

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



# MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN  
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

**YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**ULUSLAR ARASI ÖZEL 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 .....	ii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1.....	3
1. ÖZEL ÇORBALAR .....	3
1.1. Farklı Ulusların Mutfak Kültürü.....	3
1.2. Farklı Ulusların Çorba Kültürü.....	4
1.3. Özel Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler.....	5
1.4. Özel Çorbaların Özellikleri .....	5
1.5. Farklı Uluslara Ait Özel Çorba Çeşitleri (Örnekler ve İşlem Basamakları) .....	6
1.6. Çorbaların Aslına Uygun Garnitürlerinin Hazırlanması ve Servisi.....	19
UYGULAMA FAALİYETİ.....	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	23
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	24
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	25
2. SOĞUK ÇORBALAR .....	25
2. 1. Soğuk Çorbaların Özellikleri.....	25
2.2. Soğuk Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler .....	26
2.3. Soğuk Çorba Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	26
2.4. Soğuk Çorba Çeşitleri (Örnekler ve İşlem Basamakları).....	26
2.5. Soğuk Çorbaların Garnitürleri ve Servis Şekilleri.....	35
UYGULAMA FAALİYETİ.....	36
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	38
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	39
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	40
CEVAP ANAHTARLARI.....	41
KAYNAKLAR .....	42

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK037</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Uluslararası Özel Çorbalar</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Uluslararası özel çorbaları özelliğine uygun pişirerek servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sebze Garnitürleri, Hijyen ve Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.
<b>YETERLİK</b>	Çorbaları pişirmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında çeşitli ulusların kültürlerine uygun özel çorbaları pişirip, servise hazır hale getirebileceksiniz. <b>Amaçlar</b> Ø Uluslar arası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebileceksiniz. Ø Uluslar arası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişmişlikte servise hazır hale getirebileceksiniz.
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, çorba kasesi, soğutucu vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Çorbalar Türk mutfağının vazgeçilmezleridir. Özellikle kış aylarındaki Mönülerimizde çorba mutlaka vardır. Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfaklarında da çorbaların önemli yeri olduğunu görüyoruz. Çeşitli uluslara ait olan çorbaların bazıları uluslar arası nitelik kazanmış ve tüm dünyaca tanınır olmuştur.

Turizme hizmet edeceğimizi düşünerek dünyaca ün kazanmış çorbaların yapılışını öğrenmek bize önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca çeşitli ulusların kültürünü tanımamıza yardımcı olacaktır.

Uluslar arası bazı çorbaların bizim sulu yemeklerimize benzer yanları ve hepsinin bir hikâyesi vardır. Örneğin Buyabez'in balıkçıların balıklarını tekneden boşalttıktan sonra kalan deniz ürünlerini toplayıp kendi karınlarını doyurmak için hazırladıkları bir tür yemekten doğduğu rivayet edilir.

Soğuk çorbalar sıcak yaz günlerinde hem serinlemek hem de karın doyurmak için içilir. Bizim yoğurtlu salatalıklı cacığıımız batı ülkelerinde soğuk çorba olarak servis edilir.

Bu modül ile uluslararası bazı çorbaları öğreneceksiniz ve daha bir çoğunu da araştırıp öğrenmek isteyeceksiniz.

Lezzetli çorbalar sunmanız dileğiyle...



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uluslar arası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişmişlikte servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Özel çorba nedir?
- Ø Sizin de yörenize ait özel çorbanız var mı? Araştırıp tarifini öğreniniz.
- Ø Çeşitli ülkelere ait çorbaları araştırınız.

## 1. ÖZEL ÇORBALAR

Temel çorbalardan farklı özelliklere sahip farklı uluslara ve kültürlere ait çorbalara özel çorbalar denir.

### 1.1. Farklı Ulusların Mutfak Kültürü

Bir ülkede yöreler arasında bile damak tadı, mutfak kültürü değişmektedir. Ülkeler veya uluslar arasında lezzet, hazırlama, mutfak kültürü farklarının olması kaçınılmazdır. Bu farklılıkların yanında dünyanın her tarafında pizza, pizza olarak vardır ve İtalyanların olduğu bilinir. Fransızların file minyonu dünyanın her yerinde aynı şekilde hazırlanır. Türklerin şiş kebabını yurdumuza gelen her turist ister.

Farklı ülkelerin mutfak kültürüne söyle bir bakacak olursak;

- Ø **Fransız Mutfacı:** Dünyaca tanınmış bir mutfaktır. Soslu yemekleri ön plandadır. Uygulanması kolay bir mutfak kültürüne sahiptir. Bütün dünyadaki mutfak terimleri Fransızca kökenlidir. Örneğin alakart, gastronorm, chef de cuisine vb.  
Etili, balıklı yemekleri, tart, pastaları, şarap ve peynirleri ünlüdür.
- Ø **İngiliz Mutfacı:** Fransız mutfacı kadar ünlü değildir, Kaliteli etler ve haşlama sebzeler tercih edilir. Sütlü tatlıları tercih sevilir (cheese cake). Kahvaltıya önem verirler. Beş çayları önemlidir. Akşam yemekleri daha zengin olur.
- Ø **Alman Mutfacı:** Patates ve lahana mutfacın baş yiyeceğidir. Deniz ürünleri ve domuz etinden hazırlanan jambon vb. çok tüketilir. Gelenekleri ve iklim koşulları şekillendirmiştir. Pasta ve ekmek çeşidi çoktur.

- Ø **İskandinav Mutfaqları:** Soğuk olmaları nedeniyle yağlı, unlu ve şekerli yiyecekler ağırlıklıdır. Kaliteli deniz ürünlerinden yapılan yiyecekleri ve Danimarka'nın pasta ve börekleri ünlüdür.
- Ø **İspanyol Mutfağı:** Acılı yemekleri meşhurdur. Her yörenin kendine özgü yemekleri vardır. Deniz ürünleri çoktur.
- Ø **İtalyan Mutfağı:** Yemekleri tarihi ve geçmiş doğu kültürüne dayanır. Pizza, spagetti, makarna çeşitleri ünlüdür.
- Ø **Kuzey Amerika Mutfağı:** Amerikan yeme alışkanlıkları İngilizlere benzer. Ancak farklı gruplar farklı yemek kültürü oluşturmuşlardır.
- Ø **Güney Amerika Mutfağı:** Tropikal iklime sahip oldukları için farklı ürünler yetişmektedir. Değişik grupların farklı yemek alışkanlıkları oluşmuştur. Büyükbaş hayvanların yanında maymun eti, timsah eti, iri karınca gibi şeyler de tüketilmektedir.
- Ø **Rus Mutfağı:** Soğuk iklim olduğu için yemekleri yağlı ve ağırdır. Dünyaca ünlü yemekleri çoktur. Örnek: Borç çorbası, kievski, havyar vb.
- Ø **Japon Mutfağı:** Avrupa ve Türk mutfağından çok farklıdır. Yemekleri ve yeme şekilleri ilgi çekicidir. Çiğ balıkları, çiğ sebzeleri, soya sosu ünlüdür.
- Ø **Asya Mutfağı:** Türki devletlerin olduğu bölümde pilav ünlüdür. Anadolu Türk mutfağı kültürü ve Rus mutfağı karışımı görülür. Tayland, Endonezya, Singapur gibi ülkelerde beslenme ve kültür farklıdır.. Temel besin buralarda da pirinçtir. Ancak uçan, kaçan her türlü canlı yenir dersek yanlış olmaz.
- Ø **Kuzey Afrika Mutfağı:** Buralardaki ülkeler İslam ülkeleridir. Fas, Cezayir, Tunus gibi İslam ülkesindeki yemek alışkanlıkları birbirine benzer, pilavları ünlüdür.

