

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR**

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

# İÇİNDEKİLER

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
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	12
ÖĞRENME FAALİYETİ 2 .....	13
2. YÖRESEL TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI.....	13
2.1. Türk Mutfağında Tahıl ve Tahıl Ürünleri Yeri ve Önemi .....	14
2.2. Yöresel Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbalarına Örnekler .....	14
2.2.1. Tarhana Çorbası İşlem Basamakları .....	15
2.2.2. Un Çorbası İşlem Basamakları .....	15
2.2.3. Bulgur Çorbası.....	17
2.2.4. Mısır Çorbası İşlem Basamakları .....	17
2.2.5. Diğerleri.....	18
UYGULAMA FAALİYETİ .....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	20
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	22
3. YÖRESEL SÜTLÜ VE YOĞURTLU ÇORBALAR .....	22
3.1. Türk Mutfağında Sütü ve Yoğurtlu Çorbaların Yeri ve Önemi .....	22
3.2. Yöresel Sütü ve Yoğurtlu Çorbalara Örnekler.....	23
3.2.1. Süt Çorbası .....	23
3.2.2. Yayla Çorbası .....	24
3.2.3. Toga çorbası .....	25
3.2.4. Erzincan Çorbası.....	26
3.2.5. Diğerleri.....	26
U UYGULAMA FAALİYETİ.....	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	29
ÖĞRENME FAALİYETİ -4 .....	30
4. YÖRESEL KURU BAKLAGİL ÇORBALARI .....	30
4.1. Türk Mutfağında Kuru Baklagil Çorbalarının Yeri ve Önemi.....	30
4.2. Yöresel Kuru Baklagil Çorbalarına Örnekler .....	31
4.2.1. Yeşil Mercimek Çorbası .....	31
4.2.2. Ezo Gelin Çorbası.....	32
4.2.3. Maş Çorbası .....	33
4.2.4. Diğerleri.....	33
UYGULAMA FAALİYETİ .....	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	36
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	37
ÖĞRENME FAALİYETİ-5 .....	38

5. YÖRESEL ET ÇORBALARI .....	38
5.1. Türk Mutfağında Etli Çorbaların Yeri ve Önemi .....	38
5.2.1. Düğün Çorbası .....	40
5.2.2. Yuvalama Çorbası .....	41
5.2.3. İşkembe Çorbası .....	42
5.2.4. Kelle Paça Çorbası .....	44
UYGULAMA FAALİYETİ .....	46
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME .....	47
PERFORMANS DEĞERLENDİRME .....	48
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	49
CEVAP ANAHTARLARI .....	50
KAYNAKLAR .....	51

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK051</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Türk Mutfağına Özgü Çorbalar</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Yörelere özgü çorbaları, istenilen kıvam lezzet ve görünümde pişirme ve servise hazır hale getirme konularının anlatıldığı öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Mutfak Uygulamaları Dersi modüllerini başarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç:</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında, yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz. <b>Amaçlar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sebzelerle hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.</li><li>➤ Tahıllarla hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.</li><li>➤ Süt ve yoğurtla hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.</li><li>➤ Kuru baklagillerle hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.</li><li>➤ Et ve et ürünleriyle hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.</li></ul>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Ocak, tencere, tahta kaşık, küvet, bıçak, servis tabakları, doğrama tahtası
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Yüzyılların geleneği 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 modülle Türk mutfağının önemli öğelerinden biri olan çorbaların çeşitlerini, işlem basamaklarını, özelliklerini, tüm detaylarıyla öğrenecek ve yapma becerisini kazanacaksınız. Modülü başarıyla tamamlamak meslekî bilgi ve becerinizi artırırken önünüzdeki iş olanaklarını da çoğaltacaktır. Büyük bir titizlik ve ilgiyle takip etmen gereken bu modül, sıcak mutfakta alacağınız görevleri başarıyla yerine getirmenizde de önemli bir etken olacaktır.





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Sebzelerle hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Yaşadığımız 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 internet ortamından araştırınız.

## 1. TÜRK MUTFAĞINDA ÇORBALAR

Çorbalar; Türk mutfağının en önemli zenginliklerinden birisidir. Türk mutfağı ile tanışan yabancıların hemen hepsi bu zenginliği överek. Gerçi burada deyim yerindeyse, bir yanlış anlama da söz konusudur. Bizim tencere yemeklerimizin çoğu, örneğin 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 çorbamız daha sulu, daha az taneli, daha az etli yada sebzeli. O nedenle çorba bizde içilir.



Resim 1: Çorba potu



Resim 2: Çorba potu

Türklerin imparatorluk dönemi mutfaklarındaki çorbalar, tıpkı bütün öteki yemek kategorilerinde olduğu gibi elbette 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” bir “baş (kelle) çorbası”da bu repertuara eklenmesi gereken örneklerden yalnızca birkaçıdır.



