



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI&APOS;DA ÇORBA

THY Skylife

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler, geleneksel yemek kültürlerinin en önemli ögesi olan çorbadan hiçbir zaman vazgeçmemişler ve Anadolu'da buldukları birçok bakliyat ve sebzelerle de mutfaklarındaki çorba çeşitliliğini zenginleştirmişlerdir.

Çorba, Osmanlı mutfak kültüründe de her zaman önemli bir yere sahiptir. Osmanlı İmparatorluğu, kuruluş döneminden son döneme kadar ihtiyaç sahibi olan herkes için din, dil, ırk ayırt etmeksizin imarethaneler ve vakıflar aracılığıyla her gün iki öğün çorba dağıtmıştır.

Osmanlı mutfağında çorbalar genellikle tavuk veya et suyu ile yapılır, besleyici olsun ve tok tutsun diye de bolca bakliyat kullanılırdı. Çorbanın ekşi olması günümüzde olduğu gibi o dönemlerde de çok sevilirdi. Limon suyu, koruk ekşisi, erik suyu ve sirke çorbalara mutlaka ilave edilirdi. Ayrıca; safran, darülfül, kişniş, kimyon ve son dönemlerde, tarçın, maydanoz ve nane gibi baharatlar da çorbalarda bolca kullanılırdı.

Evliya Çelebi, seyahatnamesinde geleneksel yemek yapan aşçı dükkanlarında çorba da yapıldığını ve bu dükkanların sayısının beş yüz elli beş olduğunu ve bu dükkanlardaki aşçıların sayısının iki bin olduğunu belirtmiştir. Günümüzde, sadece çorba satan lokantaların hâricinde, geleneksel yemek yapan esnaf lokantaları da çorba satmaya devam etmektedir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 15.03.2023