ içinde pembeleştirilir.
- Patates ve ıspanak püreleri eklenip karıştırılır.
- Tuz, karabiber ve et suyu ilave edilir. Kaynatılır.

- Sütli terbiye hazırlanır.
- Çorba ile ılıştırılarak ilave edilir ve bir taşım kaynatılır.
- Kâselere paylaşırılıp üzerine birer kaşık rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir. Sıcak olarak servis edilir.



Resim 2.4: Ispanak çorbası

2.2.5. Sebze Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 1 orta boy kuru soğan,
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- 1 pırasa
- 1 havuç, soyulmuş
- 1 kereviz, soyulmuş
- 1 patates
- 1,5 l kaynamış su ya da et suyu
- 1 limon suyu
- 1 yumurtanın sarısı (beyazından tamamen ayrılmış)

➤ **İşlem basamakları**

- Yemeklik doğranmış soğan sıvı yağ ile uygun büyüklükteki bir tencerede pembeleştirilir.
- 1 yemek kaşığı un eklenir bir az daha kavrulur.
- Pırasa, havuç, patates ve kereviz mutfak robotundan geçirilir ya da küçük küçük doğranır ve tencereye konur.
- 1,5 l kaynamış su ya da et suyu ilave edilir. Sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişmeye bırakılır.
- Sebzeler pişince ocaktan alınır ve süzgeç ya da karıştırıcıdan geçirilir.
- Tekrar ocak üzerine alınır ve 1-2 dakika kaynatılır.
- Çorbanın terbiyesi için 1 yumurtanın sarısı 1 limon suyu ile iyice çırpılır.
- Çorbanın suyundan kaşıkla azar azar alınır terbiye ılıtılır.
- Daha sonra çorba suyu ile ılıtılmış terbiye yavaş yavaş pişmiş olan çorbaya eklenir. Yeniden bir taşım kaynatılır.

- Tuzu kontrol edilerek ilave edilir. Servis kâselerine alınıp kereviz yaprakları ile süslenir.



Resim 2.5: Ezme sebze çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

Bulduğunuz yörede ezme tekniği ile hazırlanan çorbaları araştırarak bir albüm hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Yörenizde yapılan ezme çorbaları araştırınız.	➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz. ➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz. ➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz. ➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
➤ Bulduğunuz çorba reçetelerini yazınız.	➤ Renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Çorbaların resimlerini bulunuz.	➤ Fotoğraf çekebilirsiniz. ➤ Görsel ve yazılı basılı kaynaklarından yararlanabilirsiniz.
➤ Bulduğunuz reçetelerle resimleri ilişkilendiriniz.	➤ Resimlerin reçetede uygulanan çorba olmasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Albümün şekline ve boyutuna karar veriniz.	➤ Üstten veya yandan spiralli yapabilirsiniz. ➤ Zımba ile delip kurdele ile bağlayabilirsiniz.
➤ Yazdığımız reçeteleri hazırladığımız albüme yerleştiriniz.	➤ Fon kartonu veya daha kalın renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Hazırladığımız albümü arkadaşlarımızınki ile karşılaştırınız.	➤ Aralarındaki benzerlik ve farklılıkları tartışabilirsiniz. ➤ Unutulmuş ya da artık uygulanmayan reçeteleri ortaya çıkarabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Ezme çorbalar kıvamlı çorbalardır.
2. () Ezme çorba malzemesi olarak yalnızca nişastalı yiyecekler kullanılır.
3. () Nişastası az yiyeceklerle çorba yaparken kıvam verici olarak un ya da çorbaya uygun nişastası bol yiyecekler eklenir.
4. () Ezme çorbalarda kıvam vermek için un kullanılacaksa ve çorbada kuru soğan varsa soğan pembeleştikten sonra un tencereye ilave edilmelidir.
5. () Ezme çorbalarda tenceredeki suyun uçmaması için tencere kapağı sürekli kapalı tutulmalıdır.
6. () Ezme çorbalarda terbiye olarak sarımsaklı terbiye kullanılır.
7. () Ezme çorbalarda hiçbir garnitür kullanılmaz.
8. () Çoğunlukla ezme çorbalarda sütlü terbiyeler kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test”e geçiniz.

UYGULAMALI TEST

Bulduğunuz bölgede uygulanan bir ezme çorba çeşidi bularak aşağıdaki ölçütlere göre pişirerek servis yapınız.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet ve **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Önlüğünüzü giydiniz mi?		
2. Bone taktınız mı?		
3. Ellerinizi yıkadınız mı?		
4. Uygun araçları seçtiniz mi?		
5. Gereçleri reçetedeki miktarlarına uygun hazırladınız mı?		
6. Reçetede bildirilen gereçleri yumuşayınca kadar pişirdiniz mi?		
7. Pişen çorbayı karıştırıcı veya süzgeçten geçirdiniz mi?		
8. Bir taşım daha kaynattınız mı?		
9. Sütü terbiye hazırladınız mı?		
10. Terbiyeyi yavaş yavaş ve hızlı karıştırarak çorbaya ilave ettiniz mi?		
11. Çorbayı ocaktan aldınız mı?		
12. Servise hazırladınız mı?		
13. Kırmızıbiberli yağ, kızarmış ekmek veya çeşitli garnitürlerle servise hazırladınız mı?		
14. Servis yaptınız mı?		
15. Araçları temizleyip yerine kaldırdınız mı?		
16. Çalışma ortamını temizlediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Unlu çorbaları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Unlu çorba hazırlama yöntemleri ve çeşitlerini görsel ve yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizde pişirilen unlu çorba çeşitleri ve hazırlama yöntemlerini araştırınız.
- Yaptığınız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. UNLU ÇORBALAR

Un yardımı ile kıvam kazandırılan çorbalardır. Genellikle meyane hazırlanarak yapılır. Yiyeceklere lezzet kazandırmak için un ve yağla yapılan sosa meyane denir. Meyaneli çorbalarda meyane yağ içinde kavrulma süresine göre beyaz ve kahverengi meyane olmak üzere iki şekilde hazırlanır. Beyaz meyane: Eşit miktarlarda margarin ve un kullanılarak hazırlanır. Meyane yapmak için margarinini kalın dipli bir tencerede erittikten sonra unu ilave edip tel ya da tahta bir kaşıkla karıştırarak çok ağır ateşte kumlu bir doku elde edinceye kadar pişirilir. Bu meyane un kesinlikle sararmamalıdır. Kahverengi meyane de aynı biçimde yapılır. Ancak bunda pişme süresi biraz daha uzun tutularak meyanelinin açık kahverengi bir renk alması sağlanır.

