



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

250 gr. Maş
100 gr. Ülübü (Kuru Börülce)
150 gr. Yarma
5'er gr. Domates/Biber Salçası
75 gr. Zeytinyağı
1/2 lt. Et Suyu
1 Adet Limon Suyu
5 gr. Tuz
1/4 lt. Su

Maş, ülübü ve yarma önceden haşlanır.

Zeytinyağı tencerede çok az ısıtılır.

Domates biber salçası karışımı yağa ilave edilir.

Bir dakika kadar kavrulduktan sonra sürekli karıştırılarak et suyu, su ve tuz ilave edilir.

Elde edilen karışım kaynadıktan sonra haşlanmış maş ve ülübü konular, on dakika daha kaynatılır.

Çorba servis edildiğinde limon eklenir.

Not: Maş; koyu yeşil renkli, çok küçük küp şeklinde bir bitkidir. B vitamini içerdiği ve sulak yerlerde yetiştiği düşünülmektedir. Özellikle Gülnar İlçesi'nin, Büyükeceli, Zeyne, Uluhtu, Gezende adlı köylerinde yetiştirildiği ve Gülnar'da halen pazarda satıldığı görüştüğümüz kaynak kişilerce belirtilmiştir. B vitamini içerdiğini belirten kaynak kişi ise emekli öğretmen olduğu için (Kandemir), eskiden annelerimizin pişirdiği yemeklere bakış açısının değiştiğini ve vitamin değerlerinin de dikkate alındığı gözlenmiştir.

Maş, yukarıda anlatılan çorbanın dışında iki farklı biçimde de pişirilebilir;

1- Maş, ayrıca "Yalancı Arabaşı" olarak adlandırılan çorbanın yapımında da kullanılır. Bu çorbanın özelliği; et yerine haşlanıp kabukları çıkarılmış hamur kıvamına gelmiş maşın kullanılmasıdır. Aynı arabaşı çorbası gibi pişirilir. Ancak bu çorbada ülübü (kuru börülce) kullanılmaz.

2- Bir ölçü ülübü (kuru börülce), bir ölçü yarma ve iki ölçü maş haşlanarak, soğan ve salça kavrulup, yemek kıvamında su konularak pişirildiğinde yemek olarak değerlendirilir. Bu pişirme şekli "Çakıldaklı" (iri iri) diye tabir edilir.