Ülkeleri inceledikçe farklı ve benzer özelliklerle karşılaşmaya devam edeceğiz. Sizde konu ile araştırma yapınız.

## 1.2. Farklı Ulusların Çorba Kültürü

Çorba hemen hemen bütün ulusların kültüründe vardır. Her her kültürde bulunan münülerde ilk yemektir. Çinliler çorbayı yemeğin sonunda alırlar. Bu durum bize belki garip gelebilir; ama bizde de eğlenceli bir gecenin ardından işkembe, kelle-paça çorbası içilir. Sadece bu amaçla açılmış gece yarısı hizmet veren işkembecilerimiz vardır.

Modülümüzde farklı uluslara ait çorbalardan örnekleri göreceksiniz. Deniz ürünü bol olan ülkelerde deniz ürünlerinden çorba yapıldığını, spagetti ile özdeşleşmiş İtalya'da ise



sebze çorbasında kırılmış spagetti veya makarna kullanıldığını, soğuk ülke Rusya'nın çorbası denilince akla gelen borç çorbasında ekşi krema kullanıldığını görüyoruz. Yani dünyaca ün kazanmış özel çorbalar ait oldukları ülkelerin özelliklerini taşırlar.

Yüzyılın başında mөнünün zengin tutulduğu ziyafetlerde iki çorba verilirdi. Bu çorbalardan birisi berrak, birisi koyu kıvamlı çorbalar olurdu. Mөнüdeki diğer yemeklerle de çorbanın uyumu önemlidir. Örneğin mөнüde böf straganof varsa başlangıçta çorba mutlaka berrak olmalıdır.

Bizim kültürümüzde çorbanın yeri çok başkadır. Yörelere göre değişen pek çok çorba çeşidimiz vardır. Ayrıca sabah kahvaltısında çorba içme alışkanlığını yitirmeye başlamış olsak ta pek çok ilimizde sabah 05. 00'den itibaren hizmet veren çorbacılarımız mevcuttur.

Ülkemizde her türlü gıda maddesi ile çorba yapılmaktadır. Bizim çorbalarımızın hemen hepsi özel çorbalardır. Tarhana, yayla, ezo gelin, işkembe, kelle paça, bamya çorbası, düğün çorbası, arabaşı çorbası vb gibi Türk Mutfağında Çorbalar modülünde çorbalarımızdan örnekler görebileceksiniz.

### **1.3. Özel Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler**

Çorba hazırlamada kullanılan araçlar normal mutfak donanımdır. (Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, çorba kasesi, soğutucu vb.) Gereçler ve özel bir araç varsa ise çorbaların reçetesine göre sırasıyla verilecektir.

### **1.4. Özel Çorbaların Özellikleri**

- Ø Çorbalar doyurucu olmayan başlangıç yemekleridir. Ancak özel çorbalar yoğun malzeme içerirler, sulu yemek kıvamına yakın doyurucu özellik taşırlar.
- Ø Farklı yöntemler ve alışılmışın dışında malzemelerle hazırlanırlar ve besin değeri yüksektir.
- Ø Bir milletin iklimin, yörenin özelliklerini yansıtır.
- Ø Özel malzeme gerektirenler pahalıdır ve özel mөнülerde veya istek üzerine yer alabilirler her yerde görmemiz mümkün olmaz. (Örneğin, kaplumbağa çorbası, öküz kuyruğu çorbası gibi...)

## 1.5. Farklı Uluslara Ait Özel Çorba Çeşitleri (Örnekler ve İşlem Basamakları)

### Ø Minestronne (İtalyan çorbası)

#### Malzemeler(10 kişilik)

- 50 g tereyağı veya margarin
- 50 g soğan (paysanne doğranmış)
- 50 g şalgam (paysanne doğranmış)
- 50 g pırasa (paysanne doğranmış)
- 50 g kereviz (paysanne doğranmış)
- 50 g lahana (paysanne doğranmış)
- 30 g domates püresi
- 2 litre beyaz fond
- 50 g permasan peyniri (rendelenmiş)
- 50 g kırılmış spagethi veya tel şehriye
- 50 g patates (paysanne doğranmış)
- 50 g conkase domates
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı maydanoz ince kıyılmış
- 50 g bezelye
- Karabiber, tuz

#### Hazırlanışı

Yağı eritip sebzeleri (patates, bezelye ve domates hariç) ekleyin, renk aldirmeden ara sıra karıştırarak pişirin.

Fondu ve tuzu ve biberini ekleyin. Kefini alarak kısık ateşte 20 dk pişirmeyi sürdürün.

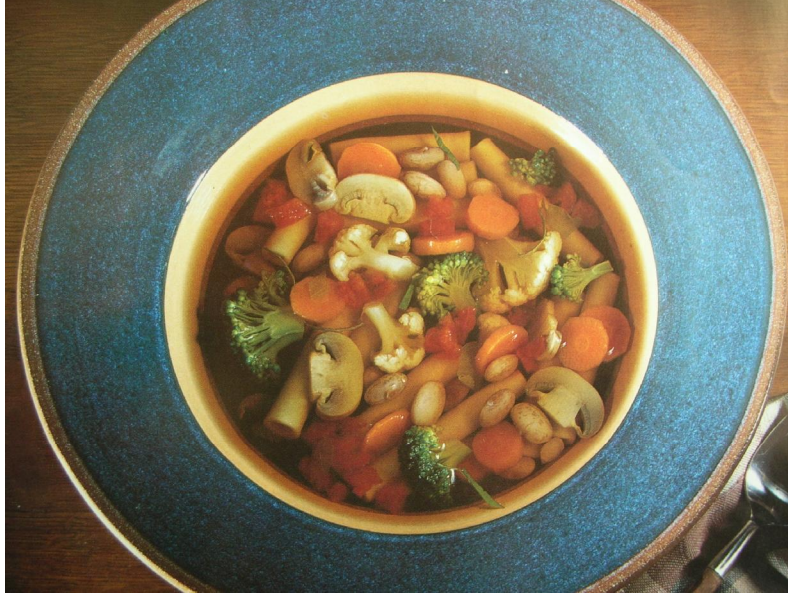
Domates püresi, bezelye, kırılmış spagetti veya tel şehriye, patates, conkase domatesi ekleyip malzemenin tümü yumuşayınca kadar pişirin.

Sarımsak ve maydanozu ekleyip hemen ateşten alın.

Çorbayı yanında permasan peyniri ile servis edin.

Not: Pesto hazırlanarak da eklenebilir.

Pesto: Tereyağı, sarımsak, mercan köşk otu ve fesleğen hepsi beraber iyice kıyılır. Yumuşak krem haline getirilir ve çorba ocaktan inince eklenir karıştırılır, hemen servis edilir.



**Resim 1.1: Minestrone (İtalyan çorbası)**

### Ø Potage germiny (Kuzu kulağı çorbası)

#### Malzemeler (10 kişilik)

- 60 g tereyağı veya margarin
- 60 g soğan (iri doğranmış)
- 60 g pırasa (iri doğranmış)
- 60 g kereviz sapı (iri doğranmış)
- 600 g iç bezelye
- 1 litre beyaz fond (sıcak)
- Birkaç dal taze nane yaprakları
- Buket garni
- 1 litre ince béchamel sos
- 100 g kuzu kulağı
- 60 g haşlanmış şehriye
- 60 ml zeytinyağı
- Tuz
- Çiğ krema

#### Hazırlanışı

Yağı eritip doğranmış sebzeleri ve bezelyeyi ekleyin, kapağı kapatıp kısık ateşte suyunu salması için 2-3 dakika bekleyin.