3.1. Özellikleri

Meyaneli çorbalar içlerine konacak un miktarına göre kıvam alır. Bu yüzden bu tür çorbalarda kullanılacak un miktarına dikkat edilmelidir. Çorbaya ilave edilecek su soğuk olmalıdır, sıcak su meyaneli hamurlaştırır ve çorbadan istenilen sonuç elde edilemez. Eğer çorbada nişasta kullanılacaksa tencerenin kapağı kapatılmamalıdır. Aksi takdirde çorba taşar. Yine miyaneli çorbalar dibine tutacağından kaynayınca kadar sürekli karıştırılmalıdır. Genellikle terbiye olarak sütlü terbiyeler kullanılır.

3.2. Unlu Çorba Uygulamaları

Bütün besin gruplarından yiyecekler, meyaneli çorbalarda ana malzeme olarak kullanılabilir.

3.2.1. Domates orbası (Şafak orbası)

➤ Malzemeler

- 4 adet olgun domates
- 5 su bardağı su veya et suyu
- Yarım su bardağı un
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1-2 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı kaşar peyniri rendesi

➤ İşlem basamakları

- Margarin genişçe bir tencerenin içinde eritilerek sıvı yağ ilave edilir.
- Tahta kaşıkla devamlı karıştırılarak un azar azar ilave edilir.
- Un sararıncaya kadar kavrulur.
- Domatesler rendelenerek tencerenin içine ilave edilir.
- Domates unla iyice karışana dek tahta kaşıkla devamlı karıştırılır.
- Su veya et suyu ve tuz ilave edildikten sonra ateşin altı kısılır.
- orba koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır.
- Süt ile yumurta sarısı çırpılır.
- Kaynamakta olan çorba hızlı karıştırılarak terbiyesi yavaş yavaş ilave edilir.
- 1-2 taşım kaynatılarak ateşten alınır.
- Kâselere alınan çorbanın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek servis yapılır.
- İstenirse kâselere alınan çorbaya bir miktar kekik veya kuru fesleğen serpilerek de servis yapılabilir; çorbaya farklı bir tat verecektir.



Resim 3.1: Domates orbası

3.2.2. Düğün Çorbası

➤ Malzemeler

- 250 g kuzu gerdan
- 1 kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- Tuz, kırmızı pul biber
- 2 yemek kaşığı tere yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 limonun suyu
- 1 yumurta

➤ İşlem basamakları

- Dilimlenmiş olarak hazırlanmış kuzu gerdan yıkanıp süzülür.
- Bir tencerede yağsız olarak rengi dönene kadar üzeri taşacak kadar su ilave edilerek pişirilir ve pişerken içine kuru soğan iri parçalar hâlinde doğranır.
- Tane karabiber ve tuz da eklenip etler yumuşayana kadar haşlanır.
- Haşlandıktan sonra etler süzülüp suyu ayrı bir kaba alınır.
- Un, tereyağı ile kavrulur. Et suyu buna ilave edilip kaynatılır.
- Haşlanmış etler kemik ve yağlarından ayrılıp kaynamakta olan çorbanın içine ilave edilir.
- Ayrı bir yerde yumurta ve limonun suyu çırpılıp terbiye hazırlanır.
- Çorbanın kesilmemesi için önce bir kepçe çorba suyu bu terbiyeye karıştırılır.
- Sonra kaynamakta olan çorbaya katılır, bir iki taşım daha kaynatılır.
- Servis sırasında kırmızı pul biber tereyağında yakılarak çorbanın üzerine gezdirilir.



Resim 3.2: Düğün çorbası

3.2.3. Mantar Çorbası

➤ Malzemeler

- 500 g kültür mantarı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı un
- 1 l soğuk su veya et suyu
- Tuz
- 1,5 su bardağı süt
- 2 yumurta sarısı

➤ İşlem basamakları

- Mantarlar yıkanıp ince ince doğranır.
- Orta boy bir tencerede yağ ve un kavrulur.
- Kavrulunca tencereye et suyu veya su yavaş yavaş karıştırılarak eklenir.
- Kaynayınca kadar karıştırılır.
- Çorba kaynayınca ocağın altı kısılır. Mantarlar ve tuz ilave edilip yaklaşık 20 dakika pişirilir.
- Yumurta sarısı ve süt iyice çırpılarak kaynayan çorbaya yavaş yavaş hızlıca karıştırılarak ilave edilir.
- Bir taşım kaynatılıp altı kapatılır.
- İstenirse taze çekilmiş karabiber, maydanoz veya kızartılmış ekmek ile servis yapılır.



Resim 3.3: Mantar çorbası

3.2.4. Yoğurt Çorbası

➤ Malzemeler

- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı toz ya da pul biber
- Tuz
- 8 su bardağı et suyu veya su

➤ İşlem basamakları

- Pirinç, 1 su bardağı su ile haşlanır.
- Uygun bir tencerede un, yumurta ve yoğurt iyice çırpılır.
- Haşlanmış pirinç ilave edilir ve karıştırılır.
- Et suyu ya da su karıştırılarak eklenir
- Ocak üzerinden alınır. Kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir.
- 10 dakika kaynatıldıktan sonra ocağın altından alınır ve tuz ilave edilir.
- Tereyağı bir tavada eritilir, nane ve kırmızıbiber ilave edilerek çok az kızdırılır.
- Çorbanın üzerine dökülür ya da servis sırasında tabaklara birer kaşık ilave edilir.



