



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSMANLI ÇORBALARI

THY Skylife

Birçok yabancı yazar ve diplomat, Osmanlı'da halk ve saray sofralarında önemli bir yeri olan çorbaların çeşitliliğini ve lezzetini günlüklerinde anlatır. XV. yüzyılda saray mutfağında 40'a fazla çorba çeşidi vardı.

Bütün giderleri devlet tarafından karşılanan daimi ordu için çorba simgesel bir değer kazanmıştı. Yeniçerilerin çorbayı içmeyi kazan kaldırmaları, başkaldırdıklarının işaretiydi. Aynı Yeniçeriler için çorba kazanını savaş meydanında düşmana kaptırmak da büyük bir utanç sebebiydi.

Ünlü seyyah Evliya Çelebi, seyahatnamesinde çorbaya sıklıkla yer verir. Buğday çorbası, tıpkı buğday gibi sembolik değer taşıyan bir yiyecek olarak Seyahatname'nin çeşitli yerlerinde geçer. Evliya Çelebi şöyle der: "İlk sıcak yemeği yiyen Hz. Adem'dir." Yediği yemek de Aşı Baba diye adlandırılan buğday çorbasıdır.

Evliya Çelebi'ye göre Osmanlı tekkelerinin, imarethanelerinin ve kervansaraylarının tek ortak yiyeceği buğday çorbasıdır. İmarethaneler buğday çorbasını "şerefli günler" diye bilinen tüm kutsal geceler, bayramlar ve cuma günleri haricinde pişirir, şerefli günlerde ise buğday yerine pirinç çorbası yaparmış.

Evliya Çelebi, İstanbul'daki işkembeci dükkânları ve burada baharatlarla tatlandırılan sakatat çorbasına da dikkat çeker. Kelle paça çorbasına "Taam-ı Atîk" diyerek kadim bir yemek olduğunu belirtir ve bu çorbanın Hz. Peygamber'e (s.a.v.) sunulan bir yemek olduğundan da bahseder.

Günümüzdeki çorbacılar da Osmanlı dönemindeki çorbacıların geleneğini devam ettiriyorlar.