Sıcak fondu ekleyin, bir taşım kaynatın, taze nane yaprakları ve buket garniyi ekleyin, beş dakika daha kaynatın.

Buket garniyi çıkarın, béchamel sos ve tuz ekleyin, tekrar bir taşım kaynatın ateşten alın. İlmaya bırakın.

Kuzu kulağını yıkayıp bütün kıyımı doğrayın, ılımış çorbayı robottan veya tel süzgeçten geçirin. Tuzunu kontrol edin, krema ve haşlanmış şehriyeyi katın.

Kuzu kulağını zeytinyağında sote edin sıcak çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.

### Ø Goulash Soup (Macar Çorbası)

#### Malzemeler (10 kişilik)

- 1 kg kemiksiz sığır kürek eti
- 350 g soğan (brunoise doğranmış)
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı (15 g) kırmızı tatlı pul biber
- 3 litre kahverengi fond
- 1kg küçük küpler halinde doğranmış patates
- 100 g conkase domates
- Tuz
- Karabiber



Resim 1.2: Sığır goulash soup

## **Hazırlanışı**

Kürek eti yağ ve sinirleri ayıklandıktan sonar 2 cm küpler halinde doğranır.

Kalın dipli bir tencereye yağ konur soğanlar renkleninceye kadar kavrulur.

Et eklenir, hızla bir kere karıştırılır, suyunu salmaması için renk değiştirenceye kadar dokunulmaz,daha sonra karıştırılarak iyice kavrulur.

Karabiber, kırmızı pul biber, tuz eklenerek kavurmaya devam edilir.

Etler yumuşamaya başlayınca kadar yavaş yavaş kaynatılır.

Patatesler eklenir, et ve patatesler yumuşayınca kadar pişirilir, domates eklenir.

Lezzet kontrolü yapılır. Spaetzle ilave edilerek istenirse goulash garnish eklenerek hemen ocaktan alınır ve sıcak olarak servis yapılır.



**Resim 1.3: Goulash soup**

**Not: Goulash garnish genellikle çorbaya eklenerek servis yapılır.**

## **Ø Goulash garnish**

### **Malzemeler**

- Ceviz büyüklüğünde tereyağı veya margarin
- 1-2 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı tane kimyon
- 1 çay kaşığı kıyılmış maydonoz
- ½ çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

### **Hazırlanışı**

Gereçlerin tamamı bıçak yardımıyla hepsi bir doğrama tahtası üzerinde kıyılır. Macun kıvamına getirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce eklenir.

Servis edilirken ekşi krema ile servis edilebilir.

Patates kullanılmadığı zaman eşit miktarda un ve yağ karıştırılarak eklenir ve kaynarken kıvam alması sağlanır.

Ø **Spaetzle genellikle çorbaya eklenerek servis yapılır.**

Ø **Spaetzlenin malzemeleri (10 porsiyon için):**

- 300 g un
- ¼ yemek kaşığı tuz
- ¼ yemek kaşığı muskat rendesi
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı su veya süt

### **Hazırlanışı**

Un bir kaba konur, ortası açılır, yumurta, un, tuz, muskat rendesi konur.

Çok yumuşak bir hamur yapılır (gerekirse biraz daha su eklenir).

Hamur hava kabarcıkları oluşuncaya kadar çırpılır, özleştirilir.

Ucuna ince duy takılmış krema torbasına konulur ve kaynayan suya küçük parçalar sıkılır.

Suyun üstüne çıkan parçalar toplanır soğuk tuzlu suya çıkarılır, işleme hamur bitinceye kadar devam edilir, hepsi tamamlanınca süzülür ve kullanılır. Ayrıca spaetzle makarna gibi ve tereyağı ile sote edilip garnitür olarak kullanılabilir.

Ø **Potage Borscht (Rus sebze çorbası)**

### **Malzemeler**

- 400 g sığır eti (pişmiş)
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1.5 fincan un
- 3 lt et suyu
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 400 gr beyaz lahana

- 1.5 su bardağı krema
- 1 adet kırmızı pancar
- 2 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 1 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet limon
- 2 adet sivri biber



**Resim 1.4: Potage Borscht (Rus sebze çorbası)**

### **Hazırlanışı**

Sebzeleri yıkayıp temizleyin, soyun ve julienne veya paysanne doğrayınız.

Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve tavla zarı şeklinde (concasse) doğrayın.

Soğanları (brunoise doğranmış) tereyağında pembeleştirin.

Havuç, lahana, sivri biber, kereviz, kırmızı pancar ilave edin.

Unu ekleyerek 3-4 dakika kavurun. 2.5 litre et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynadıktan sonra, domates ve patatesleri ilave edin.

Bir limonun suyu, tuz, bir çay kaşığı şeker ekledikten sonra 20 dakika pişirin.

Eti tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Dereotu ve maydanozu ayıklayın, yıkayın ve doğrayın.

Pişmek üzere olan çorbaya krema ve parça etleri ekledikten sonra iki dakika daha kaynatın.

Üzerine dereotu ve maydanoz serperek servis edin.

## Ø Polonya Usulü Borç Çorbası

### Malzemeler (10 kişilik)

- 1 kg ördek (temizlenmiş)
- 250 g biftek
- 50 g margarin
- 75 g pancar (kibrit çöpü julienne doğranmış-)
- 75 g pırasa (kibrit çöpü julienne doğranmış)
- 50 g lahana (tütün kıyımı doğranmış)
- 50 g soğan (ince julienne doğranmış)
- 2.5 lt sığır bulyon
- 200 ml pancar suyu
- Buket garni
- Taze çekilmiş karabiber, tuz

### Hazırlanışı

Ördeği sıcak fırında 25 dakika renk alması için roti (kızartın) edin. Yağını süzün.

Bifteğin ön haşlamasını yapın.

Margarini derin bir tavada kızdırıp sebzeleri ekleyin. Sebzeleri renk aldirmeden pişirin.

Et suyu ve pancar suyunu sebzelere ekleyin. Bifteği ördekle birlikte çorbaya katın.

Buke garniyi, tuzu, biberi de ekleyerek çorbayı birkaç dakika kaynatın.

Biftek, buket garni ve ördeği çorbadan çıkarın. Bifteği 1/2 cm'lik küpler halinde, ördek etini kalınca kibrit çöpü biçiminde doğrayın. İkisini de tekrar çorbaya katın, tekrar kaynatıp kefini alın. Tuzunu biberini kontrol edin.

Çorbayı yanında pancar suyu, krema ve ördek patatesi ile servis yapın.





**Resim 1.5: Polonya usulü borç çorbası**

**Not:** Pancar suyunu, soyulup rendelenmiş pancarın üzerini aşacak kadar soğuk suda biraz bekletip tülbentten süzerek hazırlayabilirsiniz. Ayrıca, bu çorbanın malzemeleri isteğe bağlı olarak değişik şekillerde de doğranabilir.

