

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

Ankara, 2019

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	i
AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. TÜRK MUTFAĞINDA ÇORBALAR.....	3
1.1. Yöresel Sebze Çorbaları.....	4
1.1.1. Türk Mutfağında Sebze Çorbalarının Yeri ve Önemi.....	4
1.1.2. Yöresel Sebze Çorbalarına Örnekler	5
UYGULAMA FAALİYETİ.....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	11
ÖĞRENME FAALİYETİ 2	13
2.YÖRESEL TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI.....	13
2.1. Türk Mutfağında Tahıl-Tahıl Ürünleri Yeri ve Önemi.....	13
2.2. Yöresel Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbalarına Örnekler	14
2.2.1. Tarhana Çorbası (4 porsiyon)	14
2.2.2. Un Çorbası (8 porsiyon)	15
2.2.3. Bulgur Çorbası (10 porsiyon)	16
2.2.4. Mısır Çorbası (10 porsiyon).....	16
2.2.5. Diğerleri.....	17
UYGULAMA FAALİYETİ.....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	20
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	21
3.YÖRESEL SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR	21
3.1. Türk Mutfağında Sütü ve Yoğurtlu Çorbaların Yeri ve Önemi	21
3.2. Yöresel Sütü ve Yoğurtlu Çorbalara Örnekler.....	22
3.2.1. Süt Çorbası (4 porsiyon).....	22
3.2.2. Yayla Çorbası (10 porsiyon).....	23
3.2.3. Toga çorbası(4 porsiyon).....	24
3.2.4. Erzincan Çorbası(4 porsiyon)	25
3.2.5. Diğerleri.....	25
UYGULAMA FAALİYETİ.....	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	28
ÖĞRENME FAALİYETİ -4	29
4. YÖRESEL KURU BAKLAGİL ÇORBALARI	29
4.1. Türk Mutfağında Kuru Baklagil Çorbalarının Yeri ve Önemi.....	29
4.2. Yöresel Kuru Baklagil Çorbalarına Örnekler	30
4.2.1. Yeşil Mercimek Çorbası(10 porsiyon)	31
4.2.2. Ezo Gelin Çorbası(10 porsiyon)	32
4.2.3. Maş Çorbası(10 porsiyon)	33
4.2.4. Diğerleri.....	34
UYGULAMA FAALİYETİ.....	35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	36
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	37
5. YÖRESEL ET ÇORBALARI	37

5.1. Türk Mutfağında Etli Çorbaların Yeri ve Önemi.....	37
5.2. Yöresel Etli Çorbalara Örnekler	39
5.2.1. Düğün Çorbası(10 porsiyon)	39
5.2.2. Yuvalama Çorbası(10 porsiyon).....	40
5.2.3. İşkembe Çorbası(10 porsiyon).....	41
5.2.4. Kelle Paça Çorbası(10 porsiyon)	43
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	45
UYGULAMA FAALİYETİ.....	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	47
MODÜL DEĞERLENDİRME	48
CEVAP ANAHTARLARI.....	49
KAYNAKLAR.....	50

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
MODÜLÜNSÜRESİ	40/35
MODÜLÜNAMACI	Bireye/öğrenciye Türk mutfağına özgü çorbaları pişirme ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlayabileceksiniz. 2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz. 3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz. 4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz. 5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Mutfak atölyesi. Donanım: Mutfak atölyesi araç gereçleri, etkileşimli tahta.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME	VE Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.
--------------------------------	---

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Yüzyılların geleneği ve hemen her öğünde yudumladığımız çorbalar, zengin içerikleri ve besleyici özelliği ile mutfaklarda özel bir yere sahiptir. Türk mutfağında kahvaltıdan akşam yemeğine kadar bütün öğünlerde zaman zaman ana yemek formunda karşımıza çıkan çorbaların hazırlanması büyük özen gerektirir.

Bu bireysel öğrenme materyaliyle Türk mutfağının önemli öğelerinden biri olan çorbaların çeşitlerini, işlem basamaklarını, özelliklerini tüm detaylarıyla öğrenecek ve yapma becerisini kazanacaksınız. Bu bireysel öğrenme materyalini başarıyla tamamlamak mesleki bilgi ve becerinizi artırırken önünüzdeki iş olanaklarını da çoğaltacaktır. Büyük bir titizlik ve ilgiyle takip etmen gereken bu materyal, sıcak mutfakta alacağınız görevleri başarıyla yerine getirmenizde de önemli bir etken olacaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşadığınız çevrede uygulanmakta olan yöresel sebze çorba çeşitlerini ve yapım yöntemlerini yazılı ve sözlü kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan yöresel sebze çorbalarını araştırınız.
- Dünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan sebze çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının sebze çorbalarını İnternet ortamından araştırınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

1. TÜRK MUTFAĞINDA ÇORBALAR



Fotoğraf 1.1: Çorba potu



Fotoğraf 1.2: Çorba potu

Çorbalar, Türk mutfağının en önemli zenginliklerinden biridir. Türk mutfağı ile tanışan yabancıların hemen hepsi bu zenginlikten övgüyle söz ederler. Gerçi burada deyim yerindeyse bir yanlış anlama da söz konusudur. Bizim tencere yemeklerimizin çoğu, (kuru fasulye) bize göre bir ana yemek, batılılara göre ise bir çorbadır. Batılılar ise çorbalarının içine bol miktarda hamur işi, baklagil, sebze, daha az sayıda çorbaya da değişik et parçaları koyarlar. Bu nedenle de onlar çorbalarını içmezler, yerler. Nitekim Almanlar bizim kuru fasulyenin çok benzeri bir yemeği **Bohnensuppe** olarak bilir ve çorba niyetine yerler. Oysa bizim çorbalarımız daha sulu, daha az taneli, daha az etli ya da sebzeli. O nedenle çorba bizde içilir.

Türklerin imparatorluk dönemi mutfaklarındaki çorbalar, tıpkı bütün öteki yemek kategorilerinde olduğu gibi bu bölümdekilerle sınırlı değildir. Deniz ürünlerini içermesi açısından bir pavurya, bir karides ya da bir istiridye çorbası, bugün artık bütünüyle ortadan kalkmış olan **mülhiye çorbası**, tatlı ve acı bademleri içeren bir **badem sübyesi çorbası**, **baş (kelle) çorbası** da bu repertuara eklenmesi gereken örneklerden yalnızca birkaçıdır.



Fotoğraf 1.3: Çorba kâseleri



Fotoğraf 1.4: Çorba tabakları

1.1. Yöresel Sebze Çorbaları

1.1.1. Türk Mutfağında Sebze Çorbalarının Yeri ve Önemi

Türklerin Anadolu'ya girmelerinden sonra Akdeniz mutfağı Türk mutfağının gelişmesinde ve çeşitlenmesinde önemli katkısı olmuştur. Akdeniz mutfağında çok yoğun olarak kullanılan sebzeler, menülerin her basamağında kullanılarak Türk mutfağında çeşitlenmiş ve değişerek tarihe geçmiştir.

Sebzeler salatalarda, ana yemeklerde gerekse çorbalarda çok fazla kullanılmakta olan besin maddeleridir. Örneğin; bamya, yeşil fasulye, börülce hem ana yemek olarak hem

de orba Şeklinde hazırlanarak menülerde yer alan sebzelerdir. Yörelere göre sebzeleri ve sebzelerden hazırlanan yemekleri çeŐitlendirmek mümkündür.

Türkler, yabancı bir yiyeceği bile yemek anlayıŐlarıyla yemeğe kendi damgalarını vurarak ondan geleneksel bir tat çıkarma başarısını her zaman göstermiŐlerdir. Örneğin, patates mutfağımıza aŐaęı yukarı 200 yıl önce girmiŐtir. Dolayısıyla bizler için çok yeni sayılabilecek bir yiyeceğin daha o günlerde nasıl çabucak beğenildiğini ve daha da önemlisi benimsendiğini göstermesi bakımından oldukça ilgi çekicidir.