**Resim 3: Çorba kaseleri**



**Resim 4: Çorba tabakları**

## **1.1. Yöresel Sebze Çorbaları**

### **1.1.1. Türk Mutfağında Sebze Çorbalarının Yeri ve Önemi**

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

Sebzeler salatalarda, ana yemeklerde gerekse çorbalarda çok fazla kullanılmakta olan besin maddeleridir. Örneğin, bamyaya, yeşil fasulye, börülce hem ana yemek olarak hem de çorba şeklinde hazırlanarak münülerde yer alan sebzelerdir. Yörelere göre sebzeleri ve sebzelerden hazırlanan yemekleri çeşitlendirmek mümkündür.



**Resim 5: Bamyaya**

Türklerin yabancı bir yiyeceğe bile yemek anlayışlarıyla kendi damgalarını vurarak ondan geleneksel bir tat çıkarma başarısını her zaman göstermişlerdir. Örneğin; patates mutfağımıza aşağı yukarı 200 yıl önce girmiş ve dolayısıyla bizler için çok yeni sayılabilecek bir yiyeceğin daha o günlerde nasıl çabucak beğenildiğini ve daha da önemlisi benimsendiğini göstermesi bakımından oldukça ilgi çekicidir.



**Resim 6 : Havuç**

Yöresel sebze çorbalarına başlamadan önce **Sebze Hazırlık** modülünü tekrar inceleyiniz.

### 1.1.2. Yöresel Sebze Çorbalarına Örnekler

#### Karalahana çorbası



**Resim 7: Karalahana**

#### **Gereçler**

#### **(10 porsiyon için)**

- 1 kg karalahana
- 300 g barbunya fasulyesi içi
- 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.
- Lahanelerin sert kısımları ve sapları ayıklanarak ince ince doğranır.



- Kaynamakta olan tuzlu suya batırılarak 2-3 dakika kaynatılır soğuk suya çıkartılır.
- Süzildükten sonra kaynamakta olan fasulyeye ilave edilir.
- Patatesler zar şeklinde doğranarak tencereye eklenir.
- Tuz, karabiber ve kırmızı biber ilavesiyle kaynatmaya devam edilir.

### Resim 7-a : Kara lahana çorbası

- Ayrı bir tavada tereyağı eritilerek mısır unu ile kavrulduktan sonra salça eklenir.
- Mısır ununun üzerine kalan soğuk et suyu ilavesiyle kaynaması sağlanır. İstenilen kıvama gelinceye kadar pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

### Not:

- Karadeniz'e özgü olan bu çorba yörede barbunyasız, yada etli olarakda 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



Resim 8: Bamya çorbası

### Gereçler(10 porsiyon)

- 50 g kuru bamya
- 3 adet kuru soğan
- 125 g tereyağ/sıvıyağ
- 250 g yağsız kıyma yada kuzu eti
- 2.5 litre etsuyu
- 2 adet limon
- ½ yemek kaşığı karabiber
- 3 diş sarımsak
- 1. yemek kaşığı.biber salçası
- 1.5 yemek kaşığı domates salça
- 1 yemek kaşığı, tuz
- 2 adet yeşil sivri biber
- ½ tatlı kaşığı. kırmızı biber

### İşlem basamakları:

- Bamyalar ayıklanarak kâğıt havlu arasında hafifçe ovulur.
- Soğan ve sarımsaklar ince doğranır.
- Yeşil biberlerin çekirdekleri alındıktan sonra ince (julienne) doğranır.
- Eğer domates kullanılacaksa kabukları soyulduktan sonra zar şeklinde doğranır.
- Eğer kıyma yerine kuzu eti kullanılacaksa kuşbaşından daha küçük doğranır. Bu doğrama şekli iki bıçak arasında yapıldığından “bıçak arası” tabir edilir.
- Bamyalar, kaynamakta olan tuzlu ve limonlu suda 8-10 dakika haşlanır, süzülür.
- Uygun bir tencerede soğanlar yağla birlikte hafifçe kavrulur.
- Et veya kıyma eklenerek sulandırmadan kavrulur.
- Domates ve biber salçası ile karabiber ilave edilerek birkaç kez çevrilir.
- Eğer domates kullanılıyorsa etsuyundan önce eklenerek biraz yumuşatılır.
- Limon suyu, sarımsak, yeşil biber ve bamyalarla birlikte et suyu ilave edilir.
- Bamyaların ezilmemesine dikkat edilerek pişmesi sağlanır.
- Ateşten alınarak sıcak olarak servis yapılır.
- İstenirse son aşamada kırmızı biber eklenir.

### Taze bakla çorbası



Resim 9 : Bakla

#### Gereçler (10 porsiyon)

- 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 kırmızı biber

### 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 yumuşayınca 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 kırmızı biber ilave edilerek renklendirilebilir.

### Semiz otu çorbası (Pirpirim aşısı)

#### İşlem basamakları :

- Akşamdan nohut, fasulye üzerini geçecek kadar suyla ıslatılır.
- Semizotu ayıklanıp yıkanarak 2 cm büyüklükte doğranır.
- Bir tencerede küp şeklinde doğranmış soğan yağla kavrulur.
- İçerisine kefi, salça ve tuz ilave edilerek karıştırılır.
- Su ve mercimek ilavesiyle haşlanmaya bırakılır.
- Mercimek haşlanınca ayrı ayrı haşlanmış olan nohut ve fasulye ilave edilir.
- Semizotu ilavesiyle pişmeye bırakılır.

