

## Çorba'nın kıymetini en iyi biliyor

En iyi Ramazan'da anlatılır çorbanın kıymeti. Üstünde dumani tütten ağarlara layık bir çorba iftar sofrasının en müteber yiyeceğidir. Ezan okunup top patlayınca bir hurma, ardından da bir tas sımsıcak çorba yatıştırıcı açığı. Tabii ki sadece iftar sofralarında aranmaz çorbayı. Her zaman ve her yerde... Ne çorbası olduğu bile önemli değil, yeter ki çorba olsun. Hastalandığımızda canımız ya mercimek ya da tarhana çorbası ister. İhtiyacımızda de bütün ağrıların geçirin. Tıpla yorulduğumuzda içtiğimiz bir kase çorbanın yorgunluğumuzu aldığı gibi. Ustelik diyetimizi ve sağlıklı beslenme düzenimizi de hep çorba üzerinden dengelemeyi biliriz. Ve ne hikmettir ki sabahın ilk saatlerinde de canımız çorba ister, gecenin en geç vakitlerinde de. Yani zaman ve mekân olmayan bir içecek çorba. Sabahın ilk saatlerinde de gecenin bir yarısında da sıcak sıcak kaşıklayabilmek ister insanın canı. Her türlü yemeği yiyebileceğiniz bir mekân kolaylıkla bulabilirsiniz; fakat lezzetli bir çorba içmek için 'Shorba'yı tercih etmek en iyisi.

Zamanı ve mekân olmayan bir içecek çorba. Sabahın ilk saatlerinde de gecenin bir yarısında da sıcak sıcak kaşıklayabilmek ister insanın canı. Her türlü yemeği yiyebileceğiniz bir mekân kolaylıkla bulabilirsiniz; fakat lezzetli bir çorba içmek için 'Shorba'yı tercih etmek en iyisi.

HABER  
DİLEK GÜRAY  
FOTOĞRAFLAR  
TURGUT ENGİN

Fas'ın ayvalı et güvesi, Rusya'nın borac gibi birbirinden değişik çorbalarını tadabilmeniz mümkün burada. Her gün 24 çeşit çorba bulunuyor, ertesi gün çeşitler değişiyor. Mevsime uygun ve müşterilerin istediği çorbalara da sıkça yer veriliyor. Omurcalı, mentüleri belirlenken ünlü sağlıklı beslenme uzmanı Taylan Kömneli'den de yardım alınmış. 'Amk çorbaları daha vitaminli; bol proteinli ve kalsiyum katkılı. İçin çekilmezsiniz kadar.'

### Her çorbaya ayrı çeşit ekmek...

Çorbanın içinde ne olduğu kadar nasıl sunulduğu da önemli süphestir. Bir kere Shorba'da öyle alıştığımız müksek kaseleğin çok dışında bir sunum var. Her çorbaya ayrı bir kase, var ayrı bir sunum yapıyor.

Bu bazen kristal bir kadeh, bir ekmeğin içi, hasır sepetin içine yerleştirilmiş bir kase ya da Çin porseleniyle alabiliriz. Porsiyonlarının epey büyük olduğu çorbaları için özel ekmeğin de yapılıyor. Mesela balık çorbası sarımsaklı ekmeğin ile, İtalyan li bonita kızarmış köy ekmeği ile, yavulama çorbası ceviz ve domates soslu ekmeğin ile, domates çorbası da pazı ekmeği ile beraber sunuluyor. Koca bir kase çorba içtikten sonra başka bir şey yemeyiz gerek kalmıyor. Ziyadesiyle doyuyoruz.

Hem de en sağlıklı haliyle. Ortalama 10 litraya dönmüş bir şekilde kalkabiliyorsunuz. Hatta öğle vakitlerinde işyeri çalışanları için oluşturulan 4 çeşit özel menü sadece 10 litraya sunuluyor. Macar çuvası, siveydis ve Tayland usulü balık çorbası su an en çok satılıyor.