Yöresel sebze Çorbalarına başlamadan önce **Sebze Hazırlık** materyali tekrar incelenmelidir.

1.1.2. Yöresel Sebze orbalarına Örnekler



Fotoğraf 1.5: Karalahana



Fotoğraf 1.6: Karalahana orbası

➤ **Karalahana orbası(10 porsiyon)**

Gereçler :

- 1 kg karalahana
- 300 g barbunya fasulyesi ii
- 3-4 orta boy patates
- 150 g tereyağı
- 125 g mısır unu veya ince mısır yarması
- 1 yemek kaşığı domates salça
- 2.5 litre et suyu
- 1 yemek kaşığı tuz

- ½ çay kaşığı karabiber
- ¼ çay kaşığı kırmızı pul

İşlem basamakları

- Küçük boy barbunya fasulyesi akşamdan ıslatılarak az haşlanır.
- Suyu süzdürüldükten sonra et suyunun yarısıyla uygun bir tencerede pişmeye bırakılır.
- Lahanaların sert kısımları ve sapları ayıklanarak ince ince doğranır.
- Kaynamakta olan tuzlu suya batırılarak 2-3 dakika kaynatılır soğuk suya çıkartılır.
- Süzöldükten sonra kaynamakta olan barbunya fasulyesine ilave edilir.
- Patatesler zar şeklinde doğranarak tencereye eklenir.
- Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilavesiyle kaynatmaya devam edilir
- Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek mısır unu ile kavrulduktan sonra salça eklenir.
- Mısır ununun üzerine kalan soğuk et suyu ilavesiyle kaynaması sağlanır.
- Kaynayan mısır unu, kaynamakta olan barbunya fasulyesine karıştırılarak yavaşça eklenir.
- İstenilen kıvama gelinceye kadar pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Not:

- Karadeniz'e özgü olan bu çorba yörede barbunyasız ya da etli olarak da hazırlanır. Değişik şekillerde de hazırlanmaktadır.
- Mısır unu yerine ince kırılmış mısır yarması da kullanılabilir.
- Yöresel uygulamada bu çorba mutlaka mısır ekmeği ile servis yapılır.

➤ Bamya çorbası(Konya usulü)

Gereçler :

- 100 gr kuru bamya
- 300 gr kuzu kuş başı
- 2 adet büyük boy soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 3 yemek kaşığı tereyağı

İşlem basamakları

- Öncelikle kuru bamyalarımızı elimizle oycalayarak üzerindeki küçük küçük tüylerin dökülmesini yanlarında bulunan saçakların temizlenmesini sağlıyoruz.

- Temizlediğimiz bamyaları kaynar suyun içinde bi on dk haşlıyoruz haşlarken içine bir çay kaşığı limon tuzu ekliyoruz ki bamyalarımız sünmesin.
- Yumşayan bamyalarımızın suyunu süzüp üzerine soğuk su ilave edip şokluyoruz.
- Bamyalarımızın iplerini çıkarıyoruz.
- Önce etimizi suyunu çekinceye kadar kavuruyoruz üzerine tereyağını ekleyip incecik doğramış olduğumuz soğanlarımızı pembeleşinceye kadar kavuruyoruz.
- Soğanlarımız kavrulduktan sonra salçalarımızı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurmaya devam ediyoruz.
- Suyumuzu ilave edip bamyalarımızı ekliyoruz. Suyumuz kaynağınca tuzumuzu ilave edip ocağımızın altını kısıp bi 30 dk kısık ateşte pişiriyoruz.
- Kıvam alan çorbamıza en son limon tuzunu da ekleyip bi on dk daha kaynattıktan sonra ocağımızın altını kapatabiliriz.
- Çorbamızın ilk sıcaklığı geçtikten sonra servise sunabiliriz. Bamya sıcak sıcak yenir şimdiden afiyet olsun



Fotoğraf 1.7: Bamya



Fotoğraf 1. 8: Bamya çorbası



Fotoğraf 1.9: Taze bakla ve bakla çorbası

➤ **Taze bakla çorbası (10 porsiyon)**

Gereçler:

- 2,5 litre et suyu
- 350 g taze bakla
- ½ demet dereotu
- 2,5 su bardağı yoğurt
- 80 g un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 orta boy limon
- 2 yumurta sarısı
- 3 - 4 dal taze nane veya kuru nane
- 75 g tereyağı
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

İşlem basamakları

- Baklalar ayıklanıp yıkandıktan sonra yarım parmak kalınlığında verev şeklinde doğranır.
- Üzerini örtecek kadar su, tuz ve ½ limon suyu sıkılarak 10 -15 dakika haşlanır.
- Uygun bir tencerede et suyu, arta kalan limon suyu ve baklalar koyulur.
- Karabiber ilavesiyle baklalar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
- Un, yumurta sarısı ve yoğurt, bir miktar et suyu ilavesiyle iyice çırpılır.
- Ateşten almaya yakın çorbaya ilave edilir.
- Kaynama aşamasına gelir gelmez ocaktan alınır.
- Üzerine, kızdırılmış tereyağı ile ince kıyılmış dereotu/nane serpilerek servis yapılır.
- İstenirse tereyağını kızdırırken içerisine bir miktar kırmızıbiber ilave edilerek renklendirilebilir.

➤ **Ekşili Semizotu Çorbası /Pirpirim aşı**

Gereçler:

- 1 demet semizotu (ince kıyılmış)
- 1 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1/2 su bardağı pilavlık bulgur (yıkamış,süzülmüş)
- 1 yemek kaşığı (tepeleme)domates salçası
- 2 yemek kaşığı (silme) sumak ekşisi (yoksa nar ekşisi)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 litre sıcak su (arzuya göre sebze suyu)

İşlem Basamakları

- Kuru soğan küçük küpler olacak şekilde doğranır. Bir tencerede sıvı yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur.
- Soğanlar pembeleştikten sonra salça ekleyip 2 dakika kadar kavurulur.
- Toz biberi, sumak ekşisi ve tuz ekleyip karıştırılır.
- Yıkayıp süzdüğünüz bulgurlar ve sıcak su tencereye ekleyip karıştırılır. Bulgurlar pişene kadar orta ateşte kaynatılır.
- Bulgurlar piştikten sonra haşlanmış nohutlar ve son olarak ince kıydiğiniz semizotları tencereye koyulur ve 3 dakika kadar kaynattıktan sonra ocaktan alınır.

Servis Önerisi

Yanında süzme yoğurt ile tüketirseniz lezzetine lezzet katmış olursunuz. Arzuya göre kuşbaşı et ekleyerek bir öğün olarak da tüketebilirsiniz. Veya damak zevkinize göre mercimek, börülce gibi bakliyatları da ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz



Fotoğraf 1.10: Semizotu çorbası (pirpirim aşı) ve havuç çorbası

Diğerleri

- Alişka (Sakarya)
- Börülce çorbası (İzmir, Aydın, Denizli vb.)
- Ekşili mahlıta (Kilis)
- Fıstık çorbası (Gaziantep)
- Isırgan çorbası (Ordu, Samsun, Antalya, Muğla vb.)
- Kabak çorbası (Tekirdağ)
- Kafkas çorbası (Kars)
- Kara kabak çorbası (Ordu)
- Pancar çorbası (Giresun)
- Patates çorbası (Sivas)
- Pırasa çorbası (Edirne)
- Pırtıke çorbası
- Sebze çorbası (Adana, Edirne, İzmir)