**Ø Oxtail soup - öküz kuyruğu çorbası - 10 kişilik**

**Malzemeler**

- 100 g- havuç (küçük parçalar halinde doğranmış)
- 100 g- şalgam (küçük parçalar halinde doğranmış)
- 800 g- sığır kuyruğu (ince)
- 200g- havuç (doğranmış)
- 250 g- soğan (doğranmış)
- 200 g- pırasa (doğranmış)
- 150 g-kereviz (doğranmış)
- 6 lt- sığır bulyon
- 2 adet – yumurta akı
- 600 g yağsız sığır kıyması -
- 5 g tuz (1çorba kaşığı)
- 15 adet- tane karabiber
- 1adet – defne yaprağı
- 1 dal- kekik
- 100 ml şeri



**Resim 1.6:Öküz kuyruğu çorbası (oxtail soup)**

### **Hazırlanışı**

Sığır kuyruğunu ince ince doğrayın.

Soğan, havuç, pırasa ve kerevizin 50'şer gramı ile birlikte bir tepsiye yerleştirin, fırında biraz kahverengileşinceye kadar kızartın derin bir tavanın içine yerleştirin.

Et suyunu ekleyin, arada sırada kefini alarak yaklaşık 2 saat, sığır kuyruğu iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

Sığır kuyruğunu sonra süslemede kullanmak üzere bir kenara ayırın.

Et suyunu süzün, yağını alın, yumurta akı, kıyma, tuz, kalan sebzeler, karabiber, defne yaprağı ve kekik ile konsome (bk. 10 sınıf temel çorbalar) hazırlayınız.

Havuç ve şalgam toplarını ayrı bir kaptaki tuzlu su içinde pişirin, süzün ve kişi başına bir parça sığır kuyruğu ile birlikte çorbaya katın. Şeriyi ekleyerek servis yapın.

**Not:** Büyük kesim yerlerinde sığır kuyrukları toplanıp temizlenerek ayrıca paketlenmekte ve satılmaktadır. Sığır kuyruğu çorbası seçkin mönülerde yer alan, Avrupa mutfaklarında bilinen bir İngiliz klasiğidir. Kesimlerden kalan kuyrukların değerlendirilmesini sağlayan besleyici ve lezzetli bir çorbadır.

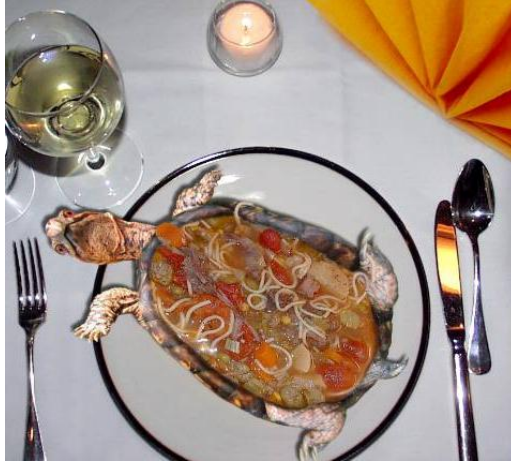
En lezzetli oxtail fabrikasyon olarak yapıp konserve olarak satılan oxtail dir. Kutunun üzerindeki tarifeye göre kullanılır.

## Ø Turtle Soup(Kaplumbağa Çorbası)

Kaplumbağa çorbası, çorba cinslerinin en çok tercih edilenlerindedir. Kaplumbağa çorbası (clair) berraktır, bu nedenle kaplumbağa konsomesi denir.

Bugün dünyada hiçbir mutfakta kaplumbağa çorbası yapılmamaktadır. Çünkü çorba 70-80 kg' lık kaplumbağalardan yapılır ve bu kaplumbağaların temini zordur. Gıda endüstrisinde kaplumbağa konsomesi konserve olarak ve çok lezzetli bir şekilde hazırlanmaktadır. Yani tüm işletmeler kaplumbağa konsomesini konserve olarak satın alır ve kullanır.

Kullanımı çok kolaydır. Konserve kutusu açılır ve bir kaba boşaltılır. Kutu üzerindeki tarife göre yeterli miktarda su eklenir ve kaynar derecede ısıtılarak servise hazırlanır.



Resim 1.7:Turtle soup (kaplumbağa çorbası)

## **Örnek Tarihi münüler: Paris'teki Osmanlı Sefareti'nde Bir Akşam Yemeği** (içinde kaplumbağa çorbası olan bir mönü örneği)

### **Paris'teki Osmanlı Sefareti'nde 20 Mayıs 1910 tarihinde verilen akşam yemeğinin mönüsü:**

- Havyar
- Kantalup kavunu
- Kaplumbağa çorbası
- Rossolnick
- Pavurya suyuna alabalık
- Bildircinli pilav
- Bordo'nun Pauillac şarabında pişirilmiş baron usulü kuzu
- Domates püresi içinde piliç göğsü
- Turunçta ördek palazı dilimleri
- Japon salatası
- D'Argenteuil kuşkonmazı
- Bisküvi ile çilekli dondurma
- Milföy
- Meyve

### **Yalancı kaplumbağa çorbası**

Koyun başı, mantar, soğan, haşlanmış yumurta ve kırmızı şarapla hazırlanıp meyanesi yapılarak servise sunulan bir İngiliz sakatat yemeğidir.

### **Ø Onion soup (Soğan çorbası) 10 kişilik**

#### **Malzemeler:**

- 50 g margarin
- 25 g un
- 800 g soğan (ince dilimlenmiş)
- 2.5 lt sığır bulyon
- Taze çekilmiş karabiber, Tuz
- 10 dilim ekmek (kızartılmış)
- 200 g gravyer peyniri (rendelenmiş)

#### **Hazırlanışı**

Margarin, tencerede eritin, soğanları ekleyip hafif kahverengileşinceye kadar kavurun.

Unu ekleyin ve esmer meyaneyi (kahverengi roux) hazırlayın.

Azar azar et suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuz ve biberle 20–25 dk pişirin.

Çorbayı 10 çorba güvecine paylaşın. Birer dilim kızartılmış ekmeği güveçlerin ortasına yerleştirin. Peyniri ekmeklerin üstüne serpiştirin.

Güvecin üstüne kapak kapatmadan salamandraya sürüp üstleri altın sarısı renk alıncaya kadar gratine ederek servis yapın.



**Resim 8: Soğan çorbası**

#### Ø Bouille boisse -Fransız balık çorbası-10 kişilik

##### Malzemeler

- 1 adet kırlangıç balığı
- 1 kg levrek veya mercan balığı
- 3 lt su
- 3 adet defne yaprağı
- 6 adet soğan (3 adedi ince kıyılmış)
- 75 g margarin
- 7-8 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 300 g havuç (jülienne doğranmış)
- 300 g pırasa (jülienne doğranmış)
- 2 adet çuşka biberi (jülienne doğranmış)
- 300 g mantar (dörde bölünmüş)
- 2 g safran
- 400 g karides (ayıklanmış)
- 30 adet iç midye (haşlanmış)

##### Hazırlanışı

Balıkları su, defne yaprağı ve 3 bütün soğan ile 10-12 dakika ağır ateşte pişirin.

Balıkların derilerini ve kılçıklarını ayırın, bir kapta bekletin. Balık suyunu bir tencereye süzün.

Margarini ayrı bir tencerede kızdırın. Kalan soğanları, sarımsaklı çeşniyi ve unu katarak beraberce kavurun.

Havucu, pırasayı ve çuşka biberini ekleyip biraz daha kavurun ve biraz pişmesini sağlayın.

Balık suyunu, tuzu ve mantarı ekleyip 5-7 dakika ağır ateşte pişirmeye devam edin.

