ECEVİT ÇORBASI (KÜRE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. Pilavlık pirinç
2 Yemek Kaşığı Süzme köy yoğurdu
2 Adet Köy yumurtası
1 Yemek Kaşığı Un
3 Su Bardağı Ilık su

Pirinç bol miktarda suda bir saat kadar bekletilir.
Sonrasında süzgeçten süzülür ve tencerede lapası gelinceye kadar haşlanır.
Derin bir kapta ılık suda un, yoğurt ve yumurta çırpılır ve tencerede kaynayan pirincin üzerine dökülür.
Bir süre karıştırılır ve üstüne kuru nane, kızarmış tereyağı gezdirilir.
İsteğe göre ayrıca kâselerde sarımsaklı sos servis edilir.

Not: Türkler 13. yüzyılda bölgeye geldiklerinde, un, tereyağı ve yoğurttan oluşan "uğmaç" çorbası yaparlarmış. 18. yy. sonunda, Boyabat, Tosya civarına seyahat eden halk oradan pirinç getirmeye başlar. Evlerini ziyaret eden önemli misafirlere pirinçten Ecevit Çorbası; ev halkına ise uğmaç yapılırmış. Ecevit Çorbası ismini yüksekte olan tepe, ana kadın, soyun kadından devam etmesi kavramlarından almaktadır. 18. yy. sonlarında Küre civarına Ecevit Hanlar Bölgesi yapılır. İstanbul?a gidip orada hizmet etmeyi öğrenen Kel İsmail bu güzergâhı kullananların konaklayabilmesi için Ecevit Köyü?ne bir han yaptırır. Pratik olduğu için de misafirlere bu çorba ikram edilirdi. Mide rahatsızlığına iyi geldiği söylenir.

© lezzetler.com tarif no:149796 • adı:Ecevit Çorbası (Küre Kastamonu) • gönderen:pişmaniye • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:29