ÇORBAMI NASIL PİŞİRSEM

https://www.kadinlarbilir.com

Kışın vazgeçilmezi çorba kaç şekilde pişirilebilir, püf noktaları nelerdir?
Çorba, sofralarımızdaki en eski lezzetlerden biri. Tarihinin 10 bin yıl öncesine kadar dayandığı söyleniyor. Yüzyıllar önce ekmek suya bastırılır ve üstüne de tuz serpilip yenirmiş. Orta Çağ?da ise içinde et ve sebze suyunun bulunduğu bir yemekten ?çorba? diye söz edildiği saptanmış. Türkler, Orta Asya?da tahıllardan yapılan sulu lapamsı yiyecekler tüketirmiş. Türklerin çorbayla dansı yüzyıllar içinde hızlanmış; sıcağıyla soğuğuyla, etlisiyle sütlüsüyle yüzlerce çeşit çorba sofralarımızı zenginleştirmiş.
Çorba, son derece kolay hazırlanabilen bir yemek. Temel olarak çorba yapımında kullanılan üç yöntem var; taneli hazırlananlar, ezerek hazırlananlar ve kremalılar. Ana kuralları bilince bir çırpıda şahane çorbalar hazırlamak mümkün. Peki nedir bu kurallar?

TANELİ, EZİLEREK VE KREMALI HAZIRLANAN ÇORBALAR
Taneli çorbalar, üç çorba pişirme yöntemi içinde en kolay hazırlanabilecek çorbalardır. Temel kural, suyun içine küçük doğranmış sebzeleri atıp kaynatmaktır. Ama taneli çorbalar sade su yerine et veya tavuk suyuyla kesinlikle daha lezzetli olur. Sebzelerin pişme sırasına göre suya katılması da önemlidir. Zor pişenler önce, çabucak pişenler en son ilave edilmelidir. Bu tür çorbalar pirinç, bulgur, erişte, makarna gibi ürünlerin katılmasıyla daha da güzel ve besleyici olur.
Ezerek hazırlanan çorbalarda daha çok baklagiller, kuru sebzeler, patates ve havuç gibi nişastası bol taze sebzeler kullanılır. Bakliyatlar ve kuru sebzeler önceden haşlanır. Kıvamlı bir çorba elde etmek için 1 yemek kaşığı un yağda kavrulur. Ardından çorba yapımında kullanılacak tüm malzemeler su veya et suyuyla tencereye alınıp pişirilir. Baharatlar katılır. Pişme sırasında oluşan köpükler (özellikle mercimek gibi ürünlerde) kepçeyle alınır. Bu çorba pişirme şeklinde yapılacak son işlem, bir el blender?ı ile çorbayı püre haline getirmektir. (Blender yoksa bir tel süzgeç de kullanılabilir.)
Kremalı çorbaları hazırlarken de, öncelikle un ve yağ kavrulur. Kavrulan yağ ve unun üzerine su veya et suyu, ardından da süt katılır ve bu arada unun topaklanmaması için sürekli karıştırılır; bu şekilde yoğun ve beyaz bir karışım elde edilir. Ardından kaynayan karışımın içine çorbada kullanılmak istenen sebzeler ve baharatlar eklenir. Son olarak da el blender?ı ile malzemeler özdeş hale getirilir. Bir not: Bazı sebzeler için kavurma işlemi uygulanabilir. Örneğin, kremalı domates çorbası yapılırken rendelenmiş domates, kavrulan unun ardından tencereye alınabilir, biraz sotelendikten sonra su (veya et suyu, süt) katılabilir. Sütün su ile birlikte değil, çorba iyice piştikten sonra ilave edilmesi ve ondan sonra blender ile ezme işlemi yapılması da mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:126685 • adı:Çorbamı Nasıl Pişirsem • gönderen:bahçe güzeli • indirme tarihi:06.05.2024 - 21:15