



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OSMANLIDA ÇORBALAR

Türklerin baş yemeği çorbadır. Önce koyun etinin suyu ile yapılmış pirinç çorbası içilir. Çorbaya limon suyu veya sirke dökülür. Birazda karabiberler koyarlar. Böylece ortaya koyu bir çorba çıkar... Çorbanın geleneksel bir yiyecek olması dışında besleyici ve de ekonomik oluşu toplumun tüm kesimleri arasında yayılmasına neden oldu imparatorluğun her yerinde halkın en alt kesimlerinden padişaha kadar herkes akşam yemeğinde hatta çoğu kez sabah kahvaltısında bile çorba içerdi.

### MALZEMELERİNE GÖRE ÇORBALAR

Tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar

Buğday çorbası, bulgur çorbası, erişte çorbası, şehriye çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, pirinç çorbası.

Et ve sakatat çorbaları

İşkembe çorbası, paça çorbası, ciğer çorbası, ekşili-köfteli çorba

Yoğurt ve süt çorbaları

Ak çorba bozca çorba ayran çorbası düğün çorbası

Tavuk çorbaları

Pirinçli, pirinçsiz, terbiyeli, sebzeli, erişteli, çeşit çeşit tavuk çorbaları.

Sebze çorbaları

Havuç çorbası ,lahana çorbası,şalgam çorbası,taze bakla çorbası vb.