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü sebze çorbalarından bamyacı çorbası pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi giymelisiniz. ➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.
➤ Tüm sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız. ➤ Bamyaları ayıklayınız. ➤ Taze bamyacı kullanıyorsanız sap kısımlarını kubbe şeklinde çıkartınız. ➤ Kuru bamyacı 8-10 dakika haşlayınız. ➤ Yeşilbiber kullanıyorsanız çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince (julienne) doğrayınız. ➤ Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayınız. ➤ Eğer kuzu eti kullanacaksanız kuşbaşıdan daha küçük doğrayınız.	➤ Bamyaları ayıkladıktan sonra kâğıt havlu arasında tüylerinin dökülmesi için hafifçe ovabilirsiniz. ➤ Taze bamyacı kullanıyorsanız bamyaları ayıkladıktan sonra çorbaya ilave edinceye kadar yıkamamalısınız. ➤ Kuru bamyacı kullanıyorsanız haşlama suyu kaynadıktan sonra yıkayarak suya eklemelisiniz. ➤ Bamyaların haşlama suyuna bamyaları ilave etmeden önce limon suyunun ve tuzunun eklenmiş olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Soğan ve sarımsağı kuşgözü doğramalısınız.
➤ Bamyacı çorbasını pişiriniz ➤ Uygun bir tencerede soğanları yağla birlikte kavurduktan sonra etleri ilave ediniz ve sulandırmadan kavurmaya devam ediniz. ➤ Domates ve biber salçası ile karabiber ilave ederek biraz daha pişiriniz. ➤ Et suyu ekleyerek kaynatınız. ➤ Sarımsak, yeşilbiber ve bamyaları da ilave ederek pişiriniz. ➤ Ateşten almadan kısa bir süre önce kırmızıbiber ekleyiniz.	➤ Etleri kavururken sulandırmamaya dikkat etmelisiniz. ➤ Bamyaları pişirirken ezilmemelerine dikkat etmelisiniz.
➤ Bamyacı servise hazırlayınız. ➤ Yanında limon dilimleri, kıyılmış maydanoz ve karabiber veriniz.	➤ Sıcak olarak servis yapılmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Tabaklara çorbayı koymadan önce tabakları ısıtmayı unutmamalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki özelliklerden hangisi Türk mutfağındaki çorbaların özelliklerinden değildir?
A) Çorbanın daha sulu olması
B) Çorbanın daha az taneli olması
C) Çorbanın daha az etli olması
D) Çorbanın daha koyu kıvamında olması
E) Çorbanın daha az sebzeli olması
2. Türk mutfağında artık ortadan kalkmış sayılabilecek çorba çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tarhana çorbası
B) Karides çorbası
C) İşkembe çorbası
D) Yayla çorbası
E) Ezogelin çorbası
3. Akdeniz mutfağı çorbalarında en çok kullanılan besin gurubu aşağıdakilerden hangisidir?
A) Sebzeler
B) Tahıllar
C) Kuru baklagiller
D) Meyveler
E) Süt ve ürünleri
4. Aşağıdakilerden hangisi bamyanın kâğıt havlu arasında ovulma nedendir?
A) Bamyaların daha parlak olması için
B) Bamyaların yumuşak olması için
C) Bamyaların tüylerini ayırmak için
D) Bamyaların kolay pişmesi için
E) Bamyanın daha lezzetli olması için
5. Semizotu çorbasına aşağıdakilerden hangisi konulmaz?
A) Fasulye
B) Nohut
C) Yeşil mercimek
D) Yoğurt
E) Salça

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşadığınız çevrede tahıllarla yapılmakta olan yöresel çorba çeşitlerini ve yapım yöntemlerini yazılı ve sözlü kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan yöresel tahıl çorbalarını araştırınız.
- Dünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan tahıl çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının tahıl çorbalarını İnternet ortamından araştırınız.

2.YÖRESEL TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI

2.1. Türk Mutfağında Tahıl-Tahıl Ürünleri Yeri ve Önemi

Tarım ve hayvancılık Türklerin önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Aynı zamanda tahıl ve tahıl ürünleri Türk toplumunun temel besin kaynağıdır.

Bu nedenle Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. Diğer besin gruplarında olduğu gibi tahıl ve tahıl ürünlerine menülerimizin her aşamasında çok çeşitli şekillerde ve sıkça rastlamak mümkündür. Örneğin, keşkek yemeği tahıl kökenli bir ana yemek olup toyga çorbası da tahıl kökenli bir çorba olarak menülerimizde yer almaktadır. Buna karşılık aşure de yine tahıl ve kuru baklagil yoğunluklu bir tatlı çeşididir. Yörelere göre de farklılıklar göstermektedir.

Erişte, Çinlilerle ilişkilerin başlamasından bu yana bizim mutfağımıza girdiği düşünülen bir yiyecektir. Bu sebeple bu çorbayı Orta Asya dönemlerine kadar geri götürmek mümkündür. Nitekim bizim erişte çorbamızın çok benzerleri hâlâ Çin mutfağında yaygın olarak görülmektedir. Aynı kategoride anılması gereken şehriye çorbasını da bunun bir uzantısı olarak görmek gerekir. Hamur işi çorbalar arasında

genellikle hep ilk sırada anılan tarhana çorbası, Türklerin dünya mutfak kültürüne ekledikleri en önemli ürünlerden biridir. Tarhananın en çok kullanım alanlarından biri çorbalaradır. Ülkemizde yapılan tarhanalar yörelere göre çok çeşitlilik gösterirler. Tarhana, diğer tahıl ve tahıllardan elde edilen ürünlerde olduğu gibi besin değeri açısından oldukça zengin yiyeceklerdir. Ayrıca son derece de lezzetlidir.

2.2. Yöresel Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbalarına Örnekler



Fotoğraf 2.1: Tarhana çorbası



Fotoğraf 2.2: Tarhana çorbası

2.2.1. Tarhana Çorbası (4 porsiyon)

Gereçler:

- 3 yemek kaşığı toz tarhana
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 yemek kaşığı salça
- 50 gram margarin
- Tuz
- Nane

İşlem basamakları

- Tarhana eğer toz hâlinde değilse bir gece önceden ıslatılır.
- Çorba tenceresinde ılık et suyuyla karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte çiğ kokusu gidene kadar pişirilir.

Not:

- Domates kullanılacaksa rendelenmiş olarak tarhanayla birlikte pişirilir.
- Salça, istenirse et suyuyla eritilerek ya da yağda hafifçe kızartılarak çorbaya eklenebilir.
- Ezilmiş sarımsak, nane, pul biber ve kırmızıbiber çorba ateşten alınmaya yakın ilave edilerek pişirilebildiği gibi servis yapılırken yanında da verilebilir.

- Kavurma ya da yağda kavrulmuş kıyma, çorbaya ateşten almaya yakın bir zamanda eklenirse lezzeti daha güzel olur.



Fotoğraf 2.3: Tarhana çorbası



Fotoğraf 2.4: Kızılıklı tarhana çorbası

2.2.2. Un Çorbası (8 porsiyon)

Gereçler :

- 10 su bardağı et suyu
- 4 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Garnitür için: 3 dilim ekmek, 3 yemek kaşığı tereyağı

İşlem basamakları

- Çorba tenceresinde yağ ve un sararıncaya kadar kavrulur.
- Soğuk et suyu hızla karıştırmak suretiyle ilave edilir.
- Tuz atılarak kapak kapatılır ve 15 dakika pişmeye bırakılır.
- Boza kıvamına gelince servis kâselerine alınır.
- Sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Garnitürün işlem basamakları

- Ekmekler kare küp şeklinde doğranır.
- Kızgın yağda kızartılır.
- Çorba ile birlikte servis yapılır.

Not:

- İstenirse 5 domates küp şeklinde doğranarak hazırlandıktan sonra ayrı bir tavada pişirilerek çorbaya ilave edilebilir.

- Domates yerine tepeleme dolu 2 yemek kaşığı domates salçası, yağla un kavrulduktan sonra eklenmek suretiyle de hazırlanabilir.



Fotoğraf 2. 5: Un çorbası



Fotoğraf 2. 6: Bulgur çorbası

2.2.3. Bulgur Çorbası (10 porsiyon)

Gereçler:

- 10 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 iri kuru soğan
- 2 fincan bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber

İşlem basamakları

- Et suyu kaynatılır.
- Ayrı bir tencerede yağ eritildikten sonra ince doğranmış soğanla kavrulur.
- Bulgur ilave edildikten sonra kaynar et suyu eklenir.
- Bulgur yumuşayınca kadar pişirilir.
- Ateşten alındıktan sonra karabiberle servise alınır.
- İstenirse nane ve kırmızı pul biberle süslenir.