#### Gereçler:

1 kg pirpirim (semizotu)  
½ çay bardağı nohut  
½ çay bardağı fasulye  
½ çay bardağı yeşil mercimek  
1adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı kefi  
1 yemek kaşığı salça  
3 yemek kaşığı tereyağı



- İstenirse 2 yumurta kadar kıyma/kavurma soğanla birlikte servis yapılır.



**Resim 10 :Havuç çorbası**

#### **Diğerleri**

- Alişka (Sakarya)
- Börülce çorbası (İzmir, Aydın, Denizli...)
- Ekşili mahlıta (Kilis)
- Fıstık çorbası (Gaziantep)
- Isırgan çorbası (Ordu, Samsun, Antalya, Muğla...)
- 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

### Bamya çorbası pişiriniz.

#### Gereçler:

50 g kuru bamya

3 adet kuru soğan

125 g tereyağı/sıvı yağ

250 g yağsız kıyma ya da kuzu eti

2.5 litre et suyu

½ yemek kaşığı kırmızı biber

½ yemek kaşığı karabiber

3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı biber salçası

1.5 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tuz, 2 adet limon

2 adet yeşil sivri biber

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz</li><li>➤ İş yapmaya istekli olunuz</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tüm sebzelerin ön hazırlıklarını yapınız.</li><li>➤ Bamyaları ayıklayınız.</li><li>➤ Taze bamya kullanıyorsanız, sap kısımlarını kubbe şeklinde çıkartınız.</li><li>➤ Kuru bamyayı 8-10 dakika haşlayınız.</li><li>➤ Yeşil biber kullanıyorsanız, çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince (julienne) doğrayınız.</li><li>➤ Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayınız.</li><li>➤ Eğer kuzu eti kullanacaksanız kuşbaşından daha küçük doğrayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bamyaları ayıkladıktan sonra kağıt havlu arasında tüyelerinin dökülmesi için hafifçe ovabilirsiniz.</li><li>➤ Taze bamya kullanıyorsanız, bamyaları ayıkladıktan sonra, çorbaya ilave edinceye kadar yıkamayınız.</li><li>➤ Kuru bamya kullanıyorsanız haşlama suyu kaynadıktan sonra yıkayarak suya ekleyiniz.</li><li>➤ Bamyaların haşlama suyuna bamyaları ilave etmeden önce, limon suyunun ve tuzunun eklenmiş olmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Soğan ve sarımsağı kuş gözü doğrayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bamya çorbasını pişiriniz</li><li>➤ Uygun bir tencerede soğanları yağla birlikte kavurduktan sonra etleri ilave ediniz ve sulandırmadan kavurmaya devam ediniz.</li><li>➤ Domates ve biber salçası ile karabiber ilave ederek biraz daha pişiriniz</li><li>➤ Et suyu ekleyerek kaynatınız.</li><li>➤ Sarımsak, yeşil biber ve bamyaları da ilave ederek pişiriniz.</li><li>➤ Ateşten almadan kısa bir süre önce kırmızı biber ekleyiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Etleri kavururken sulandırmamaya dikkat ediniz.</li><li>➤ Bamyaları pişirirken ezilmemelerine dikkat ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bamyayı servise hazırlayınız.</li><li>➤ Yanında limon dilimleri, kıyılmış maydanoz ve karabiber veriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıcak olarak servis yapılmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Tabaklara çorbayı koymadan önce, tabakları ısıtmayı unutmayınız.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıda verilen cümlelerin doğru cevaplarını alttaki seçeneklerden belirleyerek işaretleyiniz.

- Aşağıdaki özelliklerden hangisi Türk mutfağındaki çorbaların özelliklerinden değildir?
  - Çorbanın daha sulu olması,
  - Çorbanın daha az taneli olması,
  - Çorbanın daha az etli olması
  - Çorbanın daha koyu kıvamında olması
- Günümüzde artık ortadan kalkmış sayılabilecek çorba çeşidi aşağıdakilerden hangisidir?
  - Tarhana çorbası,
  - Karides çorbası,
  - İşkembe çorbası,
  - Yayla çorbası
- Akdeniz mutfağı çorbalarında en çok kullanılan besin gurubu aşağıdakilerden hangisidir?
  - Sebzeler,
  - Tahıllar
  - Kuru baklagiller
  - Meyveler
- Bamya neden kâğıt havlu arasında ovulur?
  - Bamyaların daha parlak olması için
  - Bamyaların yumuşak olması için
  - Bamyaların tüylerini ayırmak için
  - Bamyaların kolay pişmesi için
- Semizotu çorbasına aşağıdakilerden hangisi konulmaz?
  - Fasulye
  - Nohut
  - Yeşil mercimek
  - Yoğurt

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak Tamamlayabilirsiniz

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek, kepe, fular, önlük vb.		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
B) Sebzeleri istenilen şekilde doğradınız mı?		
C) Karıştırırken sebzelerin şekillerinin bozulmamasına dikkat ettiniz mi?		
D) Çorbaya uygun terbiye ve garnitürlerini hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2

