



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARAHO ÇORBASI (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Maraho bitkisi
Zeytinyağı
Soğan
Bulgur
6 bardak su
1 adet tavuk bulyon
Karabiber
Kırmızıbiber
Nane

İlk olarak maraho bitkisinin uç kısmından bir tutam kesilir. Tencereye az miktarda zeytinyağı konulduktan sonra, içine soğan doğranır. Soğan pembelesinceye kadar kısık ateşte kızartılır. Bu malzemeler bir süre soldurulur. Daha sonra bir su bardağının yarısı kadar bulgur yıkanıp tencereye dökülür. Ardından altı bardak su üzerine ilave edilir. Bir adet tavuk bulyon da eklendikten sonra, maraho çorbası kıvama gelinceye kadar kısık ateşte pisirilir. Eğer çorba yoğun olursa, biraz daha su ilave edilir. Az miktarda karabiber ve kırmızıbiber konularak hazırlanan çorba artık servise hazırdır. İstenildiği takdirde yemeğe hoş koku vermesi için nane de eklenilebilir.

Not: Kıbrıslı Türkler arasında Maraho olarak bilinen rezene, Kıbrıs dağlarında kendiliğinden yetişir. Tohumlarından yağ elde edilir. Bu bitki koku ve yağ bakımından çok zengindir. Ana vatanı Akdeniz bölgesidir. Bölgede rezenenin bol miktarda bulunması, Maraho çorbasının bu yöreye has bir yemek olmasını sağlamıştır. Maraho çorbasında kullanılan rezene, Farsça raziane'den galat olarak Türkiye Türkçesine rezene adıyla geçmiştir. Latince adı *Foeniculum vulgare* mill *olup*, Kıbrıs'ta maraho adıyla günümüze kadar gelmiştir. Maraho, ilk baslarda Rumlar tarafından sevilmiş, daha sonrada Kıbrıslı Türkler tarafından benimsenmiştir. Maydanozgiller ailesinden olan marahonun, birçok bakımlardan sağaltıcı özellikleri olduğu bilinmektedir. Tıpta gaz söktürücü, mide ağrısını azaltıcı etkilerinin olması, bitkinin adeta antibiyotik özelliği olduğunu gösterir. Bunun yanında, çok eksiklerde ilaç tedavisinin mümkün olmadığı zamanlarda, kanayan yaralara da pansuman olarak yapıldığı söylenmektedir. Yine otuz, kırk yıl önceleri yeni doğum yapmış kadınlara, lohusalık devresinde haftada en az iki kere maraho bitkisi verilmiştir. Bunun sebebi kadının hamilelik döneminde aldığı kiloları sağlıklı bir biçimde vermesini sağlamak ve anne sütünü tatlandırarak, bebeğin süt isteğini arttırmaktır. Bazı köylerde içine karnabahar konulması, bu çorbanın yapılışının köyden köye değiştiğini gösterir. Örneğin Kıbrıs'ın Güvercinlik Köyü'nde, maraho bitkisinin doğranmadan sadece ikiye bölünerek atılması, onun adeta çorba değil de bir yemek olarak tüketildiğine isarettir. Marahonun yılın yaklaşık üç dört ayı Güney Kıbrıs'ta, diğer üç dört ayı Kuzey Kıbrıs'ta yetişiyor olması oldukça ilginçtir. Bazı Kıbrıslılar bunu; bitkinin çok sifalı olmasından dolayı, kendisini esit olarak iki ayrı bölgede değişik zamanlarda yetistirerek esitliği sağladığını, böylece de sıfasından herkesin yararlanabildiği şekilde değerlendirmektedir.