Resim 3.4: Yoğurt çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

Bulduğunuz yörede unlu (meyaneli) çorba tekniği ile hazırlanan çorbaları araştırarak bir albüm hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Yörenizde yapılan meyaneli çorbaları araştırınız.	➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz. ➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz. ➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz. ➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
➤ Bulduğunuz çorba reçetelerini yazınız.	➤ Renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Çorbaların resimlerini bulunuz.	➤ Fotoğraf çekebilirsiniz. ➤ Görsel ve yazılı kaynaklarından yararlanabilirsiniz.
➤ Bulduğunuz reçetelerle resimleri ilişkilendiriniz.	➤ Resimlerin reçetede uygulanan çorba olmasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Albümün şekline ve boyutuna karar veriniz.	➤ Üstten veya yandan spiralli olabilir, unutmayınız. ➤ Zımba ile delip kurdele ile bağlayabilirsiniz.
➤ Yazdığımız reçeteleri hazırladığımız albüme yerleştiriniz.	➤ Fon kartonu veya daha kalın renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Hazırladığımız albümü arkadaşlarımızınki ile karşılaştırınız.	➤ Aralarındaki benzerlik ve farklılıkları tartışabilirsiniz. ➤ Unutulmuş ya da artık uygulanmayan reçeteleri ortaya çıkarabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. () Meyaneli çorbalarda kullanılan meyaneler beyaz ve kahverengi olmak üzere iki şekilde hazırlanır.
2. () Meyaneli çorbalar içine konulacak un miktarına göre kıvam alır.
3. () Meyaneli çorbaları pişirirken tencereye ilave edilecek su kaynar olmalıdır.
4. () Terbiye olarak sütlü terbiye kullanılır.
5. () Meyaneli çorbalarda sebze kullanılmaz. Yalnız nişastalı yiyecekler kullanılır.
6. () Un yardımı ile kıvam kazandırılan çorba çeşidine meyaneli çorba da denir.
7. () Çorba kaynayana kadar sürekli karıştırılmalıdır yoksa taşar.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Taneli çorbalar pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Taneli çorba hazırlama yöntemleri ve çeşitlerini görsel ve yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizde pişirilen taneli çorba çeşitleri ve hazırlama yöntemlerini araştırınız.
- Yaptığımız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

4. TANELİ ÇORBALAR

Çorbaların önemli bir kısmı taneli olarak hazırlanmaktadır. “Taneli çorba” demek kullanılan ana malzemenin çorbanın içerisinde ezilmeden görüldüğü çorbalardır. Et, tavuk veya sade suyun içerisinde yaş veya kuru sebze, pirinç, şehriye, mercimek gibi maddelerin pişirilmesidir.

4.1. Özellikleri

Ezme ve unlu çorba çeşitlerine göre daha suludur. İstenirse çiğ un veya beyaz meyane ile kıvam verilebilir. Kullanılacak malzemelerin oranlarına dikkat edilmelidir. Çok fazla kaynatılırsa ana malzemeler ezileceğinden görüntü hoş olmayacağı gibi çorbanın özelliği de kaybolur. İçinde kullanılan malzemeye göre sütlü ve limonlu terbiye ve baharatlar kullanılabilir. Bütün çorba çeşitlerinin et veya tavuk suyu ile pişirilmesi hem lezzetinin hem de besin değerinin artırılması yönünden önemlidir.

4.2. Taneli Çorba Uygulamaları

Bu grup çorbalarda taneler içinde görülür ve kıvam olarak suludur. Bu nedenle un veya meyane ile kıvam kazandırılabilir.

4.2.1. Domatesli Pirinç Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 3 adet domates veya 1 yemek kaşığı tepeleme salça
- 1 kaşık un
- 1 kahve fincanı pirinç
- 25 g tereyağı veya sıvı yağ
- Maydanoz
- 1 adet limon suyu
- 1 adet yumurta sarısı

➤ **İşlem basamakları**

- Domateslerin kabuğu soyulup rendelenir ya da karıştırıcıdan geçirilir.
- Uygun bir tencerede yağ ve un beyaz kavrulur.
- Domates ya da salça ilave edilip bir miktar pişirilir.
- Suyu eklenerek kaynamaya bırakılır.
- Kaynama başlayınca ocağın altı kısılarak yikanmış pirinç eklenir.
- Pirinçler uzayınca tuz ilave edilir.
- Limon suyu yumurta sarısı ile iyice karıştırılır ve kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ilave edilerek hızla karıştırılır.
- Ocaktan alınır.
- Maydanoz yaprakları ile süslenerek servis yapılabilir.



Resim 4.1: Domatesli pirinç çorbası

4.2.2. Sütlü Şehriye Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 1 su bardağı tel şehriye
- 1 tepeleme kaşık un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1,5 l su ya da tavuk suyu

- 1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
- 50 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber, tuz

➤ **İşlem basamakları**

- Uygun bir tencerede yağın yarısı eritilir, tel şehriye konur, pembeleştirilir.
- Un katılıp biraz daha kavrulur.
- Tavuk suyu veya su eklenir, şehriyeler pişene kadar kaynatılır.
- Süt ve yumurta sarısı iyice çırpılır.
- Çorbaya yavaş yavaş dökülüp hızla karıştırılarak ilave edilir bir taşım daha kaynatılır. Tuz ilave edilir ve ocaktan alınır.
- Yağın geri kalan kısmı eritilip hafif kızdırılır. Ateşten alınır, pul biber konur.
- Kıyılmış maydanoz ile servis edilir.