### AMAÇ

Tahıllarla hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

### ARAŞTIRMA

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

## 2.YÖRESEL TAHIL VE TAHIL ÜRÜNLERİ ÇORBALARI



Resim 11 :Buğday ve ekmeç

## 2.1. Türk Mutfağında Tahıl ve Tahıl Ürünleri Yeri ve Önemi

Türklerin tarihsel gelişimi içerisinde tarım ve hayvancılık 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 münülerimizin 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 münülerimizde 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 yiyecek olduğundan bu çorbayı Orta Asya dönemlerine kadar geri götürmek mümkündür. Nitekim bizim erişte çorbamızın çok benzerleri hala 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 çorbalarıdır. 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



*Resim12 :Tarhana çorbası*



*Resim13 :Tarhana çorbası*

## 2.2.1. Tarhana Çorbası İşlem Basamakları

### İşlem basamakları:

- Tarhana eğer toz halinde 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 kırmızı biber 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.

### Gereçler:

10 su bardağı et suyu  
4 yemek kaşığı un  
4 yemek kaşığı tereyağ

1 tatlı kaşığı tuz

### Garnitür için:

3 dilim ekmek  
3 yemek kaşığı tereyağı



## 2.2.2. Un Çorbası İşlem Basamakları

### 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 kaselerine alınır.
- Sıcak olarak servis yapılmalıdır.

### Garnitürün işlem basamakları:

- Ekmekler kare kare 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.



**Resim16 :Un çorbası**



**Resim 17 :Bulgur çorbası**

### 2.2.3. Bulgur orbasi

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.

#### Gereçler:

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

### 2.2.4. Mısır orbasi İşlem Basamakları

İşlem basamakları:

- Kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır.
- Ayrı bir tencerede kemikli et suyla birlikte pişmeye bırakılır.
- Et yumuşayınca üzerine mısır yarması ve fasulye ilave edilir.
- Sürekli karıştırmak suretiyle kaynaması sağlanır.
- Hepsi birlikte yumuşayınca kadar pişirilir.
- Suyu çektikçe gerek olursa sıcak su ilavesi yapılır.
- Ateşten almaya yakın tuzu ve biberi ilave edilir.

#### Gereçler:

½ kg mısır yarması veya unu  
½ su bardağı kuru fasulye  
250 g kuşbaşı kemikli et  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı tuz



## Not :

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



Resim 18 : Mısır çorbası



Resim 19 :Naneli şehriye çorbası

### 2.2.5. Diğerleri

**Şehriye çorbası** Ülkemizin hemen hemen yöresinde yapılan bir çorbadır.

**Erişte çorbası:** Şehriye çorbası gibi bir çok 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.



Resim 20 :Pirinç çorbası



Resim21 :Mısır çorbası



## UYGULAMA FAALİYETİ

**Bulgur çorbası pişiriniz.**

**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	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.</li><li>➤ İşi yapmaya istekli olunuz</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları hazırlayınız.</li><li>➤ Araçları tezgaha getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları tezgaha kullanım sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Gereçleri hazırlayınız.</li><li>➤ Soğanı soyup yıkayınız.</li><li>➤ Soğanı ince ince kıyınız.</li><li>➤ Bulguru ayıklayınız.</li><li>➤ Et suyu önceden hazır değilse, kemiklerle et suyu çıkartınız.</li><li>➤ Domates kullanacaksanız, kabuklarını soyup zar şeklinde küçük doğrayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Soğanı soyduktan sonra mutlaka yıkayınız.</li><li>➤ Et suyu çıkartacaksanız, Et Hazırlık modülünü inceleyiniz.</li><li>➤ Domatesin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyerek de kullanabilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bulgur çorbasını pişiriniz</li><li>➤ Et suyunu kaynatınız.</li><li>➤ Ayrı bir tencerede yağla soğanı kavurunuz.</li><li>➤ Bulguru ilave ettikten sonra kaynar et suyu ekleyiniz.</li><li>➤ Bulgur yumuşayınca kadar pişiriniz.</li><li>➤ Ateşten alıp karabiberle servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bulgurun pişme süresi, bulgurun cinsine ve tazeliğine göre değişeceğinden, kontrol ederek pişmişliğini anlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çorbayı servise hazırlayınız.</li><li>➤ Yanında limon dilimleri, kıyılmış maydanoz ve karabiber veriniz.</li><li>➤ Nane ve kırmızı pul biberle süsleyebilirsiniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıcak olarak servis yapılmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Tabaklara çorbayı koymadan önce, tabakları ısıtmayı unutmayınız.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

	Evet	Hayır
<b>Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.</b>		
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı ? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Tahılların ve sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
B) Sebzeleri istenilen şekilde doğradınız mı?		
C) Çorba malzemelerinin şekillerini bozmadan karıştırdınız mı?		
D) Çorbaya uygun terbiye ve garnitürleri hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3

