



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORBALAR İÇİN PÜF NOKTALARI

www.miele.com.tr

Hafif bir çorba harika bir menü başlangıcıdır, aynı zamanda az kalorili lezzetli bir ana yemek yerine de geçebilir. Patates, sebze, balık ve buna benzer [?] bir yemeği zenginleştirirken aynı zamanda harika bir et suyu çorba olarak da hazırlanabilir.

Biraz baharat, biraz krema ile çorbanın tadına bir çok yön getirilebilir.

Psikologların da çorbaların etkisi konusunda, lezzetleri neşelendirirken aynı zamanda gerginliğe de faydasının olduğuna hemfikirler.

Sebze çorbalarını az kalorili ve lezzetli bir şekilde koyulaştırmak için püre yapmak en doğru yoldur. Bütün malzemeleri tarifte yazıldığı gibi pişirin ve daha sonra püre haline gelinceye kadar mikserden geçirin. Bundan önce sebze parçalarını dışarı alın, püre yapıldıktan sonra tekrar içine koyun. Un ve yağ veya başka bağlayıcı ürünler kullanmadan taneli güzel bir çorba hazırlamış olursunuz.

Yumurta ile terbiye edilen çorbalar, sıcak suyun içinde çırpılan yumurtanın ilavesinden sonra bir daha kaynatılmamalıdır.

Çorbayı koyulaştırmak için yağ-un gibi eski usullerden faydalanılır: 40 gr. tereyağını 40 gr. un ile yoğurun. Bu hamuru 1000 ml soğuk suyun içine koyun ve pişirin.

Hamurun içindeki un soğuk suyun içinde yapışmaz, baştan itibaren pişmeye başlar ve çorba kıvamını buluncaya kadar pişmeye devam eder.

Çorba pirinç veya nişasta ile koyulaştırılacaksa, topaklanmaması için pişirme sırasında devamlı karıştırılmalıdır.

Çorbalara taze otların katılması sonucunda çorba özel bir lezzet, aroma ve vitamin kazanır.

Pişirme süresinin kısaltılması sıcak su ilavesi ile mümkün olabilir (yağlı ve unlu bağlayıcılar için uygun değildir).

Çorba ve tencere yemeklerini, istisnaları dışında, üstü kapalı olarak pişirin. Böylece sıvı kaybı çok az olur.

Tencere içindeki ısıyı eşit dağıtmak için çorba ve tencere yemeğini pişme sırasında karıştırınız.

Yemek otomatik programda pişecekse, bu yemek hazırlanırken göz önünde tutulmalıdır. Genelde hazırlanan bütün malzemeler pişirme kabında karıştırılır. Bazı farklılıklar (yumurta veya krema ilavesi) tarifte belirtilir.

Otomatik programda yemek pişirmek gerektiğinde yiyeceğin ağırlığı girilmelidir. Tabak ağırlığı önemli değildir.

Otomatik programda pişirme süreleri manuel güç ve süre girişinden farklı olabilir.

Genelde içinde çorba veya tencere yemeğini hazırlayacağınız kabı cam kasenin içinde alttan 1. rafa yerleştirin.