



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZO GELİN ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Ezo Gelin, Türkiye Cumhuriyetinin sınırları çizildiğinde, yüz binlerce Osmanlı Devleti vatandası gibi sınırların ötesinde, Suriye'de kalan; vatan özlemiyle kavrulan bir gelinimizdir:

Ezo Gelin! Çık Suriye dağlarına da bizim ele el eyle şeklinde devam eden ve dinleyen herkesi etkileyen bir uzun hava ile folklorümüze bir daha çıkmamak üzere girmistir.

Ezo Gelin herkes için aileden biridir. Her gün Suriye'nin dağlarına çıkarak Türk topraklarına el sallayan, ölmez bir özlem anıtıdır. Bacımızdır, teyzemizdir, halamızdır, etimizden bir parçadır.

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 tatlı kasığı biber ve domates salçası
2 diş sarımsak
1 fincan yağ
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
Tuz

Bir su bardağı mercimek iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Üzerini kapatacak kadar su konur ve mercimekler açılıncaya dek pisirilir.

Bir kâseye 1 tatlı kasığı biber ve domates salçası karışımı konur. Üzerine tuzda ezilmiş 2 diş sarımsak ilave edilerek ezilir. Az su ilavesiyle sıvılaştırılır.

İçinde mercimeğin pisirildiği tencereye, yukarıda hazırlanan sarımsaklı salça yavaş yavaş ve karıştırarak eklenir. Sonra çorba kıvamına dek su konur. Tuz atılarak pisirilir.

Bir tavaya 2 yemek kasığı tereyağı alınarak kızdırılır. Üzerine 1 tatlı kasığı kırmızıbiber konarak kavrulur, ocaktan indirilen çorbanın yüzüne yakılır.

Not: Çorbanın biraz daha kırmızı görünmesi istendiginde az salça, az suda eritildikten sonra en basta çorbaya katılmalıdır.



Fotoğraf "semra bacı" tarafından gönderildi. 06.11.2020