

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**ULUSLAR ARASI ÖZEL ÇORBALAR**  
**811ORK037**

**Ankara, 2011**

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	ii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. ÖZEL ÇORBALAR .....	3
1.1. Farklı Ulusların Mutfak Kültürü .....	3
1.2. Farklı Ulusların Çorba Kültürü .....	4
1.3. Özel Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler .....	5
1.4. Özel Çorbaların Özellikleri .....	5
1.5. Farklı Uluslara Ait Özel Çorba Çeşitleri .....	6
1.5.1. Örnekler ve Bazılarının İşlem Basamakları .....	6
1.6. Çorbaların Aslına Uygun Garnitürlerinin Hazırlanması ve Servisi .....	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	25
2. SOĞUK ÇORBALAR .....	25
2. 1. Soğuk Çorbaların Özellikleri .....	25
2.2. Soğuk Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler .....	26
2.3. Soğuk Çorba Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	26
2.4. Soğuk Çorba Çeşitleri .....	26
2.4.1. Örnekler ve İşlem Basamakları .....	27
2.5. Soğuk Çorbaların Garnitürleri ve Servis Şekilleri .....	39
UYGULAMA FAALİYETİ.....	40
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	42
CEVAP ANAHTARLARI.....	46
KAYNAKLAR.....	47

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK037</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Uluslararası Özel Çorbalar</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Uluslararası özel çorbaları özelliğine uygun pişirerek servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	
<b>YETERLİK</b>	Çorbaları pişirmek
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Uygun mutfak ortamı sağlandığında çeşitli ulusların kültürlerine uygun özel çorbaları pişirip, servise hazır hale getirebileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Uluslar arası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pıskınlıkta servise hazır hale getirebileceksiniz.</li><li>2. Uluslar arası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pıskınlıkta servise hazır hale getirebileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, çorba kâsesi, soğutucu vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

# GİRİŞ

## Sevgili Öğrenci,

Bu modülün ana amacı; farklı kültürleri tanıtmak ve ufkunuzu açmaktır.

Çorbalar Türk mutfağının vazgeçilmezleridir. Özellikle kış aylarındaki Mönülerimizde çorba mutlaka vardır. Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfaklarında da çorbaların önemli yeri olduğunu görüyoruz. Çeşitli uluslara ait olan çorbaların bazıları uluslar arası nitelik kazanmış ve tüm dünyaca tanınır olmuştur.

Turizme hizmet edeceğimizi düşünerek dünyaca ün kazanmış çorbaların yapılışını öğrenmek bize önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca çeşitli ulusların kültürünü tanımamıza yardımcı olacaktır.

Uluslar arası bazı çorbaların bizim sulu yemeklerimize benzer yanları ve hepsinin bir hikâyesi vardır. Örneğin Buyabez'in balıkçıların balıklarını tekneden boşalttıktan sonra kalan deniz ürünlerini toplayıp kendi karınlarını doyurmak için hazırladıkları bir tür yemekten doğduğu rivayet edilir.

Soğuk çorbalar sıcak yaz günlerinde hem serinlemek hem de karın doyurmak için içilir. Bizim yoğurtlu salatalıklı cacığıımız batı ülkelerinde soğuk çorba olarak servis edilir.

Bu modül ile uluslararası bazı çorbaları öğreneceksiniz, farklı ve ilginç malzemelerle, bizim kültürümüze ters gelen çorbaların yapıldığını ve daha bir çoğunu da araştırıp öğrenmek isteyeceksiniz.

Lezzetli çorbalar sunmanız dileğiyle...



# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Uluslar arası özel çorbaları özelliğine göre pişirerek uygun tat, görünüm ve pişmişlikte servise hazır hale getirebileceksiniz. Farklı kültürleri tanıyarak çorba ve yemeklerde kullanılan malzemeler konusunda ufkunuz açılacaktır.

## ARAŞTIRMA

- Özel çorba nedir?
- Sizin de yörenize ait özel çorbanız var mı? Araştırıp tarifini öğreniniz.
- Çeşitli ülkelere ait çorbaları araştırınız.

## 1. ÖZEL ÇORBALAR

Temel çorbalardan farklı özelliklere sahip farklı uluslara ve kültürlere ait çorbalara özel çorbalar denir.