### AMAÇ

Süt ve yoğurtla hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

### 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 internet 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 maddelerindedir. Türk mutfağının her döneminde ve ülkemizin her köşesinde, süt ve yoğurtla hazırlanan yemekler çok çeşitlilik göstermektedir. Mantı 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 yoğurdun son 20-30 yıl içerisinde Batı dünyasınca keşfinin sonuçları büyük bir patlamayı göstermekte ancak yine de yoğurdu bizim kullandığımız genişlikte bir yelpazede değerlendirilemediği de ortadadır. Nitekim Batı yoğurdu neredeyse yalnızca meyveli ve şekerli olarak hafifçe sulandırılmış bir kıvamda yemektir. Oysa bizim yoğurt çorbamız, Türklerin bu muhteşem yiyeceği ne kadar çeşitli kullandıklarına çok iyi bir örnek oluşturmaktadır. Ayrıca yoğurt ve içindeki etiyle ayrı bir zenginliği bulunan çok ünlü bir klasik yemeğimiz olan “düğün çorbası”nda kullanılan gereçlerden biridir.

## 3.2. Yöresel Sütü ve Yoğurtlu Çorbalara Örnekler

### 3.2.1. Süt Çorbası



Resim 22 :Süt çorbası

#### Gereçler (4 porsiyon)

- 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 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.
- Kırmızı biberli yağla birlikte servise alınır.

#### Not:

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

### 3.2.2. Yayla Çorbası



Resim 23: Yayla Çorbası

#### Gereçler (10porsiyon)

- 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 kaptan iyice karıştırmaya 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.
- Eğer 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 orbasi



#### **Gereçler (4 porsiyon)**

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

**Resim24 :Toga orbasi**

#### ➤ **İşlem basamakları:**

- Nohut ve göce 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır.
- Yeterince su ilavesiyle yumuşayınca 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.
- Kaynayınca 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

#### ➤ İşlem basamakları:

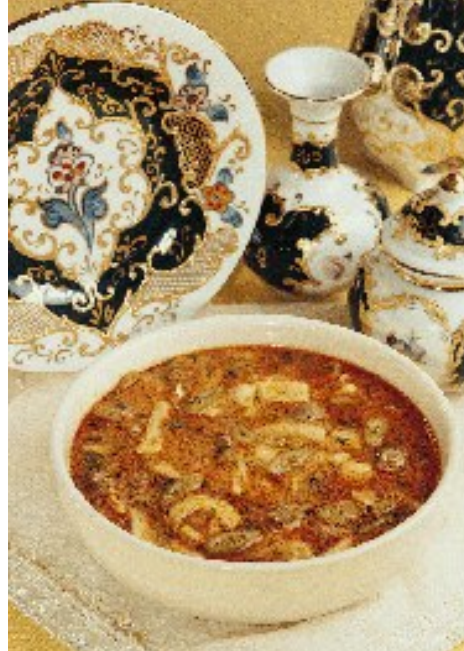
- Kıyma, karabiber ve tuzla yoğrularak minik köfteler yapılır.
- Uygun bir tencerede salça suyla karıştırılarak kaynatılır.
- Ortalama 5 mm kalınlıkta verev doğranmış fasulyeler ilave edilerek haşlanır.
- Fasulyeler yumuşayınca köfteler eklenerek 10 dakika kadar daha kaynamaya bırakılır.
- Erişte ve sarımsaklar da eklendikten sonra yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir.
- Ateşten alınarak üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dereotu gezdirilir.
- Bir miktar çorba suyuyla sulandırılan yoğurt çorbaya eklenir.
- Eritilmiş tereyağlı nane çorbanın üzerine gezdirilir.
- Sıcak olarak servise alınır.

#### Gereçler (4 porsiyon)

- 100 g kıyma
- 50 g erişte
- 150 g taze fasulye
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 10 dal maydanoz
- 10 dal dereotu
- ½ çay kaşığı nane
- 50 g nane
- 1 çorba kaşığı tereyağı

