



Anneannesinin çorbalarıyla 'Shorba' zinciri kuruyor

BOLULU Ebru Omurcalı, anneannesinden 9 yaşından itibaren öğrenmeye başladığı çorbalara, dünya mutfaklarından seçtiği çorbaları ekledi ve "Shorba İstanbul" adıyla çorbacı restoranları açtı.

Ataşehir'deki ilk Shorba'nın tutması üzerine Bağdat Caddesi Şaşkınbakkal'da da bir Shorba restoran açan Omurcalı, alışveriş merkezlerinde de Shorba Corner'lar açmaya hazırlanıyor. 22 Eylülde ilk Shorba Corner'ını Tepe Nautilus'da açacak olan Omurcalı, Kanyon, Profilo ve Akmerkez'de de 12-18 metrekarelik Shorba Corner'ler açmayı planlıyor. "Şu anda menümüzde 24'ü çorba, 4'ü Bolu yöresi mantısı olmak üzere 70 çeşit yemeğimiz var" diyen Ebru Omurcalı şöyle konuşuyor: "Shorba'lar restoran hüviyetinde.



Ancak çorba çeşidimiz çok fazla ve çorbalarda çok iddialıyız. Şu anda sonbahar mönümüzü yapıyoruz. Antep'ten taze sarmısak çorbası, yuvalama, İstanbul çorbamız ki enginar ve hardalla yapıyoruz, dil çorbası, bademli balkabağı çorbası ve

klasik Türk mutfağı çorbalarımız var. Müşterilerimiz ayrıca, Tayland, Malezya, İtalya, İngiltere, Macaristan gibi ülkelerin en geleneksel çorbalarını içebiliyorlar."

1000 çorba bilirim

İktisat Fakültesi mezunu olduğunu ve pazarlama yüksek lisansı yaptığını belirten Ebru Omurcalı, 1 yıllık yemek eğitimi de aldığını söylüyor. Omurcalı, "Bine yakın çorba biliyorum. Yapılması zor çorbaları yapıyoruz. Doğal malzemeler kullanıyoruz. Ekmeği de kendimiz pişiriyoruz" diyor.