Resim 4.2: Sütli şehriye çorbası

4.2.3. Yeşil Mercimekli Erişte Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1su bardağı erişte
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 kaşık salça
- 2 l et veya tavuk suyu ya da su
- 50 g tereyağı ya da sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber

➤ **İşlem basamakları**

- Yeşil mercimek yıkanıp ezilmeyecek şekilde diri haşlanır (Haşlama sırasında vitaminler suya geçecektir ancak suyun rengi siyah olacağından bunu çorbada kullanmak mümkün olmayacaktır. Bu yüzden haşlama suyunun miktarı iyi ayarlanmalı haşlama sonunda tencerede su kalmamalıdır. Mercimeğin üzerini bir parmak geçecek kadar su ile haşlanmalıdır.).
- Uygun büyüklükteki bir tencerede küçük doğranan kuru soğanlar yağın yarısı ile pembeleştirilir.
- Salça ilave edilip biraz daha kavrulur.
- Et veya tavuk suyu ya da su tencereye konulur ve kaynatılır.
- Mercimek ve erişte ilave edilir. Erişte iyice yumuşayınca kadar pişirilir.
- Küçük bir tavada yağın geri kalanı eritilip hafif kızdırılır. Ocaktan alınıp nane ve kırmızıbiber ilave edilir.
- Çorbanın üzerine gezdirilir.
- Arzu edilirse yoğurtla servis edilebilir.



Resim 4.3: Yeşil mercimekli erişte çorbası

4.2.4. Sütü Tavuk Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 1 tavuk but veya göğüs eti (haşlanarak doğranmış)
- 6-7 bardak tavuk suyu
- 1 kaşık un
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- ½ çay bardağı pirinç
- 1 kaşık yağ
- ½ demet maydanoz

➤ **İşlem basamakları**

- Tavuk eti haşlanarak suyu süzülür.
- Haşlanan tavuk etleri küçük küçük doğranır veya didiklenir.
- Bir tencerede yağ ve un pembeleşene kadar kavrulur.
- Tavuk suyu yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir.
- Kaynayınca kadar karıştırılır.
- Kaynayan tencereye tavuk eti ve pirinç eklenir.
- Ayrı bir kâsede süt ve yumurta sarısı iyice çırpılır.
- Pirinçler pişince tencereye yavaş yavaş ilave edilerek hızlı bir şekilde karıştırılır. 1-2 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır.
- İnce kıyılmış maydanoz ya da yağ kızdırılarak nane ve biberli sosla servis edilir.



Resim 4.4: Sütü tavuk çorbası

4.2.5. Ezogelin Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 6 – 8 su bardağı et suyu
- 1 kahve fincanı kırmızı mercimek
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 kahve fincanı ince bulgur
- 1,5 çorba kaşığı salça
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet limon
- 1 adet yumurta sarısı
- Kırmızı biber ya da pul biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane

➤ **İşlem basamakları**

- Tencerede sıvı yağda ince doğranmış ya da rendelenmiş soğan kavrulur.
- Un ilave edilip karıştırılarak hafifçe pembeleşmesi sağlanır.
- Salça ilave edilerek bir iki kez karıştırılır.
- 8 bardak et suyu veya kemik suyu ilave edilerek yedirilir. Kaynayana kadar karıştırılır.
- Temizlenip yıkanmış kırmızı mercimek, pirinç ve bulgur da ilave edilir. Sık sık karıştırılarak bakliyatın dibe çöküp yapışması engellenir.
- Mercimekle pirinçler patlayana kadar kısık ateşte pişirilir.
- Ayı bir kâsede limon suyu ve yumurta sarısı iyice çırpılır.
- Ocaktan indirmeden tencereye yavaş yavaş ilave edilerek hızlı bir şekilde karıştırılır. 1-2 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır.
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır, kuru nane ve biber ilave edilir ve ocaktan alınır.
- Servis kasesine alınan çorbannın üzerine naneli sos dökülerek servis edilir.



Resim 4.5: Ezogelin çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

Bulduğunuz yörede taneli çorba tekniği ile hazırlanan çorbaları araştırarak bir çorbalar albümü hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Yörenizde yapılan taneli çorbaları araştırınız.	➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz. ➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz. ➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz. ➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
➤ Bulduğunuz çorba reçetelerini yazınız.	➤ Renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Çorbaların resimlerini bulunuz.	➤ Fotoğraf çekebilirsiniz. ➤ Görsel ve yazılı kaynaklarından yararlanabilirsiniz.
➤ Bulduğunuz reçetelerle resimleri ilişkilendiriniz.	➤ Resimlerin reçetede uygulanan çorba olmasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Albümün şekline ve boyutuna karar veriniz.	➤ Üstten veya yandan spiralli olabilir, unutmayınız. ➤ Zımba ile delip kurdele ile bağlayabilirsiniz.
➤ Yazdığımız reçeteleri hazırladığımız albüme yerleştiriniz.	➤ Fon kartonu veya daha kalın renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Hazırladığınız albümü arkadaşlarınızınki ile karşılaştırınız.	➤ Aralarındaki benzerlik ve farklılıkları tartışabilirsiniz. ➤ Unutulmuş ya da artık uygulanmayan reçeteleri ortaya çıkarabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Taneli çorbalarda kullanılan ana malzemeler gözle görülebilir.
2. () Kıvamlı ve yoğun çorba çeşididir.
3. () Yapılan çorbaya göre sütlü ya da limonlu terbiye kullanılabilir.
4. () Kaynama süresi lezzetin artması için uzun tutulmalıdır.
5. () Pişme sırasında sebzeler çabuk pişeceğinden taneli çorbalarda kullanılmaz.
6. () Taneli çorbalarda istenirse çiğ un veya beyaz meyane kullanılabilir.
7. () Çorba çeşitlerinin et veya tavuk suyu ile pişirilmesi hem lezzetinin hem de besin değerinin artırılması yönünden önemlidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Ulusal çorbaları pişirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Ulusal çorba hazırlama yöntemleri ve çeşitlerini görsel ve yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizde pişirilen ulusal çorba çeşitleri ve hazırlama yöntemlerini araştırınız.
- Yaptığınız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz bilgileri arkadaşlarınızla paylaşınız.