2.2.4. Mısır Çorbası (10 porsiyon)

Gereçler:

- ½ kg mısır yarması veya unu
- ½ su bardağı kuru fasulye
- 250 g kuşbaşı kemikli kuzu eti veya et suyu (2 su bardağı)

- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz, nane, kekik, kırmızıbiber

İşlem basamakları

- Kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır.
- Aynı bir tencerede kemikli et suyla birlikte pişmeye bırakılır.
- Et yumuşayınca üzerine mısır yarması ve fasulye ilave edilir.
- Sürekli karıştırmak suretiyle kaynaması sağlanır.
- Hepsı birlikte yumuşayınca kadar pişirilir.
- Soğanları soyup kıyılır ve tereyağında kavrulur.
- Çorba servis kâselerine paylaştırılır. Üzerine tereyağlı soğanlı sos gezdirilir. İsteğe göre nane, kekik, kırmızıbiber serpip sıcak olarak servis yapılır.

Not:

- Bulgur çorbası gibi de yapılır. Ancak bulgur yerine kırılmış mısır kullanılır.
- Bazı yörelerde süzme yoğurtla yapılan şekli ayranlı çorba olarak adlandırılır.
- Kırılmış mısırla ve ayranla hazırlanmış olan çeşidi, Karadeniz'in bazı yörelerinde “**korkota çorbası**” olarak adlandırılmaktadır. Kırılmış mısıra “**korkota**” denir.



Fotoğraf 2.7: Mısır çorbası



Fotoğraf 2.8: Naneli şehriye çorbası

2.2.5. Diğerleri

- **Şehriye çorbası:** Ülkemizin hemen hemen yöresinde yapılan bir çorbadır.
- **Erişte çorbası:** Şehriye çorbası gibi birçok yörede çeşitli şekillerde yapılmaktadır.
- **Lepe:** Adana yöresine ait bir çeşit bulgur çorbasıdır.

- **Pirinç çorbası:** Bulgur çorbası gibi yapılır. Yöresel farklılıkları vardır.
- **Kurut çorbası:** Kurutulmuş yoğurt ve şehriyeyle Erzincan yöresinde yapılan bir çorba çeşididir.



Fotoğraf 2.9: Pirinç çorbası



Fotoğraf 2.10: Mısır çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünleri ile hazırlanan çorbalarından bulgur çorbası pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. ➤ İşi yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız. ➤ Araçları tezgâha getiriniz.	➤ Araçları tezgâha kullanım sırasına göre sıralamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Soğanı soyup yıkayınız. ➤ Soğanı ince ince kıyınız. ➤ Bulguru ayıklayınız. ➤ Et suyu önceden hazır değilse kemiklerle et suyu çıkartınız. ➤ Domates kullanacaksanız kabuklarını soyup zar şeklinde küçük doğrayınız.	➤ Soğanı soyduktan sonra mutlaka yıkamalısınız. ➤ Et suyu çıkartacaksanız “ Et Hazırlık” materyalini incelemelisiniz. ➤ Domatesin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyerek te kullanabilirsiniz.
➤ Bulgur çorbasını pişiriniz. ➤ Et suyunu kaynatınız. ➤ Ayrı bir tencerede yağla soğanı kavurunuz. ➤ Bulguru ilave ettikten sonra kaynar et suyu ekleyiniz. ➤ Bulgur yumuşayınca kadar pişiriniz. ➤ Ateşten alıp karabiberle servis yapınız.	➤ Bulgurun pişme süresi, bulgurun cinsine ve tazeliğine göre değişeceğinden kontrol ederek anlayabilirsiniz.
➤ Çorbayı servise hazırlayınız. ➤ Yanında limon dilimleri, kıyılmış maydanoz ve karabiber veriniz. ➤ Nane ve kırmızı pul biberle süsleyebilirsiniz.	➤ Sıcak olarak servis yapılmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Tabaklara çorbayı koymadan önce tabakları ısıtmayı unutmamalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkate okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki çorbalardan hangisi tahıl ve ürünlerinden elde edilen çorbalardan değildir?
A) Tarhana çorbası
B) Yayla çorbası
C) Mercimek çorbası
D) Şehriye çorbası
E) Mantar çorbası
2. Eriştenin Türk mutfağına ne zaman girdiği düşünülmektedir?
A) Çinlilerle ilişkilerin başlamasından sonra
B) Fransızlarla ilişkilerin başlamasından sonra
C) Japonlarla ilişkilerin başlamasından sonra
D) İngilizlerle ilişkilerin başlamasından sonra
E) Hiçbiri
3. Tarhana çorbasının temel gereci aşağıdakilerden hangisidir?
A) Un ve yarma
B) Maydanoz
C) Domates
D) Süt
E) Kuru soğan
4. Yörenizde yapılan tahıl çorbalarından birisini araştırarak öğretmeniniz ve sınıf arkadaşlarınızla paylaşınız.

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-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşadığınız çevrede süt ve yoğurtla yapılmakta olan yöresel çorba çeşitlerini ve yapım yöntemlerini yazılı ve sözlü kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticari mutfaklarda yapılmakta olan yöresel süt ve yoğurt çorbalarını araştırınız.
- Dünden bugüne Türk Mutfağında uygulanmakta olan süt ve yoğurt çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının süt ve yoğurt çorbalarını İnternet ortamından araştırınız.

3.YÖRESEL SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR

3.1. Türk Mutfağında Sütlü ve Yoğurtlu Çorbaların Yeri ve Önemi

Hayvansal ürünlerle hazırlanan yiyecekler, Türklerin Orta Asya'dan başlayarak geliştirdikleri ve gittikleri topraklara göre çeşitlendirdikleri, temel besin maddelerindendir. Türk mutfağının her döneminde ve ülkemizin her köşesinde, süt ve yoğurtla hazırlanan yemekler çok çeşitlilik göstermektedir. Manti yemeğinin hazırlanmasında ana malzeme olarak kullanılan yoğurt, kulak çorbası ya da yoğurt çorbasının yapımında da ana malzeme olarak karşımıza çıkar. Sütlü tatlılarda yine temel gereç olarak kullanılan süt, aynı zamanda süt çorbası, sütlü çorbanın da temel gereçidir.

Yoğurt, Türklerin mutfak dünyasına armağanlarından bir diğeridir. Yakın bir zamana kadar yerel bir yiyecek olarak kalan yoğurt, son 20-30 yıl içinde Batı dünyasının mutfağı tarafından keşfedilmiş ancak yoğurdu bizim kullandığımız genişlikte bir yelpazede değerlendirememiştir. Nitekim Batı, yoğurdu neredeyse yalnızca meyveli ve şekerli olarak hafifçe sulandırılmış bir kıvamda yemektedir. Oysa yoğurt çorbamız, Türklerin bu muhteşem yiyeceği ne kadar çeşitli kullandıklarına dair çok iyi bir örnektir. Ayrıca yoğurt ve içindeki et, ayrı bir zenginliği bulunan klasik bir yemeğimiz olan düğün çorbasının da kullanılan gereçlerden biridir.

3.2. Yöresel Sütlu ve Yoğurtlu Çorbalara Örnekler

3.2.1. Süt Çorbası (4 porsiyon)



Fotoğraf 3.1: Süt çorbası

Gereçler:

- 1 litre et suyu
- 3 yemek kaşığı un
- 50 g beyaz peynir
- 1 su bardağı süt
- ½ demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Yağ eritildikten sonra unla birlikte un sararıncaya kadar kavrulur.
- Et suyu ilave edilerek sürekli karıştırılır.
- Bir taşım kaynadıktan sonra süt ilave edilir.
- Fazlaca kaynatmadan ateşten alınır.
- İnce kıyılmış maydanoz eklenir.
- Üzerine ezilmiş beyaz peynir gezdirilir.
- Kırmızıbiberli yağla birlikte servise alınır.

Not:

- Yukarıdaki tarif Adana yöresinde yapılmaktadır. Yörelere göre farklılık gösteren süt çorbaları, tatlı olarak da yapılmaktadır.