### 1.1. Farklı Ulusların Mutfak Kültürü

Bir ülkede yöreler arasında bile damak tadı, mutfak kültürü değişmektedir. Ülkeler veya uluslar arasında lezzet, hazırlama, mutfak kültürü farklarının olması kaçınılmazdır. Bu farklılıkların yanında dünyanın her tarafında pizza, pizza olarak vardır ve İtalyanların olduğu bilinir. Fransızların fileminyonu dünyanın her yerinde aynı şekilde hazırlanır. Türklerin şiş kebabını yurdumuza gelen her turist ister.

Farklı ülkelerin mutfak kültürüne söyle bir bakacak olursak;

- **Fransız Mutfağı:** Dünyaca tanınmış bir mutfaktır. Soslu yemekleri ön plandadır. Uygulanması kolay bir mutfak kültürüne sahiptir. Bütün dünyadaki mutfak terimleri Fransızca kökenlidir. Örneğin alakart, gastronorm, chef de cuisine vb. Etlı, balıklı yemekleri, tart, pastaları, şarap ve peynirleri ünlüdür.
- **İngiliz Mutfağı:** Fransız mutfağı kadar ünlü değildir, Kaliteli etler ve haşlama sebzeler tercih edilir. Sütlu tatlıları tercih sevilir (cheese cake). Kahvaltıya önem verirler. Beş çayları önemlidir. Akşam yemekleri daha zengin olur.
- **Alman Mutfağı:** Patates ve lahana mutfağın baş yiyeceğidir. Deniz ürünleri ve domuz etinden hazırlanan jambon vb. çok tüketilir. Gelenekleri ve iklim koşulları şekillendirmiştir. Pasta ve ekmek çeşidi çoktur.

- **İskandinav Mutfakları:** Soğuk olmaları nedeniyle yağlı, unlu ve şekerli yiyecekler ağırlıklıdır. Kaliteli deniz ürünlerinden yapılan yiyecekleri ve Danimarka'nın pasta ve börekleri ünlüdür.
- **İspanyol Mutfağı:** Acılı yemekleri meşhurdur. Her yörenin kendine özgü yemekleri vardır. Deniz ürünleri çoktur.
- **İtalyan Mutfağı:** Yemekleri tarihi ve geçmiş doğu kültürüne dayanır. Pizza, spagetti, makarna çeşitleri ünlüdür.
- **Kuzey Amerika Mutfağı:** Amerikan yeme alışkanlıkları İngilizlere benzer. Ancak farklı gruplar farklı yemek kültürü oluşturmuşlardır.
- **Güney Amerika Mutfağı:** Tropikal iklime sahip oldukları için farklı ürünler yetişmektedir. Değişik grupların farklı yemek alışkanlıkları oluşmuştur. Büyükbaş hayvanların yanında maymun eti, timsah eti, iri karınca gibi şeyler de tüketilmektedir.
- **Rus Mutfağı:** Soğuk iklim olduğu için yemekleri yağlı ve ağırdır. Dünyaca ünlü yemekleri çoktur. Örnek: Borç çorbası, kievski, havyar vb.
- **Japon Mutfağı:** Avrupa ve Türk mutfağından çok farklıdır. Yemekleri ve yeme şekilleri ilgi çekicidir. Çiğ balıkları, çiğ sebzeleri, soya sosu ünlüdür.
- **Asya Mutfağı:** Türkî devletlerin olduğu bölümde pilav ünlüdür. Anadolu Türk mutfağı kültürü ve Rus mutfağı karışımı görülür. Tayland, Endonezya, Singapur gibi ülkelerde beslenme ve kültür farklıdır. Temel besin buralarda da pirinçtir. Ancak uçan, kaçan her türlü canlı yenir dersek yanlış olmaz.
- **Kuzey Afrika Mutfağı:** Buralardaki ülkeler İslam ülkeleridir. Fas, Cezayir, Tunus gibi İslam ülkesindeki yemek alışkanlıkları birbirine benzer, pilavları ünlüdür.

Ülkeleri inceledikçe farklı ve benzer özellikleri karşılaştırma imkanı bulacağız. Sizde konu ile araştırma yapınız.

## 1.2. Farklı Ulusların Çorba Kültürü

Çorba hemen hemen bütün ulusların kültüründe vardır. Her kültürde bulunan münülerde ilk yemektir. Çinliler çorbayı yemeğin sonunda alırlar. Bu durum bize belki garip gelebilir; ama bizde de eğlenceli bir gecenin ardından işkembe, kelle-paça çorbası içilir. Sadece bu amaçla açılmış gece yarısı hizmet veren işkembecilerimiz vardır.