5. ULUSAL ÇORBALAR

Çorbanın Anadolu kültüründe ve Türklerde folklorik önemi çok büyüktür. Kahvaltı ile başlayan çorba serüveni, akşam içkiyi fazla kaçıranların ayılmak için başvurduğu vazgeçilmezi olmaktadır. Anadolu'da kışlık hazırlıkların önemli bir parçası olan çorba karışımları üretilmektedir. Çorba Türkler için o kadar önemli ki; her çorbanın üzerine ayrı ayrı hoş kokular yakılır ve bunun adına da çorba yüzlüğü denir. Bu sayede çorba, sunum açısından iştah açıcı bir özellik kazanır.

Sütten yoğurt üretmenin ve içinde yoğurdun önemli payı olduğu sofraların vazgeçilmez çorbası tarhananın bir göçebe Türk buluşu olduğu bilinmektedir. Ancak Anadolu'ya yerleşmeye başlayınca her türlü meyve ve sebze yetiştirmeye elverişli topraklar, çorba kültürünün de gelişmesini sağlıyor. Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olan Osmanlı mutfağında çok sayıda ulusal mutfak ve bu mutfaklara ait zengin çorba çeşitleri bulunuyor.

5.1. Ulusal Çorbaların Özellikleri

Türk mutfağında çorbalar, zengin çeşitleriyle önemli yer tutar. Batı mutfağına göre çorbalarımız daha sulu, az taneli ve daha az etlidir. Batı mutfaklarında ise bol sebze, et ve deniz ürünleri içeren çorbalar hazırlanmaktadır. Ulusal çorbalarımızda Akdeniz mutfağı özelliklerini taşıyan sebzelere de yer verilmekte fakat deniz ürünleri çorbalarda çok fazla kullanılmamaktadır. Türk mutfağında çorbalar sıcak olarak servis yapılır. Kurum mutfaklarında çorbaların sürekli sıcak hâlde kalması benmari ya da reşo adı verilen araçlarla sağlanır. Aynı zamanda çorba servisi yapılacak kâselerin de ısıtılmış olması önemlidir. Çorbalar sulu kıvamda olduğundan çorba ile birlikte su servisi yapılmaz.

5.2. Ulusal orba Uygulamaları

Ulusal orbalar daha çok bol taneli ve içeriği zengin çeşitlidir. Her türlü pişirme tekniği ve değişik terbiye eşitleri uygulanan, her bölge ve yörede değişik Şekillerde uygulanan bize özel tatlardır.

Devrin sultanı, Ramazan ayında bir gün tebdil-i kıyafetle Őehri dolaşmaya çıkar. Yanında başveziri vardır. Sultan; “Paça, akşam ezanı kimin kapısının önünde okunursa o evde iftar edelim” der. İftar vakti yaklaşmıştır. Ara sokaklara girerler. Her evin kapısının önünde bir kişi beklemektedir. Bir misafir bulup evlerine iftar için ağıracaklar. Başkalarına iftar ettirmenin zevkine tadacaklar ve sevabını alacaklar. Sultan ve veziri kendilerini tanıtmadan herkese selam vererek giderler. İftar topu atılıp akşam ezanı okunmaya başladığında fakir ama gnl zengin bir Müslüman’ın evinin nndedirler. Zaten ev sahibi de iftara birilerini çağırabilmek için orada beklemektedir. Sofra hazırlanmış, sıcakık taze ekmek, tuz ve mis gibi tüten bir çorba vardır. Tuzla iftarlarını açarlar, ekmek ve çorba ile karınlarını doyururlar. orba, sultanın çok hoşuna gitmiştir. Ev sahibine; “Bu orba çok hoşuma gitti. Ne çorbasıdır bu?” diye sorar. Çok zeki ve ferasetli olan ev sahibi; “Dar hane çorbasıdır, sultanım” diye cevap verir. Dar hane, Anadolu insanının dilinde “tarhana” olarak yerini alır. Bazı yerlerde ise daha da kısaltılarak “tarana” olarak kullanılır.

5.2.1. Tarhana orbası

- **Malzemeler** (4 kişilik hazırlamak için)
 - 2 orba kaşığı tepeleme dolu tarhana
 - 3 bardak et suyu veya tavuk suyu
 - 1 diş sarımsak
 - 1 tatlı kaşığı kuru nane
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
- **İşlem basamakları**
 - Bir su bardağı su ile tarhana eriyince kadar karıştırılır.
 - Daha sonra bu karışıma et suyu veya tavuk suyu eklenilerek kısık ateşte kaynatılır.
 - Kaynama esnasında sürekli, aynı yönde ve sabit bir hızla karıştırmak önemlidir.
 - Tarhana koyulaşmaya başladığında özellikle karıştırma hareketi bırakılmamalı 10 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınmalıdır.
 - Bir tavada sarımsak ezmesi, nane ve tereyağı hafif kavrulur.
 - Tarhanaya eklenerek istenirse ktır ekmekle servis yapılır.