Balık etini düzgün parçalara bölün, balıkları safran, karides ve midye ile birlikte çorbaya katıp 5-7 dakika daha pişirin. Baharatını kontrol edip servis yapın.



**Resim 9: Bouille boisse (buyabez)**

**Not:** Bu çorba sarımsaklı tost melba ile de servis yapılabilir.

### **Diğer özel çorbalar**

#### **Ø Kremalı Kuşkonmaz Çorbası**

**Malzemeler: (10 kişilik)**

- 150 g margarin
- 130 g un
- 3 lt tavuk bulyon (sıcak)
- 800 g kuşkonmaz (ön haşlaması yapıp doğranmış)
- 200 ml çiğ krema, 1 yumurta sarısı, muskat rendesi (liason hazırlayınız)
- Tuz
- Taze çekilmiş beyaz biber
- 100 g kuşkonmazın yeşil kısmı (haşlanmış)



**Resim 1.10:Kremalı kuşkonmaz çorbası**

### **Hazırlanışı**

Margarin ve undan sarı (roux)meyane hazırlayıp soğutun.

Sıcak tavuk suyunu karıştırarak ekleyin, pütürleri dağıtın.

Kuşkonmaz parçalarını çorbaya katın. Çorbayı bir taşım kaynatın, kefini alın.

50 dakika kısık ateşte pişirin. Süzgeçten geçirip başka bir tencereye aktarın.

Liasonu katın, tuz ve biberini ekleyin. Kuşkonmazın yeşil kısmını 5 cm uzunluğunda kesip çorbaya ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

Üzerinin kabuk bağlaması için fındık büyüklüğünde tereyağı bırakın ve benmaride bekletin

## **1.6. Çorbaların Aslına Uygun Garnitürlerinin Hazırlanması ve Servisi**

Özel çorbaların hepsinin bir hikâyesi ve bir geçmişi vardır. Özel çorba, içinde bulundurduğu malzemelerle, servis edildiği tabakla ve garnitürü ile ait olduğu kültürü yansıtır. Örneğin buyabez'in balıkçıların balıklarını tekneden boşalttıktan sonra kalan deniz ürünlerini toplayıp kendi karınlarını doyurmak için hazırladıkları bir tür yemekten doğduğu rivayet edilir.

Özel çorbalar çeşitli uluslara ve kültürlere özgü çorbalardır. Bu çorbalar pişirilirken ve servise hazırlanırken aslına uygun hazırlanmalıdır. Çorbanın orjinal şekli malzeme, ölçü ve servisi sırasında korunmalıdır.

Örneğin Minestronne çorbasında İtalyanlara has makarnalar görünmeli, Borscht çorbasında pancarın kırmızısı ve Rusların ekşi kremasının tadı hissedilmelidir. Bouilleboisse'de balık parçaları, midye ve karides vb. olmazsa olmaz. Onion soup ise tost ekmeği üzerinde erimiş gravyer peyniri ve özel toprak kabıyla verilirse aslına uygun olur.



## UYGULAMA FAALİYETİ

Pişirmek için istediğiniz bir özel çorba çeşidini seçiniz.

**Öneri :** Grubunuzdaki arkadaşlarınız farklı çorbaları seçerse daha fazla çorba çeşidi öğrenmiş olursunuz.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>Ø Planlı çalışınız.</li><li>Ø Ekonomik olunuz.</li><li>Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>Ø Verimli çalışınız.</li><li>Ø Meslek etiğine uyunuz.</li><li>Ø Yöre etiğine uyunuz.</li></ul>
Ø Araçları ve gereçleri hazırlayınız .	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Tahta kaşık, kaseler, kepçe, sosluk, doğrama tahtası, dilimleme makinesi, tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, rende, çorba kasesi, blender, havan</li><li>Ø Hazırlamayı düşündüğünüz çorbanın tarifini bir karta yazınız, zaman zaman bakmanız gerekebilir. Çalışma sırasında tezgahınızda kitap bulundurmuyunuz.</li><li>Ø Yapacağınız çorbaya göre ihtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini hazırlayınız.</li><li>Ø Listedeki araç ve gereçleri temin ediniz.</li><li>Ø Araç ve gereçlerinizi çalışma tezgahınıza yerleştiriniz ve işlemlerinize geçiniz.</li></ul>
Ø Fond hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Hazırlamak üzere seçtiğiniz çorbanın işlemlerine göre uygun fondu hazırlayınız. (Hatırlamak için 10 sınıf Fond ve Çorba Modülüne bakınız)</li></ul>
Ø Çorbanızı pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Çorbanızın işlem basamaklarındaki sıraya göre kavurma, haşlama vb pişirme işlemlerini uygulayarak çorbanızı pişiriniz.</li></ul>
Ø Garnitür hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Çorbanız için hazırlanması gereken özel bir garnitür varsa hazırlayınız.</li><li>Ø Kuşkonmaz çorbası için; kuşkonmazın yeşil kısmı, soğan çorbası için; kızartılmış ekmeğin üzerine peynirin salamandırda eritilerek hazırlanması, Bouille boisse için; balık ve diğer deniz ürünü parçaları, Oxtail soup için Şeri, Borscht çorbası için pancar suyu, krema ve ördek patatesi, Goulasch soup için Spaetzle; minestrone için kıyılmış dereotu ve maydanoz gibi</li></ul>

<p>Ø Servise hazır hale getiriniz.</p>	<p>Ø Çorbanızı işlem basamaklarına göre hazırlayıp garnitürleri ve servis kabı ile beraber servise hazır hale getiriniz. Çorbanın orijinal haline bağlı kalınız. Değişiklik yapmayınız.</p> <p>Ø Örneğin: Minestronne çorbasında İtalyanlara has makarnalar görünmeli, Borscht çorbasında pancarın kırmızısı ve Rusların ekşi kremasının tadı hissedilmelidir. Bouilleboisse' de balık parçaları, midye ve karides vb. olmazsa olmaz. Onion soup ise tost ekmeği üzerinde erimiş gravyer peyniri ve özel toprak kabıyla verilirse aslına uygun olur.</p>
--	--

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1 Başka ulusların yemeklerini neden öğrenmek isteriz?

- A) Aşçılık mesleğinde ve mutfak kültüründe öğrenmenin sonu yoktur.
- B) Ülkelerin sembolü olmuş yemekler merak uyandırır.
- C) Meslekte ilerlememizi sağlar.
- D) Yukarıdakilerin hepsi.

2- Aşağıdakilerden hangisi italyan çorbasıdır?

- A) Borscht
- B) Minestrone
- C) Bouilleboisse
- D) Onion soup

3- Aşağıdakilerden hangisi özel çorba özelliği değildir?

- A) Doyurucu olmazlar
- B) Doyurucu özellik taşırlar.
- C) Bir milletin, iklimin, yörenin özelliklerini yansıtırılar
- D) Hiçbiri

4- Kaplumbağa çorbası ve öküz kuyruğu çorbası neden mutfaklarda hazırlanmaz, konserve olanları kullanılır?

- A) Hazırlanması zordur.
- B) Bu malzemeler zor bulunur.
- C) Fabrikasyon daha lezzetli ve ekonomiktir.
- D) Yukarıdakilerin hepsi.

5- Aşağıdakilerden hangisi Fransız çorbasıdır?