Modülümüzde farklı uluslara ait çorbalardan örnekleri göreceksiniz. Deniz ürünü bol olan ülkelerde deniz ürünlerinden çorba yapıldığını, spagetti ile özdeşleşmiş İtalya'da ise



sebze çorbasında kırılmış spagetti veya makarna kullanıldığını, soğuk ülke Rusya'nın çorbası denilince akla gelen borç çorbasında ekşi krema kullanıldığını görüyoruz. Yani dünyaca ün kazanmış özel çorbalar ait oldukları ülkelerin özelliklerini taşırlar.

Yüzyılın başında mөнünün zengin tutulduğu ziyafetlerde iki çorba verilirdi. Bu çorbalardan birisi berrak, birisi koyu kıvamlı çorbalar olurdu. Mөнüdeki diğer yemeklerle de çorbanın uyumu önemlidir. Örneğin mөнüde böf straganof varsa başlangıçta çorba mutlaka berrak olmalıdır.

Bizim kültürümüzde çorbanın yeri çok başkadır. Yörelere göre değişen pek çok çorba çeşidimiz vardır. Ayrıca sabah kahvaltısında çorba içme alışkanlığını yitirmeye başlamış olsak ta pek çok ilimizde sabah 05. 00'den itibaren hizmet veren çorbacılarımız mevcuttur.

Ülkemizde her türlü gıda maddesi ile çorba yapılmaktadır. Bizim çorbalarımızın hemen hepsi özel çorbalardır. Tarhana, yayla, ezo gelin, işkembe, kelle paça, bamya çorbası, düğün çorbası, arabaşı çorbası vb gibi "Türk Mutfağında Çorbalar" modülünde çorbalarımızdan örnekler görebileceksiniz.

### **1.3. Özel Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler**

Çorba hazırlamada kullanılan araçlar normal mutfak donanımdır. (Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, çorba kasesi, soğutucu vb.) Gereçler ve özel bir araç varsa ise çorbaların reçetesine göre sırasıyla verilecektir.

### **1.4. Özel Çorbaların Özellikleri**

Çorbalar doyurucu olmayan başlangıç yemekleridir. Ancak özel çorbalar yoğun malzeme içerirler, sulu yemek kıvamına yakın doyurucu özellik taşırlar.

Farklı yöntemler ve alışılmışın dışında malzemelerle hazırlanırlar ve besin değeri yüksektir.

Bir milletin iklimin, yörenin özelliklerini yansıtır.

Özel malzeme gerektirenler pahalıdır ve özel mөнülerde veya istek üzerine yer alabilirler her yerde görmemiz mümkün olmaz. (Örneğin, kaplumbağa çorbası, öküz kuyruğu çorbası gibi...)

## 1.5. Farklı Uluslara Ait Özel Çorba Çeşitleri

- Minestrone (İtalyan çorbası)
- Potage germiny (Kuzu kulağı çorbası)
- Goulash Soup (Macar Çorbası)
- Potage Borscht (Rus sebze çorbası)
- Polonya Usulü Borç Çorbası
- Onion soup (Soğan çorbası)
- Bouille boisse -Fransız balık çorbası-
- Kremalı Kuşkonmaz Çorbası
- Oxtail soup - öküz kuyruğu çorbası
- Turtle Soup(Kaplumbağa Çorbası)
- Kırlangıç yuvası çorbası (Çin Mutfağı)
- İşkembe çorbası (Tripe soup -Türk mutfağı)
- Ezogelin Çorbası (Türk mutfağı)
- Yoğurt Çorbası (Türk mutfağı)
- Tarhana Çorbası (Türk mutfağı)

### 1.5.1. Örnekler ve Bazılarının İşlem Basamakları

- **Minestrone (İtalyan çorbası)**

#### Malzemeler(10 kişilik)

- 50 g tereyağı veya margarin
- 50 g soğan (paysanne doğranmış)
- 50 g şalgam (paysanne doğranmış)
- 50 g pırasa (paysanne doğranmış)
- 50 g kereviz (paysanne doğranmış)
- 50 g lahana (paysanne doğranmış)
- 30 g domates püresi
- 2 litre beyaz fond
- 50 g permasan peyniri (rendelenmiş)
- 50 g kırılmış spagethi veya tel şehriye
- 50 g patates (paysanne doğranmış)
- 50 g conkase domates
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı maydonoz ince kıyılmış
- 50 g bezelye
- Karabiber, tuz

## Hazırlanışı

Yağı eritip sebzeleri (patates, bezelye ve domates hariç) ekleyin, renk aldirmeden ara sıra karıştırarak pişirin.

