



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇORBALAR HAKKINDA

Bebek, çocuk, genç, yaşlı, herkes tarafından sevilen çorbalar besleyici, sindirimi kolay ve sindirim hareketini hızlandıran yiyeceklerdir. Doktorlar hastalara devamlı sebze çorbası tavsiye ederler.

Tavuk, kemik, et, sakatat, sebze suları ile yapılan çorbalar daha lezzetli ve besleyicidirler. Çorbalara, daha lezzetli ve besin değerlerinin daha yüksek olması için terbiye denilen (yumurta sarısı-süt, yumurta sarısı-limon suyu, sirke-sarımsak, yumurta yoğurt gibi.) karışımlar katılır.

Çorbalar piştikten sonra üzerleri maydanoz, nane, dereotu kırmızı biberli yağ, karabiber, rendelenmiş kaşar peyniri vb. gibi maddelerle süslenir.

Çorbalar sıcak servis yapılmalıdır. Bütün çorbaların kıvamı, boza kıvamında olmalıdır. Ne çok sulu, ne çok koyu, orta koyulukta olması gerekir.

Birkaç çeşit yerli ve yabancı mutfaklara ait çorba örnekleri;

Pirinç çorbası

Tavuk suyu çorbası

Düğün çorbası

İşkembe çorbası

Tarhana çorbası

Yumurtalı et suyu (koyun veya sığır, dana)

Sütlü çorba

Bezelye çorbası

Mercimek çorbası

Tel ve yıldız şehriye çorbaları

Sebze çorbaları

Ciğer çorbası

Un çorbası

İrmik çorbası

Konsoma ve buyyonlar

Macar çorbası

Hindi ve kaz sularıyla çorba

Baş çorbası

Balık çorbası

Av çorbası