



## OKROSHKA



4 kişilik

100 gram sosis

2'şer adet yumurta ve salatalık

5 dal taze soğan

Yarım demet dereotu

*Sosu için:*

Bir buçuk su bardağı kefir

2 su bardağı su

1 kahve fincanı elma sirkesi

1 çorba kaşığı tozşeker

2 çorba kaşığı hardal

Tuz, karabiber

SOSU hazırlamak için, kefir, su, elma sirkesi, tozşeker, hardal, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp kenara alın. Sosisleri 10 dakika haşlayıp küçük doğrayın. Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayıp küçük doğrayın. Salatalık, soğan ve dereotunu kıyarak sosis ve yumurtalar-

la karıştırın. Sosla harmanlayarak servis yapın.

### Aşçının notu:

Çorbayı 1-2 parça buzla servis yapabilirsiniz.

## SOĞUK SEBZE ÇORBASI



4 kişilik

3 dal pırasa

1 adet soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

4 adet patates

1 su bardağı et suyu

5 su bardağı su

1 su bardağı krema

1 çorba kaşığı kıyılmış

kırmızı soğan

Bir tutam rendelenmiş

muskat

Tuz, karabiber

PIRASALARIN koyu yeşil yapraklarını ayıklayın. Tereyağını derin ve yayvan bir tencerede eritin. İnce kıyılmış pırasa ve soğanı ilave edin. Hafif ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika soteleyin. Patatesi incecik kıyarak, et suyu ve su ile beraber ocaktaki tencereye ekleyin. Tencerenin ağzını kapatmadan kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında tencerenin ağzını kapatın. 30 dakika pişirin. Ocağın altını kapatarak ılınmaya bırakın. İlındığında süzgeçten geçirip soğutun. Krema, kırmızı soğan ve rendelenmiş muskatı karıştırıp çorbaya ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Soğutulmuş kaselele alarak servis yapın.

### Muskat (küçük hindistancevizi):

Rendelenerek ve öğütülerek kullanılan muskat daha çok patatesli, mantarlı yemeklerde, beşamel sos ve çorbalarda kullanılır.



Soğuk zamanların sıcak dostları çorbalar, yaz mevsiminde ise ideal bir ferahlatıcı olabilir! Çorba da Çorba'da görüntülediğimiz çorbalar, hem hafif içerikleri hem de soğuk sunumları ile keyfinizi artıracak...

SELMA ŞEN HATİCE ASLANKAYA



### YEŞİL SOĞAN KREMALI TERE ÇORBASI



6 kişilik

2 adet soğan

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 büyük boy pırasa

1 su bardağı tavuk suyu

Dört buçuk su bardağı su

1 demet tere

Tuz, karabiber

1-2 dal nane

*Kreması için:* 3 dal taze soğan

1 kahve fincanı krema

1 çorba kaşığı limonun  
rendelenmiş kabuğu

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı worcestershire sos

KIYDIĞINIZ soğanı zeytinyağında soteleyin. Doğradığınız pırasayı ekleyerek 5 dakika daha soteleyin. Tavuk suyu ve suyu ilave ederek kaynamaya bırakın. Kıydığınız tereyi, tuz ve karabiberi ekleyin. 5 dakika sonra ateşten alıp ılınmaya bırakın. Blenderden geçirin. Soğumaya bırakın. Sosu için, soğanı incecik kuyun. Tüm krema malzemesiyle iyice karıştırın. Çorbayı kasele alarak üzerine 1 çorba kaşığı soston gezdirin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

**Worcestershire sos:** Acı bir tadı olup, Hint soslarını anımsatan İngiliz asıllı bir sostur. "Lord sosu" olarak da bilinen bu sosu, büyük marketlerden temin edebilirsiniz.

# Ferahlatan çorbalar



## BROKOLİ ÇORBASI



4 kişilik

1 adet büyük demet brokoli

1 adet soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 kahve fincanı süt

1 su bardağı tavuk suyu

3 su bardağı su

1 çorba kaşığı krem peynir

2-3 dal nane

BROKOLİYİ küçük parçalara ayırın. Soğanı kiyin. Brokoli ve soğanı

2 çorba kaşığı kızgın zeytinyağında kavurun. Ayrı bir yerde 1 kahve fincanı süt, tavuk suyu, su ve krem peyniri iyice çırpın. Karışımı azar azar brokoliye ekleyin. Soğuması için kenara alın. Soğuduğunda nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



Çorba da Çorba Telefon: (0 216) 456 49 22

## SOĞUK BEZELYE VE FASULYE ÇORBASI



4 kişilik

750 gram bezelye

Yarım kg kuru fasulye

(geceden ıslatılmış)

Bir buçuk çorba kaşığı tereyağı

1 adet iri soğan

1 su bardağı tavuk suyu

Üç buçuk su bardağı su

1 demet taze nane

Tuz, karabiber

1 su bardağından bir parmak

eksik yoğurt

Bir tutam köri, 1 diş sarımsak

**Süslemek için:** Nane yaprakları

TEREYAGINI tavada eritin. Rendelediğiniz soğanı ekleyip 5 dakika soteleyin. Sıcak tavuk suyu, su, bezelye, gecedan ıslatılmış fasulye,

nane, tuz ve karabiberi ilave edin. Ocağın altını kısarak 20 dakika pişmeye bırakın. Piştiğinde naneleri çorbanın içinden alın. Ilımlıya bırakın. Blenderden geçirerek soğumaya bırakın. Derin bir kasede yoğurt, köri ve kıyılmış sarımsakı karıştırın. Çorbadan 5-6 çorba kaşığı alarak sarımsaklı karışımı ekleyin. Karıştırarak tekrar çorbanın içine ilave edin. Yarım saat buzdolabında dinlendirin. Çıkardığınızda nane yaprakları ve bezelye ile süsleyerek servis yapın.