



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇORBALAR HAKKINDA

Çorbalar, her türlü yiyecek maddesi ile etsuyu ya da suyla hazırlanan, sıvı oranı bol yiyeceklerdir. Çorba pişirilirken içine et suyu veya tavuk suyu koymak lezzet için şarttır. Et suyu için kasaplardan alınacak iri siğir kemiklerinden faydalanılır. Bu kemikler kaynatılıp elde edilen su yemeklerde kullanılırsa yağ az sarf edilmiş olur.

Çorbalarda kullanılacak her çeşit şehriye, tenceredeki su kaynamağa başlayacağı sırada konur, bir taşım kaynayana kadar şehriyeler birbirine yapışmasın diye karıştırılır. Sonra bir müddet kaynamaya devam eder ve pişince indirilir.

Kemikten et suyu elde edilirken, et kokusunu kaybetmesi için tencereye su ile beraber biraz kereviz, havuç ve bir baş soğan koymalıdır, iyice kaynadıktan sonra bu suyu tülbenkten süzerek bir kenara ayırmalıdır. Çorbalar sofrada daima birinci yemek olarak verilir.

