



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBALAR HAKKINDA

Çorbalar hakiki değeri iştah açıcı olmaları ve mide sularının ifrazatını arttırarak sindirime yardım edişleridir. Bu nedenle akşam yemeğinde çorba içmek adet haline gelmiştir.

Çorbalar, yemek yeme kurallarına göre akşam yemeği mönüsünde yer alır.

Çorbaların lezzetli oluşu, hazırlanışlarındaki incelik, ondan gelecek yemek hakkında bir bilgi verebilir.

Çorbaların yapılışında, temel yemek sularından faydalanmak gerekir.

Konsomeler, et ve sebze suları, içinde yumurta sarısı bulunan süt veya kremayla koyulaştırılarak hazırlanmış çorbalar, püre haline getirilmiş sebze çorbaları, çeşitli unlarla hazırlanmış çorbalar, şeffaf çorbalar, ve taneli çorbalar.
