



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYDIN YÖRESİNDE ÇORBALAR

Aydın Valiliği

Çorbalar daima Türk mutfağının demirbaş yemeklerinin başını çekmişlerdir. Bizde çorbalar içilir, Batı'da olduğu gibi yenmez.

Bunun sebebi çok basittir: bizim çorbalarımız sulu ve tanelidir.

Genellikle çok yoğun olmayan kıvama sahiptirler.

Eskiden kahvaltıda çorba içildiği için, günümüzde de esnaf lokantalarının çoğunda erken saatlerde çorba servis edilmektedir.

Bu, geçmişten günümüze taşınan adetin devam ettiğini de göstermektedir. Geleneğimizde çorbalar sofranın ilk sunulanıdır.

Bazen de tek başına bir yemektir. Aydın'da çorbalar hem hamur tabanlı, et ve sebzelerle beraber hem de klasik çorbaların dışında özelliklere sahiptir. Örneğin, mutfağımızın en önemli ve en bilinen

klasiği tarhana çorbasını Aydın'da kuru börülce ile içersiniz.

Börüceli tarhana çorbası başlı başına besleyici bir öğündür.

Çorbanın Bektaşiliğe uzanan bir sistem içinde, yeniçerilerin hiyerarşisinde çorbacılığın rütbe olması, çorbanın mutfak kültürümüz içindeki özel konumunun açıklanması açısından önemlidir.