3.2.2. Yayla orbası (10 porsiyon)



Fotoğraf 3.2: Yayla orbası

Gereçler:

- 2,5 litre et suyu
- 250 g pirinç
- 40-50 g un
- 2 adet yumurta
- 750 g yoğurt
- 60 g tereyağı
- ½ çay kaşığı kırmızıbiber
- ¼ çay kaşığı karabiber
- ½ yemek kaşığı kuru nane

İşlem basamakları

- Et suyunun bir su bardağı ayrıldıktan sonra pirinçler kalan et suyuyla birlikte pişirilir.
- Yumurtalar, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kapta iyice karıştıncaya kadar çırpılır.
- Pirinçler yumuşadıktan sonra yoğurtlu karışım, sürekli karıştırmak suretiyle çorbaya ilave edilir.
- Un kokusu gidinceye kadar sık sık karıştırmak suretiyle pişirilerek ateşten alınır.
- Nananın yarısı eklenir.
- Kızdırılmış tereyağı üzerine gezdirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.
- Kalan nane servise alınırken üzerinde kullanılır.

Not:

- Tuz ve karabiber çorba ateşten alındıktan sonra ilave edilmelidir. Aksi takdirde yoğurt kesilerek istenmeyen bir görüntü oluşturur.
- Un kullanılmadıysa yoğurt eklendikten hemen sonra çorba ateşten alınmalıdır.
- Yoğurt çorbası da genel olarak yayla çorbasına benzese de yoğurt çorbasında pirinç yerine un kullanılmaktadır.
- Bazı yörelerde yayla çorbası hiç yoğurt kullanılmadan ya da çok az miktar kullanılarak da hazırlanmaktadır.
- Yayla çorbasının yapım teknikleri yörelere göre farklılık gösterse de genel uygulama yukarıdaki şekildedir.

3.2.3. Toga çorbası(4 porsiyon)

Fotoğraf 3.4: Toga çorbası

Gereçler:

- 1 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- ½ su bardağı nohut
- 1 çay bardağı göce (aşurelik buğday)
- 5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Nohut ve göce 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır.
- Yeterince su ilavesiyle yumuşayıncaya kadar haşlanır.
- Un, yumurta ve süzme yoğurt nohut ve buğdayın haşlama sularıyla boza kıvamından daha sulu kıvamda iyice ezilir.
- Haşlanmış nohut ve buğdaylar da eklendikten sonra ateşe konur.
- Kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ara sıra karıştırarak dibine tutmaması sağlanır.
- Un kokusu gidince tuz ve nane ilave edilir ve ateşten alınır.
- Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirildikten sonra servis yapılır.

3.2.4. Erzincan Çorbası(4 porsiyon)

Gereçler:

- 100 g kıyma
- 50 g erişte
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- ½ çay kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ yemek kaşığı un

İşlem basamakları

- Kıyma, karabiber ve tuzla yoğrularak minik köfteler yapılır.
- Uygun bir tencerede salça suyla karıştırılarak kaynatılır.
- köfteler eklenerek 10 dakika kadar daha kaynamaya bırakılır.
- Erişte de eklendikten sonra yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edilir.
- Bir miktar çorba suyuyla sulandırılan yoğurt , yarım kaşık un ve sarımsak karıştırılarak çorbaya eklenir.
- Eritilmiş tereyağı nane çorbanın üzerine gezdirilir.
- Sıcak olarak servise alınır.

3.2.5. Diğerleri

- Ayran çorbası (Erzurum)
- Rüştüye çorbası (Adana)
- Ayranlı çorba (Gümüşhane)
- Çevirme çorbası (Isparta)
- Korkota çorbası (Rize)
- Lebeni (Diyarbakır)



Fotoğraf 3. 5: Erzincan çorbası

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü süt ve yoğurt ile hazırlanan çorbalarından yayla çorbası pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. ➤ İş yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Yiyeceklerin ön hazırlıklarını yapınız.	➤ Pirinçlerin içindeki beyaz taşları dikkatle ayıklamalısınız.
➤ Yayla çorbasını pişiriniz. ➤ Et suyunun bir su bardağını ayırarak pirinçleri kalan et suyuyla birlikte pişiriniz. ➤ Yumurtaları, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kapta çırpınız. ➤ Pirinçler yumuşadıktan sonra çorbaya ilave ediniz. ➤ Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak iyice pişiriniz. ➤ Nananın yarısı ekleyiniz. ➤ Bir taşım daha kaynatarak ateşten alınız.	➤ Pirinçler kaynamaya başlayıncaya kadar tencerenin kapağını kapatmamalısınız. ➤ Yumurta, yoğurt ve unu çorbaya ilave etmeden önce yumurta teliyle iyice çırpmaya özen göstermelisiniz. ➤ Çorbayı sürekli karıştırarak un kokusu gidene kadar pişirmelisiniz. ➤ Çorbayı pişirirken tuz atmamalısınız. ➤ Tuzsuz pişirdiğiniz çorbanın servise çıkmadan önce tuzunu eklemeyi unutmamalısınız. ➤ Çorbayı ateşten almaya yakın naneyi eklemelisiniz.
➤ Sıcak olarak servise çıkmasını sağlayınız. ➤ Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz. ➤ Kalan naneyle birlikte servis yapınız.	➤ Servis tabaklarını önceden ısıtmalısınız. ➤ Tereyağını kızdırırken yakmamalısınız. ➤ Üzerine nane serperken çok fazla kullanmamaya özen göstermelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki çorba çeşitlerinden hangisi sütlü ve yoğurtlu çorbalar grubuna girer?
A) Mercimek çorbası
B) Düğün çorbası
C) Bamya çorbası
D) Patates çorbası
E) Ezogelin çorbası
2. Aşağıdakilerden hangisi süt çorbasına konulmaz?
A) Et suyu
B) Un
C) Maydanoz
D) Beyaz peynir
E) Salça
3. Aşağıdaki besinlerden hangisi Türklerin dünyaya armağan ettiği besindir?
A) Erişte
B) Et
C) Süt
D) Yoğurt
E) Peynir
4. Yoğurt kullanılarak hazırlanan çorbalarda dikkat edilecek en önemli nokta aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tuz ve karabiber çorba ateşten alındıktan sonra ilave edilmelidir.
B) Çorbanın kıvamı çok koyu olmalıdır.
C) Çorbanın kıvamı çok sulu olmalıdır.
D) Mutlaka terbiye yapılmalıdır.
E) Hepsi

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşadığınız çevrede kuru baklagillerle yapılmakta olan yöresel çorba çeşitlerini ve yapım yöntemlerini yazılı ve sözlü kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticarî mutfaklarda yapılmakta olan yöresel kuru baklagil çorbalarını araştırınız.
- Düünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan kuru baklagil çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının kuru baklagil çorbalarını İnternet ortamından araştırınız.

4. YÖRESEL KURU BAKLAGİL ÇORBALARI

4.1. Türk Mutfağında Kuru Baklagil Çorbalarının Yeri ve Önemi

Türk mutfağında hazırlanmakta olan çorbaların bir bölümü çok eskilere dayanan bir tarihe sahiptir. Örneğin, mercimek Orta Asya'dan beri bizim mutfağımızda yerini almış temel besin maddesidir. O nedenle belki bütün çorbalar arasında tarihi en gerilere giden çorbanın mercimek çorbası olduğu söylenebilir. Nohut içinde aynı şeyler söylenmese bile nohut çorbası da bir bakliyat çorbası olarak mercimek ile birlikte belli bir temel benzerliği paylaşmaktadır.

Kuru baklagillerle hazırlanan çorbaların besin değeri, diğer çorba türlerinde olduğu gibi oldukça yüksektir. Kuru baklagillerle tahılların birlikte kullanılarak vücuda alınmaları protein açısından besin değerini çok yükseltmekte olduğu bilinen bir gerçektir. Kuru baklagillerle hazırlanan çorbalarda sadece tahıllar değil, et suyu, soğan, sarımsak gibi besinlerin kullanılması yine bu çorbaların besin değerlerinin artmasını sağlayan gereçlerdir. Kısacası kuru baklagillerle hazırlanan çorbalar Türk mutfağında oldukça önemli bir yer tutmasının yanı sıra besin değeri açısından da oldukça önemlidir.