'Shorba' sadece çorbacılar hitap etmiyor. Bolu'nun yöresel yemekleri olan eriste ve mantının en lezzetli halleri özel soslarla hazırlanıyor. Çardak kebabı, kökteme kebabı gibi çok bilinmeyen farklı lezzetler, değişik sunumlarla hazırlanıyor. Üstelik perşembe günleri Osmanlı yöce mutfağından çeşitli yemekler, cuma günleri ise dünya mutfaklarından farklı tatlar sunuluyor. Yakında buna Selçuklu, Roma ve Bizans gibi tarihi mutfaklar da eklenecek.



**Shorba**

### Közlenmiş patlıcan çorbası (4 kişilik)

#### Malzemeler

- 2 kasek un
- 2 kasek tereyağı
- 2 bardak süt
- 3 tane közlenmiş ve kabuğu soyulmuş patlıcan
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Biraz muskat
- 3 bardak tavuk suyu
- Tuz, biber, tuz, sarımsak ve taze fesleğen yaprakları

#### Hazırlanışı

Yağ ve un kavrulduktan sonra içine azar azar süt ve tavuk suyunu ilave ediyoruz. Baharatları da ilave ettikten sonra közlenmiş patlıcanları minik parçalara ayırarak kaynayan çorbaya koyuyoruz. Limon suyunu da ekleyerek çorbayı kıvamına gelene kadar kaynatıyoruz. Fesleğen yapraklarını koyarak servis ediyoruz. Dilerse, tavuk suyuyla beraber bir miktar tavuk da olabilir ya da üzerine kızarmış badem de koyabilirsiniz.

### Bal kabaklı çorba (6 kişilik)

#### Malzemeler

- Bal kabaklı çorba 16 kişilik
- Büyük bir bal kabakının yarısı
- Bir adet orta boy soğan
- 1 kasek sızma zeytinyağı
- 1 bardak süt
- 1 yumurta

#### Hazırlanışı

Büyük bir bal kabakının yarısını haşlıyor ve püre haline getiriyoruz. Bir soğan sızma zeytinyağında kavurarak öldürüyoruz. Sonra bunu haşladığımız bal kabakının içine ilave ediyoruz. Aynı bir yerde bir bardak sütlü bir yumurta ile çirpıyoruz. Sonra çorbanın üzerine terbiye edip bir müddet kaynatıyoruz. İstediğiniz göre çeşitli baharatlar katabilirsiniz.

### Güzel bir çorba her şeyin tazesiyle olur

Aslında herkes çorba yapabilir, ama önemli olan en lezzetli olanı yapabilen. Bunun için öncelikle çorbada kullanacağınız sebzelerin, etlerin ve baharatların taze olmasına dikkat etmeli. "Kullanacağımız et ve tavuk sularını doğaç yollardan elde ederseniz tadından yemmez." diyor Ebru Hanım. Bir de mümkünse çorbayı tassa bile ağzı açık olarak pişirmeyin ki bütün vitaminler buhar olup uçup gitsin. Etli bir çorba yapacağınız önce etleri pişirin ki sebzelerin özelliklerini kaybetmiş çorba severlere güzel bir haber daha verelim. Çok yakında bu çorbaları büyük alışveriş merkezlerinde açılan standlardan da tadabileceksiniz. İki pazartesi günü Kadıköy Tepe Nautilus Alışveriş Merkezi'nde açılıyor. Günde sekiz çorba, sekiz farklı ekmeğin sunulacak ve 8 günde ise çorba çeşitleri değişecek. Fiyatlar ise 2,5-5,5 lira arasında değişecek. Öyle anlatılıyor ki yakında alışveriş merkezlerine gömlek almaya değil, çorba içmeye gideceğiz.



Ebru Omurcalı, çorba işine sımsıkı sarılmış görünüyor. Öyle ki ilerleyen zamanda çorba ile ilgili akla gelen her şeyi yapmayı planlıyor.

