



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA ÇORBA (AZDAVAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 Çay Bardağı Kızamık(?)dan elde edilen ekşi
Köy tavuğundan 2 Kalçalı But Ve Kanat Etleri
Birkaç Tane Acı Arnavut biber
1 Baş Soğan
2 Yemek Kaşığı Un
1 Tepeleme Yemek Kaşığı Salça
4 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Karabiber
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
İhtiyaca Göre Su

Ekşi yapımı: Kızamıklar olgun iken toplanır ve 2 gün boyunca gölgede bekletilir. Sonrasında dövülür, sıkılır ve pelte haline gelinceye kadar hiçbir katkı maddesi eklenmeden en az 18 saat odun ateşinde kendi suyunda kaynatılır. Sonrasında 700-800 gramlık kavanozlara konur, ağzı kullanılmamış bir kapakla sıkılır ve saklanır. Tavuk kesilir, tuzlanır, derisi soyulur, iç organları ayrılır ve güzelce yıkanır. Sekiz litrelik tencerede bol miktarda suda 40 dakika kadar kaynatılır. Ardından koku ve aroma katması için biber, tuz ve soğan bütün şekilde atılır. Tavuk piştikten sonra tiftilir. Tavuğun suyu ayrı bir tencereye alınır ve kaynatılır. İki kaşık un bir kasede ılık suda ezilir ve kaynayan tavuk suyuna katılır ve karıştırılır. Bir taşım kaynadıktan sonra 3 yemek kaşığı ekşi ilave edilir. Küçük ayrı bir tavada tereyağı ve salça kavrulur ve kaynayan suya ilave edilir. Ardından 1 çay kaşığı karabiber eklenir. Genişçe bir tavada tiftilen tavuk 3 kaşık tereyağında kavrulur ve kaynayan suya ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra sıcak servis edilir.

Not: Kızamık en çok C vitamini barındıran bitkidir. Diğer adı "Berberis" dir. Azdavay ve Pınarbaşı yöresinde Eylül ve Ekim aylarında çalılıklarda, tarla kenarlarında ve çay boylarında kendiliğinden yetişir. Zahmetli bir bitki olduğu kadar ekşisini elde etmek çok emek istediğinden maliyeti de yüksektir. Bu nedenle "Ağa Çorbası" denir. Geçmişte yörenin önde gelenleri ağır misafirlere ikram ederlermiş. Diğer yandan yöre kadınlarının iyi bildiği bir çorba türüdür. Soğuk algınlığına, gribe ve yorgunluğa birebir olduğu, tüketen kişiye zindelik kazandırarak adeta doping etkisi yarattığı söylenir. Haftada 4 kez tüketenin şeker hastalığına yakalanma riskinin ortadan kalktığı söylenir.



© lezzetler.com tarif no:150443 • adi:Kara Çorba (Azdavay Kastamonu) • gönderen:sav • indirme tarihi:22.04.2025 - 17:37