Fondu ve tuzu ve biberini ekleyin. Kefini alarak kısık ateşte 20 dk pişirmeyi sürdürün.

Domates püresi, bezelye, kırılmış spagetti veya tel şehriye, patates, conkase domatesi ekleyip malzemenin tümü yumuşayıncaya kadar pişirin.

Sarımsak ve maydanozu ekleyip hemen ateşten alın.

Çorbayı yanında permasan peyniri ile servis edin.

Not: Pesto hazırlanarak da eklenebilir.

**Pesto:** Tereyağı, sarımsak, mercan köşk otu ve fesleğen hepsi beraber iyice kıyılır. Yumuşak krem haline getirilir ve çorba ocaktan inince eklenir karıştırılır, hemen servis edilir.



Resim 1.1: Minestrone (İtalyan çorbası)

## ➤ Potage germiny (Kuzu kulağı çorbası)

### Malzemeler (10 kişilik)

- 60 g tereyağı veya margarin
- 60 g soğan (iri doğranmış)
- 60 g pırasa (iri doğranmış)
- 60 g kereviz sapı (iri doğranmış)
- 600 g iç bezelye
- 1 litre beyaz fond (sıcak)
- Birkaç dal taze nane yaprakları
- Buket garni
- 1 litre ince béchamel sos
- 100 g kuzukulağı
- 60 g haşlanmış şehriye
- 60 ml zeytinyağı
- Tuz
- Çiğ krema

### Hazırlanışı

Yağı eritip doğranmış sebzeleri ve bezelyeyi ekleyin, kapağı kapatıp kısık ateşte suyunu salması için 2-3 dakika bekleyin.

Sıcak fondu ekleyin, bir taşım kaynatın, taze nane yaprakları ve buket garniyi ekleyin, beş dakika daha kaynatın.

Buket garniyi çıkarın, béchamel sos ve tuz ekleyin, tekrar bir taşım kaynatın ateşten alın. İlimaya bırakın.

Kuzu kulağını yıkayıp bütün kıyımı doğrayın, ılımış çorbayı robottan veya tel süzgeçten geçirin. Tuzunu kontrol edin, krema ve haşlanmış şehriyeyi katın.

Kuzu kulağını zeytinyağında sote edin sıcak çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.

## ➤ Goulash Soup (Macar Çorbası)

### Malzemeler (10 kişilik)

- 1 kg kemiksiz sığır kürek eti
- 350 g soğan (brunoise doğranmış)
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı (15 g) kırmızı tatlı pul biber
- 3 litre kahverengi fond
- 1kg küçük küpler halinde doğranmış patates

- 100 g conkase domates
- Tuz
- Karabiber

#### Hazırlanışı

Kürek eti yağ ve sinirleri ayıklandıktan sonar 2 cm küpler halinde doğranır.

Kalın dipli bir tencereye yağ konur soğanlar renkleninceye kadar kavrulur.

Et eklenir, hızla bir kere karıştırılır, suyunu salmaması için renk değiştirinceye kadar dokunulmaz, daha sonra karıştırılarak iyice kavrulur.

Karabiber, kırmızı pul biber, tuz eklenerek kavurmaya devam edilir.

Etlar yumuşamaya başlayınca kadar yavaş yavaş kaynatılır.

Patatesler eklenir, et ve patatesler yumuşayınca kadar pişirilir, domates eklenir.

Lezzet kontrolü yapılır. Spaetzle ilave edilerek istenirse goulash garnish eklenerek hemen ocaktan alınır ve sıcak olarak servis yapılır.

Not: Goulash garnish genellikle çorbaya eklenerek servis yapılır.



**Resim 1.3: Goulash soup**

## ➤ **Goulash garnish**

### **Malzemeler**

- Ceviz büyüklüğünde tereyağı veya margarin
- 1-2 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı tane kimyon
- 1 çay kaşığı kıyılmış maydonoz
- ½ çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

### **Hazırlanışı**

Gereçlerin tamamı bıçak yardımıyla hepsi bir doğrama tahtası üzerinde kıyılır. Macun kıvamına getirilir. Çorba ocaktan alınmadan önce eklenir.