### 3.2.5. Diğerleri

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



Resim 25 :Erzincan çorbası



## UYGULAMA FAALİYETİ

### Yayla çorbası pişiriniz.

#### 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	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.</li><li>➤ İşi yapmaya istekli olunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yiyeceklerin ön hazırlıklarını yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pirinçlerin içerisindeki beyaz taşları dikkatle ayıklayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yayla çorbasını pişiriniz.</li><li>➤ Et suyunun bir su bardağını ayırarak pirinçleri kalan et suyuyla birlikte pişiriniz.</li><li>➤ Yumurtaları, yoğurt ve unla birlikte ayrı bir kaptan çırpınız.</li><li>➤ Pirinçler yumuşadıktan sonra çorbaya ilave ediniz.</li><li>➤ Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak iyice pişiriniz.</li><li>➤ Nananın yarısını ekleyiniz.</li><li>➤ Bir taşım daha kaynatarak ateşten alınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pirinçler kaynamaya başlayınca kadar, tencerenin kapağını kapatmayınız.</li><li>➤ Yumurta, yoğurt ve unu çorbaya ilave etmeden önce yumurta teliyle iyice çırpıma özen gösteriniz.</li><li>➤ Çorbayı sürekli karıştırarak un kokusu gidene kadar pişiriniz.</li><li>➤ Çorbayı pişirirken tuz atmayınız.</li><li>➤ Tuzsuz pişirdiğiniz çorbanın servise çıkmadan önce tuzunu eklemeyi unutmayınız.</li><li>➤ Çorbayı ateşten almaya yakın naneyi ekleyiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sıcak olarak servise çıkmasını sağlayınız.</li><li>➤ Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz.</li><li>➤ Kalan naneyle birlikte servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servis tabaklarını önceden ısıtınız.</li><li>➤ Tereyağını kızdırırken yakmayınız.</li><li>➤ Üzerine nane serperken çok fazla kullanmamaya özen gösteriniz.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdaki çorba çeşitlerinden hangisi sütlü ve yoğurtlu çorbalar grubuna girer?  
A) Mercimek çorbası  
B) Düğün çorbası  
C) Yayla çorbası  
D) Patates çorbası
2. Aşağıdakilerden hangisi süt çorbasına konulmaz?  
A) Etsuyu  
B) Salça  
C) Maydanoz  
D) Beyaz peynir
3. Aşağıdaki besinlerden hangisi Türklerin dünyaya armağan ettiği besindir?  
A) Erişte  
B) Et  
C) Süt  
D) Yoğurt
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.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek,kep,fular,önlük vb.)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzeleri istenilen şekilde doğradınız mı?		
B) Kullanılacak yoğurdun ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
D) Çorbaya uygun terbiye ve garnitürlerini hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## AMAÇ

Kuru baklagillerle hazırlanan yörelere özgü çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

## 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.
- Dünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan kuru baklagil çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının kuru baklagil çorbalarını internet 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 bir besin maddesidir. O nedenle belki bütün çorbalar arasında tarihi en gerilere giden çorbanın mercimek çorbası olduğu söylenebilir. Nohut içinde aynı şeyler söylenirse 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 besinlerdir. 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

### 4.2.1. Yeşil Mercimek Çorbası



Resim 26 :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:**

4 adet yumurta sarısı  
veya 2 yumurta  
4 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 kasede 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 halinde yuvarlanarak nohuttan daha küçük parçalar kesilir.
- Tereyağında kızartıldıktan sonra yağıyla birlikte servis yapılır.

#### 4.2.2. Ezo Gelin Çorbası



Resim 27 :Ezogelin çorbası

##### Gereçler (10 porsiyon)

2.5 su bardağı  
kırmızı mercimek  
1 su bardağı pirinç  
½ su bar. 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 yem.kaş.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.
- Hepsini 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.

### 4.2.3. Maş Çorbası



Resim28 :Maş çorbası

#### 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)



Resim29 :Börek çorbası

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Ezogelin çorbası pişiriniz.

Gereçler (10 porsiyon)

- 2.5 su bardağı kırmızı mercimek
- 3 litre et suyu
- 2 ortaboy kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı domates salça
- 1.5 yemek kaşığı kekik
- 1 su bardağı pirinç
- -½ yemek kaşığı karabiber
- 150 g tereyağı/sıvı yağ
- 6-7 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı acı biber salç
- ½ su bardağı ince bulgur
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1.5 yemek kaşığı kırmızı biber
- 1.5yem kimyon

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</li><li>-Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.</li><li>➤ -İşi yapmaya istekli olunuz.</li></ul>
<p>Araçları hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Araçları tezgaha getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Araçları tezgaha çalışma düzenine göre sıralayınız.</li></ul>
<p>Gereçleri hazırlayınız</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Mercimeği dikkatle ayıklayıp yıkayınız.</li><li>➤ -Soğan ve sarımsaklar çok ince doğrayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Mercimeği ayıklarken içindeki taşların temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ -Mercimeği en az 8 saat öncesi ıslatınız.</li><li>➤ -Soğanları brunoise ya da julinne doğrayabilirsiniz.</li></ul>
<p>Ezogelin çorbasını pişiriniz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Mercimeği et suyuyla pişiriniz.</li><li>➤ -Kaynayınca bulgur ve pirinç ilave ediniz</li><li>➤ -Ayrı bir tencerede yağ ile soğanı pembeleştiriniz.</li><li>➤ -Domates salçası ve sarımsak ekleyiniz.</li><li>➤ -Yakmadan kısa süre pişiriniz.</li><li>➤ -Mercimekli karışıma ekleyiniz.</li><li>➤ -Çorba kıvama gelinceye kadar birlikte pişiriniz.</li><li>➤ -Kekik, nane, kimyon, karabiber, tuz ve limon suyu ilave ediniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırınız.</li><li>➤ -İsterseniz acı biber salçası ekleyebilirsiniz.</li></ul>



<p>Çorbayı servise hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz.</li><li>➤ -Süslemek için nane kullanabilirsiniz.</li><li>➤ -Sıcak olarak servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ - Tereyağıyla birlikte kırmızı biber gezdirebilirsiniz.</li></ul>
---	---

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

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

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi ?(gömlek ,kep, fular ,önlük vb.)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
B) Kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
D) Çorbaya uygun terbiye ve garnitürleri hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-5

## AMAÇ

Et ve et ürünleriyle hazırlanan çorbaları, istenilen lezzet, kıvam ve görünümde pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

## 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.
- Dünden bugüne Türk mutfağında uygulanmakta olan et ve et ürünleri çorbalarını yazılı kaynaklardan araştırınız.
- Türk mutfağının et ve et ürünleri çorbalarını internet ortamından araştırınız.

