



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBANIN TARİHÇESİ

Tarihte ilk çorbanın izi milattan önce 20 bin'li yıllara kadar sürülebilmektedir. Çorba yapılabilmesi için su geçirmeyen kaplara ve suyun ateş üzerinde kaynatılabilmesine ihtiyaç duyulmuştur. Çömlek kapların yapılmasıyla suyun kaynatılabilmesi mümkün olmuştur. Çorbaların iyi beslenme ve sağlıkla ilişkisi fark edilip şifacılar tarafından da kullanılmaya başlamıştır. Geçmişte Orta Asya'da göçebeler lapaya benzer yemekler yapardı. Zamanla günümüzde de tüketilen çorba çeşitleri doğmuştur. Orta Asya'dayken Türkler oğmaç adı verilen bir tür çorba yaparlardı. Genellikle yuvarlak kesilen erişte kullanılır ve bazen kurutulmuş et de katılırdı. Tarhana Türklerin eskiden beri yaptığı ve günümüze kadar gelmiş bir çorbadır. Türkler'in Anadolu'ya göçleri ve Osmanlı döneminde Avrupa'ya kadar uzanmaları birçok yerel ve eski mutfak kültürü ile etkileşim yaratmıştır. Örneğin Türk mutfağında deniz mahsüllü çorbalar bulunmazken Karadeniz ve Ege bölgesindeki deniz ürünlerinin kullanıldığı yemekler ve çorbalar da Türk mutfağına dahil olmuştur. Çorba, ekonomik ve besleyici bir yemektir. Bu sebeple çorba tarih boyunca Türk toplumunun tüm katmanlarında sevilerek ve bolca tüketilmiştir.