Resim 5.1: Tarhananın ktır ekmekle servis edilebilmesi

5.2.2. İşkembe orbası

- **Malzemeler**
 - 500 g işkembe (temizlenmiş)
 - 2 orba kaşığı un
 - 2 yumurta sarısı

- 1 limon suyu
- 1 fincan sirke
- 3-5 diş sarımsak
- Tuz, kırmızı biber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 diş sarımsak

➤ **İşlem basamakları**

- Temizlenmiş işkembe bol suda birkaç defa yıkanır.
- Tencereye alınıp üzerine üç parmak çıkacak kadar su ilave edilip yarım limonun suyu ve doğranmış sarımsaklar eklenerek yumuşayana kadar haşlanır (Limon ve sarımsak tadının ve renginin daha iyi olması için kullanılır.).
- Haşlanan işkembe delikli kepçe ile çıkarılarak kesme şeker iriliğinde doğranır.
- İşkembenin suyu tel süzgeçten geçirilip bir başka tencereye alınarak kaynamaya bırakılır.
- Bu arada iki kaşık una bir limon suyu, iki yumurta sarısı ve 1-2 fincan su ilave edilerek pürüzsüz ve topaksız kıvamda terbiye hazırlanır.
- Kaynamakta olan işkembe suyuna azar azar ve sürekli karıştırılarak dökülür.
- Doğranan işkembe de eklenerek tuzu ayarlanıp 5 dakika kaynatılır. Sarımsak dövülerek ilave edilir.
- Çorbayı kâselere aldıktan sonra üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirilerek servis yapılır.
- Arzuya göre sirke ilave edilir.



Resim 5.2: İşkembe çorbası

5.2.3. Paça Çorbası

➤ **Malzemeler**

- 8 adet temizlenmiş koyun paçası
- 8 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 1/4 kabuklu limon
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tepeleme un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet defneyaprağı
- 1 çay kaşığı pul biber

➤ **İşlem basamakları**

- Paçalar her ne kadar temizlenmiş olsalar dahi üzerinde kalmış olabilecek kılların giderilmesi için ocak üzerinde ütülür. Ütülüş paçalar yıkanır.
- Dödüklü tencereye 1 adet soyulmuş bütün soğan, 2 diş soyulmuş bütün sarımsak, 1/4 kabuklu limon parçası, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 adet defneyaprağı ve 8 su bardağı su konularak dödüklünün kapağı kapatılır yaklaşık 1 saat pişirilir.
- Paçalar piştikten sonar soğan, sarımsak, defneyaprağı, limon, paça kemikleri tencerenin içerisinde alınır.
- Bir kap içerisinde 1 yemek kaşığı un, 1 adet yumurta sarısı soğuk su ile inceltilir.
- Tencere içerisine katılarak karıştırılır.
- 5 dakika süre ile tekrar kaynatılarak ocaktan alınır.
- Tava içerisinde 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile 1 çay kaşığı pul biber yakılmadan kavrulur.
- Paça üzerine dökülür.
- Ezilmiş sarımsak ve sirke karışımı çorbanın servisi sırasında kullanılır.



Resim 5.3: Paça çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

Bulduğunuz yöreye has çorbaları araştırarak bir albüm hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Yörenizde yapılan değişik çorbaları araştırınız.	➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz. ➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz. ➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarımızı inceleyebilirsiniz. ➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
➤ Bulduğunuz çorba reçetelerini yazınız.	➤ Renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Çorbaların resimlerini bulunuz.	➤ Fotoğraf çekebilirsiniz. ➤ Görsel ve yazılı kaynaklarından yararlanabilirsiniz.
➤ Bulduğunuz reçetelerle resimleri ilişkilendiriniz.	➤ Resimlerin reçetede uygulanan çorba olmasına dikkat edebilirsiniz.
➤ Albümün şekline ve boyutuna karar veriniz.	➤ Üstten veya yandan spiralli olabilir, unutmatyınız. ➤ Zimba ile delip kurdele ile bağlayabilirsiniz.
➤ Yazdığımız reçeteleri hazırladığımız albüme yerleştiriniz.	➤ Fon kartonu veya daha kalın renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
➤ Hazırladığımız albümü arkadaşlarımızınki ile karşılaştırınız.	➤ Aralarındaki benzerlik ve farklılıkları tartışabilirsiniz. ➤ Unutulmuş ya da artık uygulanmayan reçeteleri ortaya çıkarabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Batı mutfağına göre ulusal çorbalarımız daha suludur.
2. () Ulusal çorbalarımızda bol et kullanılır.
3. () Ulusal çorbalarımızda deniz ürünleri bolca kullanılır.
4. () Ulusal çorbalar ekmek yerine garnitürlerle servis yapılır.
5. () Türk mutfağında çorbalar genel olarak sıcak servis yapılır.
6. () Çorba servisinde kullanılacak araçların ısısı önemli değildir.
7. () Çorbaların sürekli sıcak hâlde kalması benmari ya da reşo adı verilen araçlarla sağlanır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Hazır çorba reçetelerini yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitap ve dergilerinden çorba reçeteleri araştırınız.
- İnternette değişik çorba reçeteleri araştırınız.
- Yaptığımız araştırmalar sonucunda elde ettiğiniz reçeteleri uygulayınız.

6. HAZIR REÇETELERİN BULUNDUĞU KAYNAKLAR

Çorba hazırlamada reçeteler kitaplar, dergiler İnternet, televizyon ve bu işi meslek olarak tercih etmiş kişilerden elde edilir.

6.1. Kitaplar

Günümüzde yerli yabancı pek çok yemek kitabı, satılmak üzere kitapçı raflarını süslemektedir. Bu yemek kitapları görünüşleri, yapıları, kullanılan değişik malzemeleri ile birbirinden farklı binlerce tarifi sayfaları arasında saklamaktadır, bir meraklı onları alıp uygulamaya kadar. Ancak bu tip yemek kitaplarında hazır reçeteleri uygulamaya başlamadan önce bazı konuların bilinmesi gerekir. Bunlar:

- Uygulanmak istenen çorba hakkında bilgi sahibi olmak ve dikkat edilmesi gereken noktaları bilmek gerekir.
- Uygulamanın iyi sonuç vermesi isteniyorsa verilen ölçülere ve malzemelere sadık kalınmalıdır.
- Mevcut araç gerece göre yapılacak uygulama belirlenmelidir.
- Reçetede kullanılacak malzeme gram ya da kilogram cinsinden verilmişse mutlaka mutfak terazisi ile ölçüm yapmak gerekir.
- Uygulama aşamasında verilen işlem basamaklarını dikkatle takip ederek önemli noktaları gözden kaçırmamak çok önemlidir.
- Kitapta servis şekli nasıl belirtiliyorsa o şekilde uygulamak gerekir.
- Eski tarihli kitaplarda günümüzde kullanılmayan kelimeler varsa bugünkü karşılığı araştırmalıdır.