Servis edilirken ekşi krema ile servis edilebilir.

Patates kullanılmadığı zaman eşit miktarda un ve yağ karıştırılarak eklenir ve kaynarken kıvam alması sağlanır.

Spaetzle genellikle çorbaya eklenerek servis yapılır.

- **Spaetzlenin malzemeleri (10 porsiyon için):**
- 300 g un
- ¼ yemek kaşığı tuz
- ¼ yemek kaşığı muskat rendesi
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı su veya süt

### **Hazırlanışı**

Un bir kaba konur, ortası açılır, yumurta, un, tuz, muskat rendesi konur.

Çok yumuşak bir hamur yapılır (gerekirse biraz daha su eklenir).

Hamur hava kabarcıkları oluşuncaya kadar çırpılır, özleştirilir.

Ucuna ince duylu takılmış krema torbasına konulur ve kaynayan suya küçük parçalar sıkılır.

Suyun üstüne çıkan parçalar toplanır soğuk tuzlu suya çıkarılır, işleme hamur bitinceye kadar devam edilir, hepsi tamamlanınca süzülür ve kullanılır. Ayrıca spaetzle makarna gibi ve tereyağı ile sote edilip garnitür olarak kullanılabilir.

➤ **Potage Borscht (Rus sebze çorbası)**

**Malzemeler**

- 400 g sığır eti (pişmiş)
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1.5 fincan un
- 3 lt et suyu
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 400 gr beyaz lahana
- 1.5 su bardağı krema
- 1 adet kırmızı pancar
- 2 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 1 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet limon
- 2 adet sivri biber



**Resim 1.4: Potage Borscht (Rus sebze çorbası)**

**Hazırlanışı**

Sebzeleri yıkayıp temizleyin, soyun ve julienne veya paysanne doğrayınız.

Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve tavla zarı şeklinde (concasse) doğrayın.

Soğanları (brunoise doğranmış) tereyağında pembeleştirin.

Havuç, lahana, sivri biber, kereviz, kırmızı pancar ilave edin.

Unu ekleyerek 3-4 dakika kavurun. 2.5 litre et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynadıktan sonra, domates ve patatesleri ilave edin.

Bir limonun suyu, tuz, bir çay kaşığı şeker ekledikten sonra 20 dakika pişirin.

Eti tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Dereotu ve maydanozu ayıklayın, yıkayın ve doğrayın.

Pişmek üzere olan çorbaya krema ve parça etleri ekledikten sonra iki dakika daha kaynatın.

Üzerine dereotu ve maydanoz serpererek servis edin.

### ➤ **Polonya Usulü Borç Çorbası**

#### **Malzemeler (10 kişilik)**

- 1 kg ördek (temizlenmiş)
- 250 g biftek
- 50 g margarin
- 75 g pancar (kibrit çöpü julienne doğranmış-)
- 75 g pırasa (kibrit çöpü julienne doğranmış)
- 50 g lahana (tütün kıyımı doğranmış)
- 50 g soğan (ince julienne doğranmış)
- 2.5 lt sığır bulyon
- 200 ml pancar suyu
- Buket garni
- Taze çekilmiş karabiber, tuz

#### **Hazırlanışı**

Ördeği sıcak fırında 25 dakika renk alması için roti (kızartın) edin. Yağını süzün.

Bifteğin ön haşlamasını yapın.

Margarini derin bir tavada kızdırıp sebzeleri ekleyin. Sebzeleri renk aldirmeden pişirin.



Et suyu ve pancar suyunu sebzelere ekleyin. Bifteđi ördekle birlikte çorbaya katın.

Buke garniyi, tuzu, biberi de ekleyerek çorbayı birkaç dakika kaynatın.

Biftek, buket garni ve ördeği çorbadan çıkarın. Bifteđi 1/2 cm'lik küpler halinde, ördek etini kalınca kibrit çöpü biçiminde doğrayın. İkisini de tekrar çorbaya katın, tekrar kaynatıp kefini alın. Tuzunu biberini kontrol edin.

Çorbayı yanında pancar suyu, krema ve ördek patatesi ile servis yapın.