## 5. YÖRESEL ET ÇORBALARI

### 5.1. Türk Mutfağında Etlı Çorbaların Yeri ve Önemi

Kökene tarih öncesi çağlara kadar giden bir gelenek de avın iç organlarının çok değerli sayılarak, 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 mutfağında günümüze kalan en güzel örnek de **işkembe çorbası**dır. Bu çorba bugün bile İstanbul başta olmak üzere büyük kentlerde hala özel dükkanlarda hazırlanıp satılan ve çok rağbet edilen çorba çeşitlerindedir. Buna karşılık **ciğer çorbası** ise unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerindedir. Ciğer çorbasının bir özelliği de çorbalarda büyük olasılıkla Bizans'tan bize gelen ünlü "terbiye"nin bu çorbada kullanılmış olmasıdır. 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 balığının tazeliğini korumak bakımından yeterli teknolojiyi sunmadığını da hatırlamakta yarar vardır. Diğer komşu kültürlerin balıklardaki bu tazelik eksikliğini sosla ve yoğun baharatla kapatma yöntemleri herşeyin 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.



**Resim 29 :Tavuklu şehriye çorbası**

Yöresel et çorbalarına başlamadan önce Et Hazırlık modülünü tekrar inceleyiniz.

## 5.2. Yöresel Etli Çorbalara öÖrnekler

### 5.2.1. Düğün Çorbası



Resim 30 :Düğün çorbası

#### Gereçler:

10 su bardağı et suyu  
200 g kuzu eti ya da  
koyun kaburgasının sıkı  
eti

4 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kırmızı  
biber

#### Terbiyesi için:

2 adet yumurta veya 4  
adet yumurta sarısı  
4 çorba kaşığı limon  
suyu  
½ su bardağı ılık çorba  
suyu

#### ➤ İşlem basamakları :

- Et bir tencerede haşlanarak küçük parçalar halinde doğranır.
- Et haşlanırken et suyu da birlikte hazırlanabilir.
- Etlere, et suyuyla birlikte ayrı bir tencerede kaynamaya bırakılır.
- Bu arada ılık 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 kaselelere alınır.
- Kızdırılmış yağa kırmızı biber karıştırılarak çorbanın üzerine gezdirilir.
- Yanında ekmeğin garnitürüyle servis yapılır.

## 5.2.2. Yuvalama Çorbası



Resim31 :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

#### Üzerine:

- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağı

### ➤ İşlem basamakları :

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

İşkembe ve şirdanın temizlenmesi ve pişirmeye hazırlanması için **Et ve Sakatatların Hazırlık** modülünü tekrar inceleyiniz.



Resim 32 :İşkembe çorbası

#### ➤ İşlem basamakları :

- Hazırlanmış işkembe ve şirdan bol su ile ateşte kaynamaya bırakılır.
- Üzerinde biriken köpük alınarak kapağı kapatılır yumuşayınca kadar haşlanır.
- Üzerinde biriken yağı alınarak ayrılır.
- İşkembe ve şirdan, haşlama suyundan çıkartılarak küçük parçalar şeklinde doğranır.
- Ayrı bir tencerede tereyağla un sarartılmadan hafifçe kavrulur.
- Süzdürülmüş işkembenin haşlama suyu eklenir, un kokusu gidinceye kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
- Doğranmış olan işkembe ve şirdan 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.

#### **Gereçler:**

300 g dana veya koyun işkembesi  
1 şirdan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1.5 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
4 yemek kaşığı un

#### **Terbiyesi için:**

½ su bardağı sirke

6 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

#### **İstenirse**

**Yumurta limon terbiyesi için:**

2 yumurta veya

4 yumurta sarısı

4 yemek kaşığı limon suyu

½ ılık çorba suyu



**Not:**

- İşkembe orbasının yapım Şekli yörelere gore farklılık göstermekte olup sadece işkembenin 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.



**Resim 32-a :iğ İşkembe**



**Resim 33 :Terbiyeli işkembe orbası**

#### 5.2.4. Kelle Paça Çorbası

Kelle ve paçanın temizliği ve pişirmeye hazırlanması için **Et ve Sakatların Hazırlık** modülünü tekrar inceleyiniz.



Resim 34 :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.
- Sıcak olarak servis yapılır.