- Uygulamaya geçilmeden reçete iyice okunmalı ve nasıl yapılacağı mutlaka planlanmalıdır.

6.2. Dergiler Broşürler

Yemek dergilerinin büyük çoğunluğu aylık olarak çıkar ve o ay içinde çok yetişen sebze ve meyvelerle ilgili tariflere yer verir. Aynı zamanda bazı özel reçetelerin tariflerinin yer aldığı broşürler hazırlanarak bu dergilerle beraber satışa sunulmaktadır ya da piyasaya yeni çıkacak bir ürünü tanıtmak amaçlı tariflerin yer aldığı broşürler çeşitli promosyonlarla dağıtılmaktadır. Bu dergi ve yanlarında verilen broşürlerin tamamına yakını yemek kitaplarında olduğu gibi denenmiş ve uygulanabilir tariflerdir. Yemek kitaplarında dikkat edilmesi gereken noktalar dergi ve broşürler için de geçerlidir.

6.3. İnternet

Günümüzde yemek hazırlama ve pişirme ile ilgili olarak İnternet ortamında birçok site mevcuttur. Bu sitelerde aranan her türlü tarife rahatlıkla ulaşılabilir. Bu reçeteler ya yazan kişinin kendisinin geliştirdiği veya herhangi bir kitap, dergi ve broşürden birebir alınmış ya da yemeğin özelliğini bozmayacak şekilde değişiklikler yapılmış tariflerdir.

İnternette tarif alırken dikkat edilecek ilk nokta, sitenin güvenilir olmasıdır. Bunun dışında yemek kitapları, dergi ve broşürlerde dikkat edilmesi gereken noktalar İnternet için de geçerlidir.

6.4. Televizyon

Günümüzde pek çok yerli ve yabancı televizyon kanalında yemek programları izleyiciye sunulmaktadır. Bu tür programlarda yemeğin yapım aşamalarının yanında beslenme ve gıdalarla ilgili pek çok faydalı bilgi de seyirci ile paylaşılır. Görsel ve işitsel olarak yapılan uygulamalarda öğrenme daha kalıcı olmaktadır. Bu nedenle televizyonda uygulama yapan kişi, yaptığı yemeğin her aşamasını ve nasıl yaptığını göstererek ve anlatarak yaptığından yemekle ilgili anlaşılmayan bir nokta kalmamaktadır. Herhangi aşamanın anlaşılama riski yemek kitapları ve dergileri için söz konusudur.

Burada dikkat edilecek nokta, televizyonda uygulamalı olarak verilen reçetelerin muhakkak not alınmasıdır. Uygulamada kullanılacak araç gereç ve işlem basamakları doğru ve eksiksiz olarak not edilmelidir.

6.5. Kaynak Kişiler

Çorba çeşitleri, yapıları ve kullanılan malzemeler bölgeden bölgeye, aynı bölgede ilden ile ve hatta il içinde ilçeden ilçeye bile değişiklik gösterebilmektedir. Çorbalar ile ilgili olarak kendi tecrübeleri, bu tecrübeleri kullanarak farklı yöntemler geliştirmiş kişilerle

görüşmeler yapılarak yeni tarifler öğrenilip uygulanabilmektedir. Ayrıca unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş eski tarifler de bu kişiler ile yapılacak görüşmeler ile gün ışığına çıkarılabilmektedir.

6.6. Diğerleri

Çorba ve çeşitlerinin malzeme ve işlem basamaklarının bulunduğu hazır reçetelere bunların dışında şu kaynaklardan;

- Meslek liselerinin aşçılık dalında uygulanan yöntemlerden,
- Otel mutfaklarının sıcak yemek hazırlama bölümünden,
- Yalnızca çorba pişiren ve “çorbacı” diye bilinen yerlerin mutfak elemanlarından faydalanılabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

1, 2, 3, 4. ve 5. öğrenme faaliyetlerinde araştırdığınız çorba albümlerini birleştirerek yörenize ait bir çorbalar kitapçığı oluşturunuz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Yörenizde yapılan ezme çorbalar albümünü inceleyerek ilave edebileceğiniz yeni tarifleri yazınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz.➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz.➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz.➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yörenizde yapılan meyaneli çorbalar albümünü inceleyerek ilave edebileceğiniz yeni tarifleri yazınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz.➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz.➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz.➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yörenizde yapılan taneli çorbalar albümünü inceleyerek ilave edebileceğiniz yeni tarifleri yazınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yakınızdaki büyüklerinle konuşabilirsiniz.➤ İlinizin kültür müdürlüğü ile görüşebilirsiniz.➤ İl kütüphanesinden il yıllıklarınızı inceleyebilirsiniz.➤ Lokanta ve yemekhaneleri gezebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Yeni bulduğunuz çorba reçetelerini yazınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Renkli kâğıtlar kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Çorbaların resimlerini bulunuz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fotoğraf çekebilirsiniz.➤ Görsel ve yazılı kaynaklarından yararlanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bulduğunuz reçetelerle resimleri ilişkilendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Resimlerin reçetede uygulanan çorba olmasına dikkat edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kitapçığın şekline ve boyutuna karar	<ul style="list-style-type: none">➤ Üstten veya yandan spiralli olabilir,