**Not:** Pancar suyunu, soyulup rendelenmiş pancarın üzerini aşacak kadar soğuk suda biraz bekletip tülbentten süzerek hazırlayabilirsiniz. Ayrıca, bu çorbanın malzemeleri isteğe bağlı olarak değişik şekillerde de doğranabilir.



**Resim 1.5: Polonya usulü borç çorbası**



**Resim 1.6: Öküz kuyruğu çorbası (oxtail soup)**



Resim 1.7:Turtle soup (kaplumbağa çorbası)

**Örnek Tarihi münüler: Paris'teki Osmanlı Sefareti'nde Bir Akşam Yemeği (içinde kaplumbağa çorbası olan bir mönü örneği)**

**Paris'teki Osmanlı Sefareti'nde 20 Mayıs 1910 tarihinde verilen akşam yemeğinin**

**mönüsü:**

**Havyar**

**Kantalup kavunu**

**Kaplumbağa çorbası**

**Rossolnick**

**Pavurya suyuna alabalık**

**Bıldırcımlı pilav**

**Bordo'nun Pauillac şarabında pişirilmiş baron usulü kuzu**

**Domates püresi içinde piliç göğsü**

**Turunçta ördek palazı dilimleri**

**Japon salatası**

**D'Argenteuil kuşkonmazı**

**Bisküvi ile çilekli dondurma**

**Milföy**

**Meyve**

➤ **Yalancı kaplumbağa çorbası**

Koyun başı, mantar, soğan, haşlanmış yumurta ve kırmızı şarapla hazırlanıp meyanesi yapılarak servise sunulan bir İngiliz sakatat yemeğidir.

➤ **Onion soup (Soğan çorbası) 10 kişilik**

**Malzemeler:**

- 50 g margarin
- 25 g un
- 800 g soğan (ince dilimlenmiş)
- 2.5 lt sığır bulyon
- Taze çekilmiş karabiber, Tuz
- 10 dilim ekmek (kızartılmış)
- 200 g gravyer peyniri (rendelenmiş)

**Hazırlanışı**

Margarin, tencerede eritin, soğanları ekleyip hafif kahverengileşinceye kadar kavurun.

Unu ekleyin ve esmer meyaneyi (kahverengi roux) hazırlayın.

Azar azar et suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Tuz ve biberle 20–25 dk pişirin.

Çorbayı 10 çorba güvecine paylaşın. Birer dilim kızartılmış ekmeği güveçlerin ortasına yerleştirin. Peyniri ekmeklerin üstüne serpiştirin.

Güvecin üstüne kapak kapatmadan salamandraya sürüp üstleri altın sarısı renk alıncaya kadar gratine ederek servis yapın.



**Resim1. 8: Soğan çorbası**

➤ **Bouille boisse -Fransız balık çorbası-10 kişilik**

**Malzemeler**

- 1 adet kırlangıç balığı
- 1 kg levrek veya mercan balığı
- 3 lt su
- 3 adet defneyaprağı
- 6 adet soğan (3 adedi ince kıyılmış)
- 75 g margarin
- 7-8 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 300 g havuç (jülienne doğranmış)
- 300 g pırasa (jülienne doğranmış)
- 2 adet çuşka biberi (jülienne doğranmış)
- 300 g mantar (dörde bölünmüş)
- 2 g safran
- 400 g karides (ayıklanmış)
- 30 adet iç midye (haşlanmış)

**Hazırlanışı**

Balıkları su, defneyaprağı ve 3 bütün soğan ile 10-12 dakika ağır ateşte pişirin.

Balıkların derilerini ve kılçıklarını ayırın, bir kapta bekletin. Balık suyunu bir tencereye süzün.

Margarini ayrı bir tencerede kızdırın. Kalan soğanları, sarımsaklı çeşniyi ve unu katarak beraberce kavurun.

Havucu, pırasayı ve çuşka biberini ekleyip biraz daha kavurun ve biraz pişmesini sağlayın.

Balık suyunu, tuzu ve mantarı ekleyip 5-7 dakika ağır ateşte pişirmeye devam edin.

Balıketini düzgün parçalara bölün, balıkları safran, karides ve midye ile birlikte çorbaya katıp 5-7 dakika daha pişirin. Baharatını kontrol edip servis yapın.

