



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESMA ÇORBA (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Bu çorba için öncelikle un ve suyla sert bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük bezeler hazırlanarak çok ince olmayacak şekilde yufka gibi açılır. Açılan hamur dörde katlandıktan sonra şeritler halinde kesilir. Daha sonra bu şeritler de yatay olarak ince ince kesilir ve bir süre dinlendirilir. Bir tencerenin içinde varsa birkaç tane dilimlenmiş domates yoksa bir miktar salça yağda kavrulularak üzerine su ilave edilir. BU su kaynadıktan sonra içine ince hamurlar atılarak pişirilir. Bu çorbaya bir miktar et suyu konursa daha lezzetli olması sağlanmış olur. İstenirse önceden haşlanarak hazır edilmiş olan nohut da çorbaya eklenebilir. Çorba hazır olduktan sonra üzerine nane serpilerek süslenir. Bu çorbanın başka bir adı da "Doğlan büyüten çorba"dır. Özellikle çocuklar tarafından çok sevilerek tüketildiği için bu isim verilmiştir. Ancak evlerde bayram günlerinde mutlaka bulunması gereken bir çorba olduğundan "bayram çorbası" olarak da adlandırılır.