veriniz.	unutmayınız. ➤ Zımba ile delip kurdele ile bağlayabilirsiniz.
➤ Yazdığımız reçeteleri kitapçık hâline getiriniz.	➤ Fon kartonu veya daha kalın kâğıtlar kullanabilirsiniz. ➤ Ajandalardan faydalanabilirsiniz.
➤ Hazırladığımız arkadaşlarımızınkini ile karşılaştırınız. kitapçığı	➤ Aralarındaki benzerlik ve farklılıkları tartışabilirsiniz. ➤ Unutulmuş ya da artık uygulanmayan reçeteleri ortaya çıkarabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. () Hazır çorba reçetelerine yemek kitapları ve dergilerden ulaşılabilir.
2. () Uygulanacak reçete iyice okunmalı ve nasıl yapılacağı mutlaka planlanmalıdır.
3. () Çalışma ortamını temizliği, yalnız işlem bitince önemlidir.
4. () Görsel ve işitsel olarak yapılan uygulamalarda öğrenme daha kalıcı olmaktadır.
5. () Hazır reçetelerin uygulanmasında önceden bilgilendirme gerekli değildir.
6. () Reçete, kullanılacak gereçler ve işlem basamakları olarak ayrı ayrı anlatılmalıdır.
7. () Hazır reçeteler nereden alınırsa alınsın hemen uygulanabilir niteliktedir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Uygulamalı Test”e geçiniz.

UYGULAMALI TEST

İnternet, yemek kitapları ya da dergilerinden değişik bir çorba reçetesini bularak birini seçiniz. Uygulamasını ve servisini yapınız.

DEğERLENDİRME ÖLçEğİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet ve **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölüleri	Evet	Hayır
1. Önlük giydiniz mi?		
2. Bone taktınız mı?		
3. orba reçetesini dikkatli okudunuz mu?		
4. Verilen ölülere dikkat ettiniz mi?		
5. Uygun araçları seçtiniz mi?		
6. Gerelerinizi uygun hazırladınız mı?		
7. Çorbayı pişirirken işlem basamaklarına dikkat ettiniz mi?		
8. Çorbayı reçetede belirtilen şekilde servise hazırladınız mı?		
9. Uygun şekilde servisini yaptınız mı?		
10. Çalışma ortamınızı temizlediniz mi?		

DEğERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Modül Değerlendirmeye” geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Yiyecek hazırlamaya başlamadan önce hangisinin öncelikle yapılması gereklidir?
A) Çalışma ortamı temizliği
B) Kişisel temizlik
C) Kişisel bakım
D) Malzemelerin hazırlanması
2. Aşağıdakilerin hangisinde mutlaka maske kullanılmalıdır?
A) Araç ve gereçleri hazırlarken
B) Çalışma ortamını temizlerken
C) Enfeksiyon hastalıklarında
D) Bulaşık yıkarken
3. Aşağıdakilerden hangisi çalışma ortamı hazırlığında dikkat edilecek noktalardandır?
A) Kullanılacak araç gereçler ortamda hazır bulundurulmalıdır.
B) Mutfakta aydınlatma iyi yapılmış olmalıdır.
C) Kullanacağınız gereçlerin ayıklanmasına, temizlenmesine ve reçetede belirtilen ölçülere göre ayrılmasına önem verilmelidir.
D) Hepsi
4. Hangisi çorbanın beslenme açısından önemini ifade etmez?
A) Sulu olduğu için besin değeri yok denecek kadar azdır.
B) Özellikle çocuk beslenmesinde gereklidir.
C) Yağ ve kalori değeri düşüktür.
D) Vitamin ve mineral yönünden zengindir
5. Sebze sevmeyen çocuklara sebze yedirebilmenin en kolay ve besleyici yolu hangisidir?
A) Bol sebze hamburger
B) Sebze pizzalar
C) Sebze paneller
D) Bol sebze çorbaları
6. Aşağıdakilerden hangisi ezme çorbalarına en iyi örnektir?
A) Şehriye çorbası
B) Ezogelin çorbası
C) Yayla çorbası
D) Mercimek çorbası

7. Aşağıdakilerden hangisi meyaneli çorbalara en iyi örnektir?
A) Domates çorbası
B) Erişte çorbası
C) Sütü şehriye çorbası
D) Yayla çorbası
8. Aşağıdakilerden hangisi taneli çorbalara en iyi örnektir?
A) Ispanak çorbası
B) Erişte çorbası
C) Domates çorbası
D) Mercimek çorbası
9. Aşağıdakilerden hangisi ulusal çorbalara en iyi örnektir?
A) Tavuk çorbası
B) Erişte çorbası
C) Domates çorbası
D) Tarhana çorbası
10. Aşağıdakilerden hangisi ulusal çorbaların servisini en doğru ifade eder?
A) Çorbalarla beraber ekmek servisi yapılır.
B) Çorbalar mutlaka sıcak servis yapılır.
C) Çorbalarla birlikte su servisi yapılır.
D) Çorba servisi ana yemekten sonra yapılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmenimize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	Y
3	D
4	Y
5	Y
6	D
7	D
8	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	Y
6	Y
7	Y
8	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	D
5	Y
6	D
7	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	Y
5	Y
6	D
7	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-5 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	Y
4	D
5	D
6	Y
7	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-6 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	D
5	Y
6	D
7	Y

MODÜL DEĞERLENDİRME CEVAP ANAHTARI

1	B
2	C
3	D
4	A
5	D
6	D
7	A
8	B
9	D
10	B

ÖNERİLEN KAYNAKLAR

- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1989.
- CANDAS Gönül, **Bereketli Olsun**, Ankara, 1992.
- CILIZOĞLU Leman, **Yemek Pişirme Teknikleri**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1999.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1990.

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1989.
- CANDAŞ Gönül, **Bereketli Olsun**, Ankara, 1992.
- CILIZOĞLU Leman, **Yemek Pişirme Teknikleri**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1999.
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1990.