**Not:** Bu çorba sarımsaklı tost melba ile de servis yapılabilir.



**Resim 1.9: Bouille boisse (buyabez)**

- **Diğer özel çorbalar**
- **Kremalı Kuşkonmaz Çorbası**

**Malzemeler: (10 kişilik)**

- 150 g margarin
- 130 g un
- 3 lt tavuk bulyon (sıcak)
- 800 g kuşkonmaz (ön haşlaması yapıp doğranmış)
- 200 ml çiğ krema, 1 yumurta sarısı, muskat rendesi (liason hazırlayınız)
- Tuz
- Taze çekilmiş beyaz biber
- 100 g kuşkonmazın yeşil kısmı (haşlanmış)

**Hazırlanışı**

Margarin ve undan sarı (roux)meyane hazırlayıp soğutun.

Sıcak tavuk suyunu karıştırarak ekleyin, pütürleri dağıtın.

Kuşkonmaz parçalarını çorbaya katın. Çorbayı bir taşım kaynatın, kefini alın.

50 dakika kısık ateşte pişirin. Süzgeçten geçirip başka bir tencereye aktarın.

Liasonu katın, tuz ve biberini ekleyin. Kuşkonmazın yeşil kısmını 5 cm uzunluğunda kesip çorbaya ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

Üzerinin kabuk bağlaması için fındık büyüklüğünde tereyağı bırakın ve benmaride bekletin



Resim 1.10:Kremalı kuşkonmaz çorbası

### ➤ İşkembe Çorbası

#### Malzemeler

- 500 gram işkembe
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- Biraz sirke
- Tuz
- 150 gram un
- 2 adet yumurta
- 1 litre su

#### Hazırlanışı

İşkembe yi yıkadıktan sonra 1 litre su ile haşlayın. Bu arada da kabuğu ayıklanmış olan soğanı da içine bütün olarak koyun.

Haşlandıktan sonra işkembe yi süzerek suyundan alın.

Öte yanda un, yumurtayı karıştırın ve bu karışımı işkembe yi kaynattığınız suya katın.

15-20 dakika pişirdikten sonra küçük parçalar halinde kesmiş olduğunuz işkembe yi içine atın ve tekrar bir taşımılık kaynatın.

Yanında sarımsaklı sirke ile sıcak servis edin.



**Resim 1.11:İşkembe çorbası**

## **1.6. Çorbaların Aslına Uygun Garnitürlerinin Hazırlanması ve Servisi**

Özel çorbaların hepsinin bir hikâyesi ve bir geçmişi vardır. Özel çorba, içinde bulunduğu malzemelerle, servis edildiği tabakla ve garnitürü ile ait olduğu kültürü yansıtır. Örneğin buyabez'in balıkçıların balıklarını tekneden boşalttıktan sonra kalan deniz ürünlerini toplayıp kendi karınlarını doyurmak için hazırladıkları bir tür yemekten doğduğu rivayet edilir.

Özel çorbalar çeşitli uluslara ve kültürlere özgü çorbalardır. Bu çorbalar pişirilirken ve servise hazırlanırken aslına uygun hazırlanmalıdır. Çorbanın orjinal şekli malzeme, ölçü ve servisi sırasında korunmalıdır.

Örneğin Minestrone çorbasında İtalyanlara has makarnalar görünmeli, Borscht çorbasında pancarın kırmızısı ve Rusların ekşi kremasının tadı hissedilmelidir. Bouilleboisse'de balık parçaları, midye ve karides vb. olmazsa olmaz. Onion soup ise tost ekmeği üzerinde erimiş gravyer peyniri ve özel toprak kabıyla verilirse aslına uygun olur.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Yukarıdaki modülde verilen bütün özel çorbaları yapmak zorunda değilsiniz. Pişirmek için istediğiniz bir özel çorba çeşidini seçiniz.

**Öneri:** Grubunuzdaki arkadaşlarınız farklı çorbaları seçerse daha fazla çorba çeşidi öğrenmiş olursunuz.

➤ İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li><li>➤ Yöre etiğine uyunuz.</li></ul>
➤ Araçları ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tahta kaşık, kâseler, kepçe, sosluk, doğrama tahtası, dilimleme makinesi, tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, rende, çorba kasesi, blender, havan</li><li>➤ Hazırlamayı düşündüğünüz çorbanın tarifini bir karta yazınız, zaman zaman bakmanız gerekebilir. Çalışma sırasında tezgâhınızda kitap bulundurmayınız.</li><li>➤ Yapacağınız çorbaya göre ihtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini hazırlayınız.</li><li>➤ Listedeki araç ve gereçleri temin ediniz.</li><li>➤ Araç ve gereçlerinizi çalışma tezgâhınıza yerleştiriniz ve işlemlerinize geçiniz.</li></ul>
➤ Fond hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlamak üzere seçtiğiniz çorbanın işlemlerine göre uygun fondu hazırlayınız. (Hatırlamak için 10 sınıf Fond ve Çorba Modülüne bakınız)</li></ul>
➤ Çorbanızı pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çorbanızın işlem basamaklarındaki sıraya göre kavurma, haşlama vb pişirme işlemlerini uygulayarak çorbanızı pişiriniz.</li></ul>



