



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÜKLÜ ÇORBASI (ALANYA ANTALYA)

www.alanya.bel.tr

- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 3 çay kaşığı tuz
- 100 gr kıyma
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Önce tavuğu haşlıyoruz. 2 bardak suyunu çorbaya eklemek için ayırıyoruz.

Şimdi de köfteleri yapalım. Kıyma, karabiber ve tuzu bir kaptayla yoğurup nohut büyüklüğünde köfteler yapıyoruz. Bu köfteyi az yağda kızartıyoruz.

Domatesi rendeliyoruz. Salça, nane, kırmızı toz biberi de ekleyerek 2 yemek kaşığı margarinde kavuruyoruz. Üzerine 2 bardak tavuk suyu ve 3 bardak su döküp kaynatıyoruz. Kaynayan çorbaya yıkadığımız pirinci ilave ediyoruz. Sonra da didiklediğimiz tavuğu ve haşlanmış nohutu ekliyoruz. Son olarak köfteleri de çorbaya ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.

Not: Alanya Yöresel Yemeklerinin gözde çorbalarından olan Gülüklü Çorba geleneksel olarak yapılan düğün yemeklerinde, mevlitlerde, cenaze merasimlerinde ve davetlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Adını içine atılan misket büyüklüğündeki köftelerden alan gülüklü çorba içerisinde bulunan nohut, pirinç, minik köfteler, küçük küçük doğranmış keçi işkembe (tercihe göre tavuk eti) den dolayı oldukça doyurucu olmasıyla da ana yemeği aratmadığı gibi lezzeti ile de akıllarda iz bırakır.

Özellikle düğünlerde tüm konuklara ikram edilmek üzere hazırlanan gülüklü çorbanın içindeki köftelerin yapımı aşamasında eş dost akrabalar arasında hoş sohbet ortamları kurulur, hanımlar birbirlerine kendi düğünlerinden hatıralarını anlatarak köftelere el lezzetlerini de katarlar. Düğünlerde tencerelerde ikram edilen çorbalar bol limon sıkılarak keyifle tüketilir. Eskiden ev düğünlerinde yapılan bu çorba ve diğer düğün yemeklerinden; gelin ve damada özellikle yedirilir ve hatta düğün akşamı da aç kalmasınlar diye evlerine de gönderildiği olurmuş. Bu sebeple bekâr kız ve oğlana takılmak için büyükler Çorbanı ne zaman içeceğiz senin derler ve artık evlenme zamanlarının geldiğini ima edip şakalaşmışlardır. Burada kastedilen çorba "gülüklü" çorbaymış çünkü imkânlar el verdiğince bu çorba her düğünde yerini bulmaktaymış.

Günümüzde de durum pek değişmemiştir. Yine evlenme zamanı için Çorba İçmek terimi kullanılmakta ve düğünlerden bir hafta önce "İşin Olsun" haftası olarak bilinmektedir. Gelin ve damadın aileleri; evlerinde bir hafta boyunca misafirlerini ağırlamaktadır. Evlenecek çiftte hediyelerini getiren misafirler, mutlaka Gülüklü Çorba ve yöresel lezzetlerle ağırlandıktan sonra evden uğurlanmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:93687 • adı:Gülüklü Çorbası (Alanya Antalya) • gönderen:fado • indirme tarihi:19.09.2024 - 18:35