4.2. Yöresel Kuru Baklagil Çorbalarına Örnekler

➤ Kırmızı Mercimek Çorbası

Gereçler :

- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 adet kuru soğan (iri doğranmış)
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet havuç (iri doğranmış)
- 1 adet patates (büyük boy, iri doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 su bardağı kırmızı ya da sarı mercimek
- 6 su bardağı sıcak su yada et suyu

Üzeri İçin:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Püf Noktası

Un ilave etmek çorbanızın daha kıvamlı olmasına yardımcı olacaktır. Eğer çok yoğun kıvamlı çorbalardan hoşlanmıyorsanız un ilave etmenize gerek yoktur.

İşlem Basamakları

- Derin bir tencereye 3 yemek kaşığı sıvı yağ eklenir. İri doğranmış 1 adet büyük soğan sıvı yağ ile birlikte kavrulur.
- Kavrulan soğanlara 1 yemek kaşığı un eklenir ve kokusu çıkıp, renk alana kadar kavrulur.
- İri parçalar halinde doğranmış birer adet havuç ve patatesi tencereye aktarıp karıştırmaya devam edilir.
- Tuz, karabiber ve bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz 1,5 su bardağı mercimek de ilave edilir ve son kez güzelce karıştırılır.
- 6 su bardağı suyu da tencereye ilave ettikten sonra orta ateşte patates ve havuçlar yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika pişirilir.
- Çorba piştikten sonra pürüzsüz bir kıvam alması için; el blenderından geçirin. 5 dakika daha piştikten sonra ocaktan alınır.
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ ve 2 yemek kaşığı tereyağını bir tavada kızdırın. Üzerine 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biberi ekleyin ve 2 dakika yağı kızdırdıktan sonra ocaktan alın.
- Çorbayı bir kaseye alın ve üzerine kızdığınız yağdan gezdirip servis edin.

Servis Önerisi

Mercimek çorbasını tereyağında, nane, pul biber vb. baharatlarla kavurarak çeşnilendirdiğiniz ktır ekmek dilimleriyle servis edebilirsiniz.

4.2.1. Yeşil Mercimek Çorbası(10 porsiyon)



Fotoğraf 4.1: Ezme yeşil mercimek çorbası

Gereçler:

- 10 su bardağı et suyu
- ½ su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet soğan (200 g)
- 50 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı veya
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- ½ su bardağı çorba suyu

Garnitür için:

- 1 adet yumurta
- Aldığı kadar un
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Mercimek en az 8 saat öncesi ıslatılır.
- Islatılan mercimek haşlanır.

- Tencerede yağ yakmadan eritilir.
- Brunoise doğranmış soğan eklenerek pembeleşmeden kavrulur.
- Mercimekler ve et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır.
- Bu arada ayrı bir kâsede terbiye malzemeleri iyice karıştırılır.
- Ortalama 10 dakika kaynatıldıktan sonra terbiyesi eklenir.
- Kaynatılmadan ateşten alınır.

Garnitürün işlem basamakları

- Un, yumurta ve tuz, su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
- Nemli bez altında 10 dakika dinlendirilir.
- Uzun çubuklar hâlinde yuvarlanarak nohuttan daha küçük parçalar kesilir.
- Tereyağında kızartıldıktan sonra yağıyla birlikte servis yapılır.

4.2.2. Ezo Gelin Çorbası(10 porsiyon)



Fotoğraf 4.2: Ezogelin çorbası

Gereçler:

- 2,5 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı pirinç
- ½ su bardağı ince bulgur
- 3 litre et suyu
- 150 g tereyağı/sıvı yağ
- 2 orta boy kuru soğan
- 6-7 diş sarımsak
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası

- 1,5 yemek kaşığı kekik
- 1,5 yemek kaşığı nane
- ½ yemek kaşığı karabiber
- ¼ yemek kaşığı kimyon
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Ayıklanarak yıkanmış kırmızı mercimek et suyu ilavesiyle pişmeye bırakılır.
- Kaynamaya başlayınca bulgur ve pirinç ilave edilir.
- Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırılarak pişirilir.
- Soğan ve sarımsak çok ince (brunoise veya julienne) doğranır.
- Ayrı bir tencerede yağla soğan hafifçe pembeleştirilir.
- Domates salçası, sarımsak ve arzu edilirse acı biber salçası eklenir.
- Yakmadan kısa süre pişirilerek mercimek, pirinç, bulgur karışımına eklenir.
- Hepsi birlikte çorba yeterince kıvam kazanıncaya kadar pişirmeye devam edilir.
- Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave edilerek ateşten alınır.
- Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf 4.3: Tane maş ve maş çorbası

4.2.3. Maş Çorbası(10 porsiyon)

Gereçler:

- 1 su bardağı gendime (dövülmüş buğday)
- ½ su bardağı maş
- ½ su bardağı kara nohut
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı

- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Maş, gendime ve nohut ayrı kaplarda akşamdan ıslatılır.
- Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla birlikte kavrulur.
- Salça ilavesiyle 1-2 kez daha yağla çevrilir.
- Su, maş, gendime ve nohut ilavesiyle pişmeye bırakılır.
- İyice pişirildikten sonra tuz atılır.
- Birkaç taşım daha kaynatılır.
- Sıcak olarak servise alınır.

4.2.4. Diğerleri

- Bacaklı çorba (Sivas)
- Börek çorbası (Adana)
- Çatal çorba (Amasya)
- Döğmeli alaca çorbası (Gaziantep)
- Ekşili çorba (Osmaniye)
- Ekşili mahlıta (Kilis)
- Hamur çorbası (Balıkesir)
- Çorba (Ankara)
- Kikirdekli mırmirik çorbası (Adana)

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü kuru baklagillerle hazırlanan çorbalardan ezogelin çorbası pişiriniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. ➤ İşi yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız. ➤ Araçları tezgâha getiriniz.	➤ Araçları tezgâha çalışma düzenine göre sıralamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Mercimeği dikkatle ayıklayıp yıkayınız. ➤ Soğan ve sarımsaklar çok ince doğrayınız.	➤ Mercimeği ayıklarken içindeki taşların temizlenmiş olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Mercimeği en az 8 saat öncesi ıslatmalısınız.. ➤ Soğanları brunoise ya da julienne doğrayabilirsiniz.
➤ Ezogelin çorbasını pişiriniz. ➤ Mercimeği et suyuyla pişiriniz. ➤ Kaynayınca bulgur ve pirinç ilave ediniz. ➤ Ayrı bir tencerede yağ ile soğanı pembeleştiriniz. ➤ Domates salçası ve sarımsak ekleyiniz. ➤ Yakmadan kısa süre pişiriniz. ➤ Mercimekli karışıma ekleyiniz. ➤ Çorba kıvama gelinceye kadar birlikte pişiriniz. ➤ Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave ediniz.	➤ Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırmalısınız. ➤ İsterseniz acı biber salçası ekleyebilirsiniz.
➤ Çorbayı servise hazırlayınız. ➤ Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz. ➤ Süslemek için nane kullanabilirsiniz. ➤ Sıcak olarak servis yapınız.	➤ Tereyağıyla birlikte kırmızıbiber gezdirebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki çorbalardan hangisi kuru baklagillerle hazırlanan çorbalardandır?
A) Tarhana çorbası
B) Mercimek çorbası
C) Mantar çorbası
D) Domates çorbası
E) Süt çorbası
2. Çorbaların besin değerlerini yükselten en önemli etken aşağıdakilerden hangisidir?
A) Pişirilme yöntemi
B) Hazırlama yöntemi
C) İçine konulan malzemelerin çeşitliliği
D) Servise hazırlama yöntemi
E) Saklama yöntemi
3. Kuru baklagillerden çorba hazırlarken akşamdan ıslatılmasına gerek olmayan kuru baklagil aşağıdakilerden hangisidir?
A) Nohut
B) Kuru fasulye
C) Barbunya
D) Mercimek
E) Börülce
4. Kuru baklagillerle yapılan çorbalara aşağıdakilerden hangisi konulmaz?
A) Tuz
B) Soğan
C) Salça
D) Karabiber
E) Süt

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

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yaşadığınız çevrede et ve et ürünleriyle yapılmakta olan yöresel çorba çeşitlerini ve yapım yöntemlerini yazılı ve sözlü kaynaklardan araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran ve diğer ticarî mutfaklarda yapılmakta olan yöresel et ve et ürünleri çorbalarını araştırınız.
- Düünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan et ve et ürünleri çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının et ve et ürünleri çorbalarını İnternet ortamından araştırınız.

