

Serinleten çorbalar

Sıcak havalarda serinlemek için çorba içmeye ne dersiniz? Şorba İstanbul'da farklı mutfaklardan 50 civarı soğuk çorba ferahlatıcı özellikleriyle soğuk içeceklerle meydan okuyor

MÜGE CELEBİ
muge.celebi@milliyet.com.tr

Türkiye'deki çorba kelimesi Farsça "şorba"dan türemiş. Şorba tuz ve suyla pişirilmiş yemek anlamına geliyor. Bizim mutfakımızda, özellikle soğuk havalarda bir "kışıcı" olarak görülen çorba, başka ülkelerde soğuk olarak da yapıldığından serinlemek için de içiliyor. Fransızların sulu türü yemeyi andıran ratatouille'leri, İspanyolların gazpacho'ları, farklı mutfaklarda da taze baharat çorbası, buzlu avokado çorbası, mantarlı ve spanyaklı çorba, tavuklu sebze çorbası var. Anadolu'da ise "ayranlı aş" diye bilinen yoğunlu bir çorba yapılıyor.

Geçtiğimiz ay Bağdat Caddesi'nde hizmete giren çorbacı Şorba İstanbul'da havalardan ısınmasıyla münâsine soğuk çorbalar eklemeye başladı. Mekan aslında Ataşehir'de dört yıl önce açılan Çorba da Corba'nın bir şubesi. Restoranların kurucusu, sahibi ve aşçısı Ebru

Omurcalı "Her dilde çorba" sloganıyla ileride dünyaya da açılmak istediği için Ataşehir'deki şubenin ismini de Şorba İstanbul yapmış.

"Bir kase çorbayla doyuluyor"

Bu mekanlarda üç bine yakın çorba tarifi bulunuyor. Bunlardan 50 kadını soğuk çorba. Mönöde standart olarak kestane balıkbağı, minestrone, safranlı hünkar, tavuklu lebenye gibi 22 ayrı çeşit sıcak çorba yer alıyor. Bunların yanı sıra artık dünya mutfaklarından soğuk çorbalar da yapılıyor.

Omurcalı "Favuk, et veya balık bulunan hiçbir çorbaya yağ koymuyorum, kendi yağlarıyla hazırlıyorum, ileride yenilebilir içeceklerden de çorba yapmayı düşünüyorum" diyor.

Mekan sahibi bir porsiyon çorba ile müşterilerin doyduğunu söylüyor ve düşük kalorili çorbaları sayesinde daha çok kadınların kendilerini tercih ettiklerini belirtiyor.

Şorba İstanbul'da çorbanın dışında 12 çeşit ana yemek ve farklı tatlılar da bulunuyor. ■



Fotoğraf: GAMZE ÜSKÜPLÜ



"İlk çorbamı 9 yaşında yaptım, 12 yaşında büyüklere tarif veriyordum"

Küçükken çok yemek seçen, sadece çorba seven bir çocukmuş Ebru Omurcalı. Bolulu anneannesi de çözümünü tonunna her seferinde farklı bir çorba hazırlanmakta bulmuş. Omurcalı hep anneannesini mutfakta izler, ona yardım edermiş.

Ebru Omurcalı "9 yaşında geldiğimde kendi çorbamı yaptım. 12-13 yaşlarında annemin arkadaşlarına çorba tarifi veriyordum" diyor.

Mekan sahibi hayatında pişirdiği ilk yemek olan çorbayı kendince tarifler uydurarak, araştırmalar yaparak geliştirmiş. Ama bir gün çorbacı olacağını hiç düşünmemiş: "İktisat fakültesi mezunuyum. Yoğun bir iş yaşamımdan sonra istifa ederek hobimi mesleğe dönüştürmeye karar verdim. Çocukluğumdan beri beni en mutlu eden şey şimdiki işim oldu."