



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ECEVİT ÇORBASI (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

1 kg Pirinç
2 Yumurta
2 Kaşık Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
10-15 gr. Tereyağı

Pirinç bir saat önce ıslatılır, süzülür, tekrar su eklenerek haşlanana kadar kaynatılır. Bir kâsede yumurta, un ve yoğurt çırpılır. Haşlanan pirince, çırpılan malzemeler yavaş yavaş ilave edilir. Daha sonra çorba kâselerine alınır. Üzerine nane serpilir. En son tavada tereyağı altın rengini alana kadar kızartılır. Kızgın tereyağı nanenin üzerine dökülür.

Not: Ecevit Han, Kurtuluş Savaşı yıllarında İnebolu'dan cephaneye nakledilirken konaklama yeri olarak kullanılmıştır. Bu tarihi han, bölgede "Ecevit" adı verilen mevkide yer almaktadır. Ecevit Han, İnebolu'dan başlayan ve Kastamonu'ya uzanan Atatürk ve İstiklal Yolu projesi çerçevesinde de restore edilmiştir. Atatürk'ü ve birçok devlet adamını, şair ve devlet büyüğünü ağırlamış tarihi bir yapı olması bakımından önemlidir. Konuklarından biri de Bülent Ecevit'in babası Fahri Ecevit'tir. Yörede anlatılan hikâyeye göre Kurtuluş Savaşı'ndan sonra Kastamonu milletvekilliği görevini yürüten Bülent Ecevit'in babası Dr. Fahri Ecevit, soyadı kanunu çıkınca bu yöredeki bu mevkiden ve tarihinden etkilenecek "Ecevit" soyadını seçmiş. Bu olaydan sonra Kastamonular, Fahri Ecevit'e olan şükranlarından ötürü yaptıkları yöresel yemeğe "Ecevit Çorbası" adını vermişler. Rivayete bakılırsa Fahri Ecevit'in en sevdiği çorbalardan biri olması dolayısıyla ile de bu ismin kaynağı olduğu düşünülmektedir.