- A) Minestrone
- B) Borscht
- C) Bouilleboisse
- D) Goulasch

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

**Bir çeşit özel çorba hazırlayınız**

	Evet	Hayır
<b>Ø Kişisel hijyen</b>		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>Ø Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
<b>Ø İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?</b>		
<b>Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		
<b>Ø İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?</b>		
<b>Ø Ürünü zamanında hazırladınız mı?</b>		
<b>Ø Ürününüzün tat, görünüm, süslemesi ve servisi uygun mu?</b>		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Uluslararası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Ø Yörenizde veya çevrenizde soğuk çorba yapılıyor mu? Araştırmız.
- Ø Farklı uluslara ait soğuk çorbaları araştırmız.

## 2. SOĞUK ÇORBALAR

### 2. 1. Soğuk Çorbaların Özellikleri

Çorbalar kış mevsiminde ısınmak için içilir. Yaz mevsiminde ise sıcak çorba daha fazla terlemeye neden olmaktadır. Yazın sıcak günlerinde ve özellikle sıcak yörelerde hem serinlemek hem de karın doyurmak için soğuk çorba içilir. Mevsimlere göre yeme içme alışkanlıklarını değiştiren, sağlıklı beslenmeye gereği kadar önem veren atalarımız, sıcak havaların gelmesiyle beraber soğuk çorba içmeye başlamışlardır. Soğuk çorbalar sıcak yaz günlerinde hem serinlemek hem de karın doyurmak için içilir. Örneğin, Anadolu'da ayran çorbası, Siirt'in mihir çorbası vb. Bizim yoğurtlu salatalıklı cacığıımız, batı ülkelerinde soğuk çorba olarak bilinir.

Kısa zamanda yapılan soğuk çorbalar, çiğ besinlerle hazırlanır. Sarımsaklı yoğurtla yapıp içine salatalık konulan soğuk çorba niteliğindeki cacığın da yaz günlerinde bedeni serinlettiği ruhumuzu rahatlattığı bir gerçektir.

Diğer uluslarda ve kültürlerde uluslar arası tanınmış soğuk çorbalar vardır. İspanyanın güney bölgesini oluşturan Andalucia (Endülüs), uzun yıllar Arap işgalinde kalmasından dolayı, İspanyol mutfağına özgün lezzetler kazandırmıştır. Dünyanın en güzel sıcak hava yiyeceğı Gazpacho'dur. Gazpacho'nun sıcak Arap ülkelerinden İspanyol kültürüne yerleştiğı bilinmektedir.

Salatanın besin değeri ile susuzluk gideren soğuk içeceklerin kalitesini birleştiren bu soğuk çorba serinletici ve rahatlatıcıdır ve kalori değeri de düşüktür. Bir kap Gazpacho'da 3 g yağ ve 61 kalori vardır. Dolayısıyla bu değerlerle 2 belki 3 kase bile rahatlıkla içebilir.

## 2.2. Soğuk Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler

Kısa zamanda yapılan soğuk çorbalar, çiğ veya pişmiş soğuk besinlerle hazırlandığı için pişirme araçları genellikle kullanılmaz. Kullanılmışsa bile soğutulularak servis edilir. Çiğ verilen yiyeceklerin içilebilecek kıvama gelmesi için ezilmesi, süzülmesi, rendelenmesi ve çorbaya öz sularını bırakmaları gerekir. O halde blender, havan, rende, gibi araçlara ve bir soğutucuya ihtiyacımız olur.

Çorbaların tariflerinin içinde hangi araç, gereçlere ihtiyaç olduğu da rahatlıkla görülmektedir.

## 2.3. Soğuk Çorba Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Ø Kısa sürede hazırlanıp taze olarak servis edilmeli,
- Ø İyice soğutulmuş ve dinlenmiş olmaları gerekir, böylece malzemeler karışarak güzel bir tat ve aroma meydana gelir,
- Ø Mutlaka aslına uygun hazırlanmaları ve uygun garnitür ve kaplarıyla servis edilmeleri gerekir.

## 2.4. Soğuk Çorba Çeşitleri (Örnekler ve İşlem Basamakları)

### Ø Gold Consommé ( Soğuk Consommé çorbası)( Consommé Froid)

Soğuk consommé; klasik consommé den veya double consommé'den hazırlanır. (Consommé yapılışını 10 sınıf fondlar ve çorbalar modülünde öğrenmiştiniz. Hatırlamak için tekrar bakınız.) Soğuk consommé; normal hazırlanan consommé'nin soğutulularak ve jöle kıvamında katılaşmasıyla elde edilir. Normal klasik consommé'den hazırlanmışsa koyulaştırmak ve katılaşmayı çabuklaştırmak için içine jelatin katılabilir. Double consommé'nin kıvamı katılaşmaya yetecek kadar koyu olduğu için hazırlanacaksa ayrıca jelatin eklemeye gerek yoktur.

Soğuk consommé de kesinlikle yağ olmamalıdır, yağdan çok iyi temizlenmelidir. Maderia şarabı, porto şarabı ve kırmızı biberle lezzetlendirilir. Bardaklara sıcakken konur ve soğutulur. Genellikle içine başka bir şey koymadan servis edilir.

Garnitür olarak; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler, sote edilmiş az sebze ile servis edilebilmektedir. Genellikle yanında ince rendelenmiş permasan ve kaşar peyniri verilir. Soğuk consommé daima tadı yoğun et suyu tadında, kuvvetli ve baharatlı olmalıdır.

## Ø Domatesli Berrak Soğuk Consommé

Klasik consommé bol kereviz ve domates ilavesi ile hazırlanır. Soğutulmuş katılaşmış consommé'nin üzerine soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler konur ve servis edilir.



Resim 2.1 :Domatesli konsome

## Ø Gaz Paço (İspanyol Çorbası )

Gazpacho: Andalusia'nın (Endülüs'lerin) Güney İspanya bölgesinin olgun domates, yeşil dolmalık biber, salatalık, sarımsak ve su ile ıslatılmış ekmeğin, zeytinyağı, sirke ve buzlu su ile karışımından hazırlanan ve soğuk servis edilen yemeğidir. Geleneksel olarak tarlalarda çalışan işçilerin yiyeceği olduğu bilinmektedir. İlk başlarda sadece ekmeğin, su ve zeytinyağı dornillo adı verilen ahşap kaplarda dövülerek yapılmış. Yani fakirlerin yiyeceğiymiş. Andalusia'nın en çok bilinen bu yemeğinin İspanya orta çağlarda İslam dünyasının bir parçası iken ortaya çıktığı söyleniyor.

Gazpacho'nun geleneksel hazırlanış tarzı, bir havanda (şimdi blender kullanılmaktadır) bayat ekmeğin ile sebzelerin macun hale getirilip sonra domatesler, zeytinyağı en sonunda sirkenin eklenmesi ile hazırlanmaktadır. Domatesler daima süzgeçten geçirilmiş, tamamen çekirdeksiz olması gerekiyor.

### Malzemeler (2 litre )

- 200 g ekmeğin
- 200 ml zeytinyağı
- 5 g (iki diş) dövülmüş sarımsak
- 500 g domates

- 100 ml sirke
- 500 g buz
- 100 g soğan (ince kıyılmış)
- 100 g salatalık (küp doğranmış)
- 100 g conkase domates
- 100 g sivri biber
- 100 g kruton
- 250 g salatalık (soyulmuş)
- 200 g tatlı taze kırmızıbiber
- 15 g kimyon tohumu

### **Hazırlanışı**

Ekmekleri küçük parçalar halinde kesin. Zeytinyağını ve dövülmüş sarımsağı karıştırıp ekmeklere yedirip 10 dakika dinlendirin.

