



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇORBALARIN SINIFLANDIRILMASI

Çorbaları türlü biçimlerde sınıflandırmak mümkün... En çok kullanılan ayırımlardan birisi, malzemelerden kaynaklanıyor:

"Şeffaf" (clear) ve kremalı çorbalar. Aslında bu ayırım, daha ziyade Batı mutfakları için geçerli çünkü krema, bizim mutfağımıza Batıdan gelen bir malzeme olduğu için, geleneksel çorbalarımızın içerisinde yok. Bizdeki çorbaları da belki, unla yapılmış olanlar ve "şeffaf"lar diye ikiye ayırabiliriz. Ayrıca, krema yerine başka bir süt ürünüyle, yoğurtla yapılan yayla çorbasını da burada anmak gerek. Çeşitli sebzelerin ve bakliyatın püreleri de çorbanın "şeffaf" olmamasını sağlıyor.

Türk Mutfağı'nda bir de, terbiyeli çorbalar var ve daha ziyade unlu çorbalara terbiye yapılıyor. Sebzeler, her mutfakta çorbaların baş malzemesi ve bildiğiniz gibi, bazen parça halinde, bazense tamamen ezilmiş olarak çorbaya katılıyorlar. Malzemelerden giderek sınıflandırmaya devam edersek, sebze çorbalarının hemen yanına, deniz ürünlerinden yapılan çorbaları yerleştirmek gerek. Bu bölümün en ünlüsü, Fransa'dan: Marsilya usulü balık çorbası, yani "Bouillabaisse". Deniz ürünlerinin yerini kırmızı etin ve tavuk etinin aldığı durumlar da var tabii.

Macarların ünlü "gulash" çorbası ve Türk Mutfağı'ndan terbiyeli sulu köfte, et için ilk aklıma gelenler. Tavuklu şehriye çorbası ve

Çin'den tatlı mısırlı tavuk çorbası da, ikinci kategorinin en ünlüleri...

Malzemeye göre sınıflandırmada söz etmeden geçemeyeceğim son tür çorba, içerisinde hamur olan çorbalar...

Uzakdoğu Mutfaklarında "noodle soup" (makarna çorbası) veya "wonton soup" (mantı çorbası);

İtalyan Mutfağı'nda "minestrone" (sebzeli, makarnalı Kimin, hangi çorbası ünlü? Tüm dünya mutfaklarında mevcut, evrensel bir yiyecek türü çorba...

Gaspacho et suyu çorbası), Türk Mutfağı'nda, erişteli yeşil mercimek çorbası bu bölümün en lezzetli örnekleri... Çorbaları bir de, soğuk ve sıcak diye ikiye ayırmak mümkün. İçimizi ısıtmalarından bu kadar keyifle söz ettikten sonra, soğuk da olabileceklerini düşünmek tuhaf geliyor ama, sıcak iklimlerdeki bazı ülkeler de çorbanın serinletici etkisine muhtaç...

Bir tür soğuk domates çorbası olan "gaspacho", yoğurtlu darı çorbası ve salatalık çorbası bu alanda ilk aklıma gelenler. Soğuk çorbaların bazıları, içerilerine buz koyularak da servis yapılıyor...

Her halikarda çorba sunumunun püf noktası, sıcak çorbayı gerçekten sıcak, soğuk çorbayı da gerçekten soğuk sunmak...

Bu arada yeri gelmişken hemen hatırlatmakta yarar var; çorbalar sık sık farklı garnitürlerle tüketiliyorlar. Bu ek malzemelerin ne olduğu, doğal olarak, çorbanın türüne ve ait olduğu mutfağa göre değişiyor ama genel olarak en çok tercih edilen eşlikçiler, kruton, rendelenmiş peynir, kırmızı pulbiber ve limon. Kruton bildiğiniz gibi, küçük küçük doğranmış ekmeklerin yağda kavrulmasıyla elde ediliyor. Bazen de ekmekler fırında kurutulmuş olabiliyor. Rendelenmiş peyniri en fazla İtalyanlar kullanıyor ve de parmezan peynirini tercih ediyorlar.

Tartışmasız her zaman rendelenmiş peynirle yenen her ülkenin mutfağında mevcut olan bir çorba var: Domates çorbası. Buna da biz, kaşar peynir rendelemeyi seviyoruz. Limon daha ziyade, mideye şifa olsun diye yapılan çorbalara, özellikle de tavuk suyundan yapılanlara; acı pulbiber de, tüm Doğu Akdeniz Mutfaklarının çorbalarına, özellikle, bulgur ve mercimekle yapılanlara yakışıyor.