5. YÖRESEL ET ÇORBALARI

5.1. Türk Mutfağında Etli Çorbaların Yeri ve Önemi

Tarih öncesi çağlara kadar giden bir gelenek de avın iç organlarının çok değerli sayılması ve iç organların ava son öldürücü darbeyi vuran avcıya verilmesidir. İnsanların avcılık ve toplayıcılık ile geçindikleri dönemlerden kalan bu gelenek Türklerde de geçerlidir. Sakatat tüketimi bir anlamda özel bir ödülle gelen ayrıcalığı belirtir. Bugün sakatatın o kadar popüler olmaması bu gerçeği elbette değiştirmez. Sakatatın kullanım alanlarında en ilginç örnekleri çorbalarda görülmektedir. İmparatorluk mutfağından günümüze kalan en güzel örnek de işkembe çorbasıdır. Bu çorba bugün bile İstanbul başta olmak üzere büyük kentlerde, özel dükkânlarda hazırlanıp satılan ve çok rağbet edilen çorba çeşitlerindendir. Buna karşılık ciğer çorbası ise unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerindendir. Ciğer çorbasında kullanılan ve Bizans'tan gelen "terbiye" bugün birçok çorbada kullanılmaktadır. Yemeğin pişme suyu ile koyulaştırıcı özelliği öteden beri bilinen yumurta sarısı ve sirke ya da günümüzde giderek limon suyunun da bileşiminden oluşan; ekşi, yemeği koyultan ve kadifeleştiren bu sos gerçekten bizim mutfağımızın en seçkin özelliklerinden biri olmayı sürdürür. Terbiye kullanımı yalnızca ciğer çorbasıyla sınırlı değildir. Örneğin, işkembe çorbası terbiyeli olarak da hazırlanmaktadır. Terbiye etmek, bazı etli dolma çeşitleri ve sulu tencere yemeklerinin birçoğu için de gelenek bakımından neredeyse bir zorunluluk sayılır.

Piliç çorbasının birçok mutfakta benzerlerini görmek mümkündür. Ancak Türk mutfağındaki tariflerde yerel bazı özelliklere rastlanmaktadır.

Türklerin Osmanlı İmparatorluğu döneminde büyük çapta yerleşik bir topluluk durumuna geldiği ve imparatorluğun Akdeniz'i Romalılardan sonra bir kez daha “Mare Nostrum” (bizim deniz) diye anılacak biçimde çevrelediği bilinen bir gerçektir. Ancak kıyı kentlerinde oturanlar balığa ve diğer deniz ürünlerine eğilim gösterebilir de balık ve deniz ürünlerine Türklerin genelde ilgi duymadıkları da söylenebilir. Bu bir ölçüde doğru olmakla birlikte, o dönemde balığın tazeliğini korumak bakımından yeterli teknolojiye sahip olunmadığını da hatırlamak yarar vardır. Diğer komşu kültürlerin balıklardaki bu tazelik eksikliğini sosla ve yoğun baharatla kapatma yöntemleri her şeyin taze ve basit tekniklerle pişirilmiş olmasını esas kabul eden dönemin Türk mutfak anlayışıyla bağdaşmamıştır. Ama yine de balığın ve deniz ürünlerinin taze olarak bulunabildiği yerlerde ve özellikle saray mutfağında bu nadide yiyecekler yeterince kullanılmıştır. Balık ve deniz ürünlerinin alışlagelmiş yemeklerinin yanı sıra çorbalarının da varlığını eski kaynaklardan biliyoruz.



Fotoğraf 5. 1: Tavuklu şehriye çorbası

Yöresel et çorbalarına başlamadan önce “Et Hazırlık” materyali tekrar incelenmelidir.

5.2. Yöresel Etli Çorbalara Örnekler

5.2.1. Düğün Çorbası(10 porsiyon)



Fotoğraf 5. 2: Düğün çorbası

Gereçler:

- 10 su bardağı su yada et suyu
- 200 g kuzu eti ya da koyun kaburgasının sıkı eti
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- ½ su bardağı ılık çorba suyu

İşlem basamakları:

- Etler, et suyuyla birlikte bir tencerede kaynatılır
- Haşlanan etler küçük parçalar halinde doğranır .
- Ilık çorba suyundan bir miktar başka bir kaba alınarak unla birlikte iyice ezilir.
- Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırılarak eklenir.
- Un kokusu kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirildikten sonra ateşten alınır.
- Yumurta ve limon suyu iyice çırpıldıktan sonra çorbaya ilave edilir.
- Servis yapılmak üzere kâselere alınır.
- Kızdırılmış yağa kırmızıbiber karıştırılarak çorbanın üzerine gezdirilir.
- Yanında ekmek garnitürüyle servis yapılır.

5.2.2. Yuvalama Çorbası(10 porsiyon)



Fotoğraf 5.3: Yuvalama çorbası

Gereçler

➤ Köftesi için:

- 100 g çiğ köftelik kıyma
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı nohut
- 1 adet yumurta
- 1 kg süzme yoğurt

➤ Üzeri için:

- Tatlı kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı

➤ İşlem basamakları

- Pirinç ıslatılır, yıkanır ve robotta çekilir (Havanda dövülerek de yapılabilir.).

- İnceltlen pirinç, kıyma, tuz ve karabiberle iyice yoğrulur.
- Eller sıvı yağa batırılarak nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır.
- Köfteler kaynamakta olan tuzlu suya atılır.
- 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra kevgirle alınır.
- Nohut ve köfteler haşlama sularından bir miktar karıştırılarak tencereye alınır.
- Birlikte 1-2 taşım daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Ayrı bir kapta yoğurt ile yumurtalar iyice çırpılır ve karışıma yavaş yavaş eklenir, kaynatılır.
- Üzerine kızdırılmış tereyağlı nane gezdirilir, sıcak olarak servis yapılır.

5.2.3. İşkembe Çorbası(10 porsiyon)

İşkembe ve şirdanın temizlenmesi ve pişirmeye hazırlanması için “Et ve Hazırlık” materyali tekrar incelenmelidir.



Fotoğraf 5.4: İşkembe çorbası

Gereçler:

- 300 g dana veya koyun işkembesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı un

Terbiyesi için:

- ½ su bardağı sirke
- 6 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

İsteğe göre yumurta limon terbiyesi için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- ½ ılık çorba suyu

İşlem basamakları :

- Hazırlanmış işkembe bol su ile ateşte kaynamaya bırakılır.
- Üzerinde biriken köpük alınarak kapağı kapatılır yumuşayınca kadar haşlanır.
- Üzerinde biriken yağı alınarak ayrılır.
- İşkembe haşlama suyundan çıkartılarak küçük parçalar şeklinde doğranır.
- Ayrı bir tencerede tereyağı ile un sarartılmadan hafifçe kavrulur.
- Süzdürülmüş işkembenin haşlama suyu eklenir, un kokusu gidinceye kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- Doğranmış olan işkembe parçaları kaynamakta olan çorbaya eklenir.
- Limon, yumurta terbiyesi ve tuz eklenerek ateşten alınır.
- Servis tabağına alındıktan sonra üzerine kızdırılmış biberle yağ gezdirilir.
- Ezilmiş sarımsak ve sirkeyle birlikte servis yapılır.