➤ **Diğerleri**

- 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)



Resim 35 :Öz çorbası (Gaziantep)



Resim 36 : Alaca çorbası (Gaziantep)

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Düğün çorbası hazırlayınız

#### ➤ Gereçler:

- 200 g kuzu eti ya da koyun kaburgasının sıkı eti
- 10 su bardağı et suyu

#### Terbiyesi için:

- 4 yemek kaşığı un
- 2 adet yumurta veya 4 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 4 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ su bardağı ılık su

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -İş yapmaya hazırlıklı olunuz.</li><li>➤ -Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Kıyafetlerinizi tam olarak giyiniz.</li><li>➤ -İşi yapmaya istekli olunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Araçları tezgaha hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Araçları tezgaha işlem sırasına göre sıralayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Gereçleri hazırlayınız.</li><li>➤ -Eti hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Çok yağlı et kullanmayınız.</li></ul>
<p>Çorbayı pişiriniz:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Ete yeterince su ilave ederek haşlayınız.</li><li>➤ -Eti haşlarken et suyunu da çıkarınız.</li><li>➤ -Haşlanan etleri küçük zarlarda halinde doğrayınız.</li><li>➤ -Ayrı bir kasede çorbanın suyundan biraz alarak ılıtınız ve unla birlikte eziniz</li><li>➤ -Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave ediniz.</li><li>➤ -Un kokusu kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirerek ateşten alınız.</li><li>➤ -Yumurta ve limon suyunu ayrı bir kasede iyice çırpınız.</li><li>➤ -Çorbaya ilave ederek iyice karıştırınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Haşlanan etleri elinizle de küçük parçalar haline getirebilirsiniz.</li><li>➤ -Unu suyla ezebilirsiniz ancak ezildikten sonra biraz çorba suyu ekleyiniz.</li><li>➤ -Karıştırırken yumurta çırpma teli kullanırsanız, çorbanın daha net ve pütürlü pişmesini sağlamış olursunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Çorbayı servise hazırlayınız.</li><li>➤ -Servis yapılmak üzere kasele alınınız.</li><li>➤ -Yanında ekmek garnitürü (kruton) kullanınız.</li></ul> <p>- Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ -Servis tabaklarını önceden ısıtınız.</li><li>➤ -Tereyağını kızdırırken yakmayınız.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Etlı çorbalar en çok hangi besin ögesinden zengindir?
  - A) Protein
  - B) Karbon hidrat
  - C) Vitamin
  - D) Mineral
2. Aşğılardekilerden hangisi sakatat içeren bir çorba çeşidi değildir?
  - A) İşkembe çorbası
  - B) Ciğer çorbası
  - C) Beyin çorbası
  - D) Balık çorbası
3. İşkembe çorbasına has terbiye aşğıdakilerden hangisidir?
  - A) Sirke- yumurta sarısı
  - B) Sirke – sarımsak
  - C) Limon suyu –yumurta sarısı
  - D) Süt-yumurta sarısı
4. Aşğıdaki organlardan hangisinin çorbası yapılmaz?
  - A) İşkembe
  - B) Ciğer
  - C) Kelle
  - D) Yürek

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?(gömlek ,kep, fular, önlük vb.)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı ?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe vb)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Sebzelerin hazırlıklarını yaptınız mı?		
B) Kullanılacak et ve sakatatların hazırlıklarını yaptınız mı?		
D) Çorbaya uygun terbiye ve garnitürleri hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

## PERFORMANS TESTİ

	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
-Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi ?(gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik)		
- Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
-Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
-Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>2. Araç gereç seçimi</b>		
- Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
- Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
<b>3. İşlem basamakları</b>		
-Sebzelerin hazırlığını yaptınız mı?		
- Kurubaklagil ve tahılları uygun şekilde hazırladınız mı?		
- Et/sakatat/şarküteri ürünlerini uygun şekilde hazırladınız mı?		
- Kabuklu ve kabuksuz tüm deniz ürünlerini salataya uygun şekilde hazırladınız mı?		
-Çorbaya en uygun garnitürü seçerek hazırladınız mı?		
-Çorbayı süsleyerek servise hazırladınız mı?		
<b>4. Ürünün değerlendirilmesi</b>		
Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		

## DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki modül değerlendirme testini öğretmeninizin gözetiminde uygulayınız. Uygulamanız sonucunda **Hayırccevabınız** fazla ise modülü tekrarlayınız.

**Evet cevablarınız** fazla ise, öğretmeninizin kararıyla bir sonraki modüle geçiniz.

# 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.	C
2.	B
3.	D
4.	A

## ÖĞRENİM FAALİYETİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENİM FAALİYETİ 5'İN CEVAP ANAHTARI

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



## KAYNAKLAR

- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983
- BAYSAL Ayşe, Prof. Dr. **Beslenme**, Çağ Matbaası, 1993
- ERDENER Nesrin; **Yayınlanmamış Ders Notları**
- 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.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Şefin Sofrası**, UBF Yayınları, İstanbul
- TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı I**, İnkılap Yayınevi, İstanbul
- YÜKSEL Atilla, Doç.Dr, ADÜ Didim MYO Müdürü
- TÜTER, Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı II**, İnkılap Yayınevi, İstanbul
- [www.chefaliriza.com](http://www.chefaliriza.com)
- [www.bayramusta.com](http://www.bayramusta.com)
- [www.pmyd.com](http://www.pmyd.com)
- [www.alpad.org.tr](http://www.alpad.org.tr)
- [www.erolsezer.com](http://www.erolsezer.com)
- [www.sanamutfagi.com](http://www.sanamutfagi.com)
- [www.lezzetonline.com](http://www.lezzetonline.com)
- ADÜ Didim Meslek Yüksek Okulu Didim Yerleşkesi öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve diğer tüm personelle röportaj