Domatesleri dörde bölün. Salatalıkları dilimleyin. Tatlı taze kırmızıbiberleri ekleyin. Diğer malzemeleri bu karışıma katıp karıştırdıktan sonra 10 dakika dinlendirin.

Kimyon tohumlarını ve sirkeyi karışıma ilave edip bir tel süzgeçten geçirin. Mikserde iyice çırpın. Buzları katın.

Çorbayı soğuk olarak, ince kıyılmış soğan, küp şeklinde doğranmış salatalık, domates ve yeşil biber eşliğinde, krutonla süsleyerek servis yapın.



**Resim 2.2 :Domatesli biberli gazpaço**



## Ø Meyveli Gazpaço

### Malzemeler (10 kişilik)

- 2 adet kavun
- 4 diş sarımsak
- 4 dolmalık biber
- 3 sivri biber
- 2 demet maydanoz
- taze soğan
- 1/2 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı yağsız yoğurt

### Hazırlanışı

Kavunların kabuğunu soyup, çekirdeklerini temizledikten sonra, küçük küpler halinde kesin.

Dolmalık biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyip uzunlamasına dörde bölün.

Yoğurt ve maydanoz yaprakları dışında, bütün malzemeyi blender kabına koyup püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Yoğurdu ekleyip karıştırdıktan sonra, büyük bir çorba kasesine alınız.

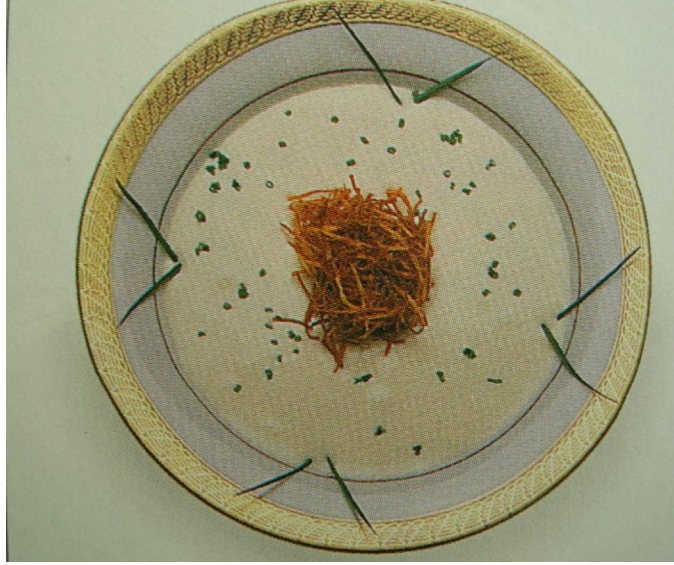
Buzdolabında en az 1 saat soğutun.

Buzdolabından alıp gaz paçoysu maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.

## Ø Vişisuaz (Vichyssoise) (İspanyol Çorbası)

### Malzemeler (10 kişilik)

- 400 g patates (küp şeklinde doğranmış)
- 300 g pırasa (beyaz kısmı iri doğranmış)
- 200 g soğan (iri doğranmış)
- taze soğanın yeşil yaprakları
- karabiber az miktarda
- 50 g zeytinyağı
- 1 l tavuk bulyon
- 200 ml çiğ krema
- tuz az miktarda
- 1 lt süt



**Resim 2.3. : Vişisuz (Vichyssoise) (İspanyol çorbası)**

### **Hazırlanışı**

Zeytinyağını derin bir tencerede eritin. Yağ kızınca iri doğranmış pırasa ve soğanları ekleyip karışımı sote edin.

Sebzeler renk almaya başlayınca tavuk suyunu, kremayı ve sütü ilave edip bir taşım kaynatın. Patatesi, tuzu ve biberi ilave edin. Bütün sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda çorbayı ince bir tel süzgeçten geçirerek temiz bir tencereye aktarın. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Tuz ve biberini tekrar kontrol edin. Çorbayı soğutun. Taze soğanın yeşil yaprakları ile süsleyerek servis yapın

### **Ø Körili Salatalık Çorbası**

#### **Malzemeler: 10 kişilik**

- Taze kişniş
- 500 ml yoğurt
- 200 ml çiğ krema
- 1.5 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı köri
- Tuz
- Taze çekilmiş beyaz biber
- damla acisso
- Soğan (ince kıyılmış)

- 3 adet salatalık (çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış)
- 500 ml tavuk bulyon

### **Hazırlanışı**

Kişnişin bir kısmını süsleme için ayırıp kalanları parçalara bölün.

Yoğurdun 400 ml' sini, krema, limon suyu, köri, tuz, beyaz biber ve Acıso ile birlikte çırpın. Salatalıkları, soğanları ve tavuk suyunu ekleyin.

Buzdolabında en az 1 saat bekletip ayırdığınız yoğurt ve kişnişle süsleyerek servis yapın.

**Not:** Buzdolabında bir gün bekletilmelidir.

### **Ø Soğuk Vişne Çorbası**

#### **Malzemeler: 10 kişilik**

- 1 kg olgun vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
- 450 ml çiğ krema
- 50 ml bitkisel sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- 1 lt tavuk bulyon
- 1.5 lt su
- Tuz



**Resim 2.4 :Soğuk vişne çorbası**

### **Hazırlanışı**

Vişneleri suda 10 dakika haşlayın. Bir kısmını süsleme için ayırın.

Başka bir tencerede sıvı yağ ve un ile beyaz meyane hazırlayıp soğutun.

Vişneleri ve tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Birkaç dakika kaynatıp ince süzgeçten geçirin.

Tuzu ve kremayı çorbanın içine çırparak katın. Çorbayı soğumaya bırakın.

Çorbayı ayırdığımız vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis yapın.

**Not:** Bu çorbaya isteğe bağlı olarak şeker de katılabilir.

### **Diğer çorbalar**

#### **Ø Karidesli Soğuk Domates Çorbası 6 kişilik**

##### **Malzemeler**

- 350 g karides
- 4 adet kabak
- 2 su bardağı et suyu
- 4 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı kırmızı şarap
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 1 tatlı kaşığı hardal

### **Hazırlanışı**

Karidesleri öncelikle haşlayın ve kabuklarını soyun.

Domates ve salatalığın kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın.

Taze soğanları ise iyice yıkadıktan sonra ince ince kıyın.

Daha sonra tuzsuz et suyunu bir tencereye koyun ve içine domates, salatalık, taze soğan, sirke, beyaz biber, hardal, acı biber sosu ve karidesleri katarak iyice karıştırın.

Tuz karabiberini de ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatıp, buzdolabına kaldırın ve en az 1 saat soğutun. Bir saat sonunda çorbanız servise hazır hale gelecektir.



**Resim 2.5 : Karidesli soğuk domates çorbası**

### Ø Semizotu ve Portakal Çorbası (10 kişilik)

#### Malzemeler

- 45 ml zeytinyağı
- 300 g soğan (ince kıyılmış)
- bağ semizotu (sadece yaprakları)
- 3 adet portakal (suyu ve kabuğunun rendesi)
- 1.5 lt sebze suyu
- 300 ml çiğ krema
- 4 çay kaşığı mısır nişastası

#### Hazırlanışı

Zeytinyağını bir çorba tenceresinde kızdırın. Soğanı ilave edip şeffaflaşmaya kadar pişirin. Semizotu yapraklarını katıp kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirmeyi sürdürün.