Not:

- İşkembe çorbasının yapım şekli yörelere göre farklılık göstermekte olup işkembe ve şırdanın birlikte kullanıldığı uygulamalar da vardır.
- Bazı uygulamalarda un kavrulmadan yumurta, limon suyu ve ılık çorba suyuyla ezildikten sonra çorba suyuyla birlikte karıştırılarak pişirilmektedir.
- Ayrıca bazı yörelerde nohut haşlanmış olarak işkembe çorbasına ilave edilmektedir.
- Sektörde yapılan uygulamalarda ise işkembenin haşlama suyu kullanılmamakta, sadece yağı dondurulduktan sonra alınarak çorbada kullanılmaktadır.
- Türk mutfağındaki yöresel uygulamalar amaç olarak alındığından en çok uygulanmakta olan şekli yukarıda verilmiştir.
- İstenirse yumurtalı ve limonlu terbiye kullanılmayabilir. Sadece sirke ve sarımsakla servis yapılabilir.



Fotoğraf 5. 5: Çiğ işkembe



Fotoğraf 5.6: Terbiyeli işkembe çorbası

5.2.4. Kelle Paça Çorbası(10 porsiyon)

Kelle ve paçanın temizliği ile pişirmeye hazırlanması için “Et ve Sakatatların Hazırlık” materyali tekrar incelenmelidir.



Fotoğraf 5.7: Kelle paça çorbası

Gereçler:

- 1 adet kelle
- 4 adet paça
- 500 g parça et
- 4 - 5 diş sarımsak

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- ½ adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz

İşlem basamakları

- Temizlenmiş ve yıkanmış kelle ve paçalar, etlerle birlikte ateşte pişmeye bırakılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra köpükleri alınır, ateş kısılır ve kapak kapatılır.
- Etler yumuşadıktan sonra tuzu eklenir ve suyu azaldıkça sıcak su ilavesiyle pişirilir.
- Etlerin iyice parçalanıncaya kadar pişmesi sağlanır.
- Piştikten sonra ocaktan alınarak kelle ve paçanın etleri ayrılır ve elle parçalanır.
- Tekrar etlerle birlikte ateşe koyulur ve ezilmiş sarımsaklar ilave edilir.
- İstenirse yumurta sarısı, limon suyu ve yoğurt karıştırılarak çorbaya ilave edilir.

Diğerler Çorbalar

- Köfteli çorba (Tekirdağ)
- Hayır çorbası – Kahmi (Adana)
- Hamur çorbası (Balıkesir)
- Kulak çorbası (Malatya)
- Namaz çorbası (Adana)
- Öz çorbası (Gaziantep)
- Sulu yayım (Karabük)
- Tavuklu pirinç çorbası (Adana)



Fotoğraf 5. 8: Öz çorbası (Gaziantep)



Fotoğraf 5. 9: Alaca çorba (Gaziantep)

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

Mutfakta stajyer olarak çalışan Erol her gün işe 5-10 dakika kadar geç gelmektedir. Erol'un bunu alışkanlık hâline getirdiğini gören aşçıbaşı Hacı Bey, Erol'u ofise çağırarak sözlü olarak uyarmıştır.

Olay yeri : Beş yıldızlı bir otelin ana mutfağı

Kişiler : Aşçıbaşı Hacı Bey, stajyer öğrenci Erol

Yukarıda kısaca anlatılan olaydan çıkabilecek olumlu ve olumsuz sonuçları sınıf ortamında arkadaşlarınızla birlikte canlandırma yaparak tartışınız. İşe geliş-gidişlerde zamana riayet etmenin öneminden bahsediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Türk mutfağına özgü etlerle hazırlanan çorbalarından düğün çorbası hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.	➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giymelisiniz. ➤ İşi yapmaya istekli olmalısınız.
➤ Araçları tezgâha hazırlayınız.	➤ Araçları tezgâha işlem sırasına göre sıralamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Eti hazırlayınız.	➤ Çok yağlı et kullanmamalısınız.
➤ Çorbayı pişiriniz ➤ Ete yeterince su ilave ederek haşlayınız. ➤ Eti haşlarken et suyunu da çıkarınız. ➤ Haşlanan etleri küçük zarlar hâlinde doğrayınız. ➤ Ayrı bir kâsede çorbanın suyundan biraz alarak ıltınız ve unla birlikte eziniz. ➤ Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave ediniz. ➤ Un kokusu kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirerek ateşten alınız. ➤ Yumurta ve limon suyunu ayrı bir kâsede iyice çirpınız. ➤ Çorbaya ilave ederek iyice karıştırınız.	➤ Haşlanan etleri elinizle de küçük parçalar hâline getirebilirsiniz. ➤ Unu suyla ezebilirsiniz ancak ezildikten sonra biraz çorba suyu eklemelisiniz. ➤ Karıştırırken çorbanın daha net ve pütürlü pişmesini sağlamak için yumurta çırpma teli kullanmalısınız.
➤ Çorbayı servise hazırlayınız. ➤ Servis yapılmak üzere kâselere alınız. ➤ Yanında ekmek garnitürü (kruton) kullanınız. ➤ Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz.	➤ Servis tabaklarını önceden ısıtmalısınız. ➤ Tereyağını kızdırırken yakmamalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Etli çorbalar en çok aşağıdaki hangi besin ögesinden zengindir?
A) Protein
B) Karbonhidrat
C) Vitamin
D) Mineral
E) Mineral maddeler
2. Aşağıdakilerden hangisi sakatat içeren bir çorba çeşidi değildir?
A) İşkembe çorbası
B) Ciğer çorbası
C) Beyin çorbası
D) Balık çorbası
E) Dil çorbası
3. İşkembe çorbasına has terbiye aşağıdakilerden hangisidir?
A) Sirke- yumurta sarısı
B) Sirke – sarımsak
C) Limon suyu –yumurta sarısı
D) Süt-yumurta sarısı
E) Limon suyu-süt
4. Aşağıdaki organlardan hangisinin çorbası yapılmaz?
A) İşkembe
B) Ciğer
C) Kelle
D) Yürek
E) Beyin

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 modül değerlendirmeye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen Türk mutfağına özgü bir çorba hazırlama ile ilgili davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi ?(gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
4. Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
5. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları pişirdiniz mi?		
6. Sebzelerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları servise hazır hâle getirdiniz mi?		
7. Tahıl ve tahıl ürünleri ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları pişirdiniz mi?		
8. Tahıl ve tahıl ürünleri ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları servise hazır hâle getirdiniz mi?		
9. Süt ve yoğurt ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları pişirdiniz mi?		
10.Süt ve yoğurt ile hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları servise hazır hale getirdiniz mi?		
11.Kuru baklagillerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları pişirdiniz mi?		
12.Kuru baklagillerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları servise hazır hâle getirdiniz mi?		
13.Etlerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları pişirdiniz mi?		
14.Etlerle hazırlanan Türk mutfağına özgü çorbaları servise hazır hâle getirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENİM FAALİYETİ -1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	D
2.	B
3.	A
4.	C
5.	D

ÖĞRENİM FAALİYETİ -2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	C
2.	A
3.	A

ÖĞRENİM FAALİYETİ -3'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	B
2.	E
3.	D
4.	A

ÖĞRENİM FAALİYETİ -4'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	B
2.	C
3.	D
4.	E

ÖĞRENİM FAALİYETİ- 5'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	A
2.	D
3.	B
4.	D

KAYNAKÇA

- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1983.
- BAYSAL Ayşe, **Beslenme**, Çağ Matbaası, 1993.
- GÜRMAN Ülker, **Yiyecek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması I**
- GÜRMAN Ülker, **Yiyecek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması II**
- GÜRMAN Ülker, **Yiyecek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması III**
- GÜRSOY Deniz, **Yöresel Mutfağımız**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2001.
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven Matbaası, Ankara, 1990.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank-Radikal Yayınları, İstanbul, 2000.