Portakal kabuklarını, portakal suyunu ve sebze suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. 10 dakika pişirerek ateşten alın.

Çorbayı bir blendırdan geçirerek püre haline getirin. Tuzunu ekleyin. Kremayı mısır nişastası ile çırparak çorbaya katın. Koyulaşması için bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın. Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Çorbayı iyice karıştırarak yanında yoğurt ve çeyrek portakal ile servis yapın.

## Ø Avakodo orbası

### Dereotlu Avokado orbası

Malzemeler: 10 kişilik

- 1.5 adet avokado
- 850 ml yoğurt
- 550 ml tavuk bulyon
- 3 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1,5 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- 1/2 çay kaşığı hardal
- Tuz

### Hazırlanışı

Avokadoyu soyup dilimleyin, çekirdeęini saklayın.

Avokado, yoğurt, tavuk suyu, taze soğan, dereotu ve hardalı biraz tuzla birlikte blendırdan geeririn.

En az 1 saat buzdolabında bekleterek servis yapın.

Not: Avokado havayla temas ettiğinde karardığı için blendırdan geçirmeden hemen önce soymalısınız.

Çorbayı soğuturken içine çekirdeğini de atarsanız servis zamanına kadar rengi bozulmayacaktır.



Resim2.6 : Dereotlu soğuk avokado orbası

## 2.5. Soğuk orbaların Garnitürleri ve Servis Şekilleri

- Ø Mutlaka soğuk olarak servis edilmeleri gerekir.
- Ø Bu nedenle sıcak yaz aylarında servis edilmeleri doğru olur,
- Ø Genellikle belli bir ülkeye, yöreye ve kültüre has çorbalar oldukları için aslına uygun hazırlanmalı ve sunulmalıdır.
- Ø Aslına uygun servis kabı ve garnitürü ile verilmeleri gereklidir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Pişirmek için istediğiniz soğuk çorba çeşidini seçiniz. (Grubunuzdaki arkadaşlarınız farklı çorbaları seçerse daha fazla çorba çeşidi öğrenmiş olursunuz.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>Ø Planlı çalışınız.</li><li>Ø Ekonomik olunuz.</li><li>Ø Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>Ø Verimli çalışınız.</li><li>Ø Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
Ø Araçları ve gereçleri hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Tahta kaşık, kaseler, kepçe, sosluk, doğrama tahtası, dilimleme makinesi,</li><li>Ø Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, rende, çorba kasesi, blender, havan, buzdolabı</li><li>Ø Hazırlamayı düşündüğünüz çorbanın tarifini bir karta yazınız, zaman zaman bakmanız gerekebilir. Çalışma tezgahınızda asla kitap bulundurmuyunuz.</li><li>Ø Yapacağınız çorbaya göre ihtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini hazırlayınız.</li><li>Ø Listedeki araç ve gereçleri temin ediniz.</li><li>Ø Araç ve gereçlerinizi çalışma tezgahınıza yerleştiriniz ve işlemlerinize geçiniz.</li></ul>
Ø Fond hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Hazırlamak üzere seçtiğiniz çorbanın işlemlerine göre uygun fondu hazırlayınız. (Hatırlamak için 10 sınıf Fond ve Çorba Modülüne bakınız)</li><li>Ø Soğuk çorbalarda; et suları yerine yoğurt, domates suyu, sebze ve meyvelerin öz sularıda fond oluşturunuz.</li></ul>
Ø Çorbanızı pişiriniz. Ø Soğutunuz.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ø Çorbanızın işlem basamaklarındaki sıraya göre kavurma, haşlama vb pişirme işlemlerini uygulayarak çorbanızı pişiriniz.</li><li>Ø Soğuk çorbaların bazıları pişirilmeden hazırlanır.</li><li>Ø Pişirilerek hazırlananlar oda sıcaklığına geldikten sonra, buzdolabında soğutulur.</li><li>Ø Soğuk çorbaların tamamı soğutularak servis edilir. Bir gün buzdolabında</li></ul>



	dinlenirse daha lezzetli olur.
Ø Garnitür hazırlayınız	Ø Çorbanız için hazırlanması gereken özel bir garnitür varsa hazırlayınız.
Ø Servise hazır hale getiriniz.	<p>Ø Körili salatalık çorbasını; yoğurt ve kişnişle süsleyerek,</p> <p>Ø Soğuk vişne çorbasını; vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis edin</p> <p>Ø Vişisuaz 'ı; taze soğanın yeşil yaprakları ile süsleyerek servis edin</p> <p>Ø Meyveli gazpaço'yu maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis edin.</p> <p>Ø Gazpaço'ya; soğuk olarak, ince kıyılmış soğan, küp şeklinde doğranmış salatalık, domates ve yeşil biber eşliğinde, krutonla süsleyerek servis edin.</p> <p>Ø Soğuk consommé garnitür olarak; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler, sote edilmiş az sebze ile servis edilebilmektedir. Genellikle yanında ince rendelenmiş permasan ve kaşar peyniri verilir. Soğuk consommé daima tadı yoğun et suyu tadında, kuvvetli ve baharatlı olmalıdır.</p> <p>Ø Çorbanızı işlem basamaklarına göre hazırlayıp garnitürleri ve servis kabı ile beraber servise hazır hale getiriniz. Çorbanın orijinal haline bağlı kalınız. Değişiklik yapmayınız.</p>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1 Soğuk çorba hazırlanması hangi ihtiyaçtan doğmuştur?
  - A) Sıcak ülkelerde serinlemek için
  - B) Hazırlanması kolay olduğu için
  - C) Pişirme gerektirmediği için
  - D) Fakirlerin yiyeceği olduğu için
- 2- Aşağıdakilerden hangisi İspanyol çorbasıdır?
  - A) Bouilleboisse
  - B) Borscht
  - C) Gazpaço
  - D) Onion soup
- 3- Aşağıdakilerden hangisi soğuk çorba özelliği değildir?
  - A) Pişirmeden hazırlanabilirler
  - B) Sıcak olarak ta verilebilirler
  - C) Mutlaka soğuk verilirler
  - D) Bir milletin, iklimin, yörenin özelliklerini yansıtır.
- 4- Aşağıdakilerden hangisi soğuk çorba değildir?
  - A) Cold consommé
  - B) Vişisuz
  - C) Gazpaço
  - D) Bouilleboisse
- 5- Aşağıdakilerden hangisi soğuk consommé garnitürüdür?
  - A) Kruton
  - B) Maydonoz ve dereotu
  - C) Domates
  - D) Yoğurt

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## PERFORMANS DEĞERLENDİRME

### UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI( PERFORMANS TESTİ)

Bir soğuk çorba çeşidi hazırlayınız

	Evet	Hayır
<b>Ø Kişisel hijyen</b>		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>Ø Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
<b>İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?</b>		
<b>Ø Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		
<b>Ø İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?</b>		
<b>Ø Ürünü zamanında hazırladınız mı?</b>		
<b>Ø Ürününüzün tat, görünüm, süslemesi ve servisi uygun mu?</b>		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Uluslararası çorbalar modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## UYGULAMA FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ikinci faaliyete geçiniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## KAYNAKLAR

- Ø GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul, 2003.
- Ø TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS
- Ø UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**, WEB site
- Ø USTA, Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- Ø USTA, Necip, **Türk Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.
- Ø KUNT, Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul, 2004.
- Ø LABENSKY, r. Sarah - HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION
- Ø UNİPRO WEB Sitesi
- Ø ÖZKÖK, Esmâ, Yayınlanmamış Ders Notları