<p>➤ Garnitür hazırlayınız.</p>	<p>➤ Çorbanız için hazırlanması gereken özel bir garnitür varsa hazırlayınız.</p> <p>➤ Kuşkonmaz çorbası için; kuşkonmazın yeşil kısmı, soğan çorbası için; kızartılmış ekmeğin üzerine peynirin salamandırda eritilerek hazırlanması, Bouille boisse için; balık ve diğer deniz ürünü parçaları, Borscht çorbası için pancar suyu, krema ve ördek patatesi, Goulasch soup için Spaetzle; minestrone için kıyılmış dereotu ve maydanoz gibi</p>
<p>➤ Servise hazır hale getiriniz.</p>	<p>➤ Çorbanızı işlem basamaklarına göre hazırlayıp garnitürleri ve servis kabı ile beraber servise hazır hale getiriniz. Çorbanın orijinal haline bağlı kalınız. Değişiklik yapmayınız.</p> <p>➤ Örneğin: Minestrone çorbasında İtalyanlara has makarnalar görünmeli, Borscht çorbasında pancarın kırmızısı ve Rusların ekşi kremasının tadı hissedilmelidir. Bouilleboisse’de balık parçaları, midye ve karides vb. olmazsa olmaz. Onion soup ise tost ekmeği üzerinde erimiş gravyer peyniri ve özel toprak kabıyla verilirse aslına uygun olur.</p>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1 Başka ulusların yemeklerini neden öğrenmek isteriz?

- A) Aşçılık mesleğinde ve mutfak kültüründe öğrenmenin sonu yoktur.
- B) Ülkelerin sembolü olmuş yemekler merak uyandırır.
- C) Meslekte ilerlememizi sağlar.
- D) Yukarıdakilerin hepsi.

2- Aşağıdakilerden hangisi italyan çorbasıdır?

- A) Borscht
- B) Minestrone
- C) Bouilleboisse
- D) Onion soup

3- Aşağıdakilerden hangisi özel çorba özelliği değildir?

- A) Doyurucu olmazlar
- B) Doyurucu özellik taşırlar.
- C) Bir milletin, iklimin, yörenin özelliklerini yansıtırılar
- D) Hiçbiri

4- Aşağıdakilerden hangisi Fransız çorbasıdır?

- A) Minestrone
- B) Borscht
- C) Bouilleboisse
- D) Goulasch

5- Aşağıdakilerden hangisi Rus çorbasıdır?

- A) Minestrone
- B) Borscht
- C) Bouilleboisse
- D) Goulasch

6- Aşağıdakilerden hangisi Macar çorbasıdır?

- A) Minestrone
- B) Borscht
- C) Bouilleboisse
- D) Goulasch

7- Aşağıdakilerden hangisi Türk mutfağının özel çorbası sayılamaz?

- A) İşkembe Çorbası
- B) Ezme mercimek çorbası
- C) Ezo Gelin Çorbası
- D) Düğün Çorbası

## **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

Bir çeşit özel çorba hazırlayınız

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>Kişisel hijyen</b>		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
<b>İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirdiniz mi?</b>		
<b>Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		
<b>İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?</b>		
<b>Ürünü zamanında hazırladınız mı?</b>		
<b>Ürününüzün tat, görünüm, süslemesi ve servisi uygun mu?</b>		

### DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Uluslararası soğuk çorbaları, özelliğine göre hazırlayarak uygun tat, görünüm ve pişkinlikte servise hazır hale getirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Yörenizde veya çevrenizde soğuk çorba yapılıyor mu? Araştırınız.
- Farklı uluslara ait soğuk çorbaları araştırınız.

## 2. SOĞUK ÇORBALAR

### 2. 1. Soğuk Çorbaların Özellikleri

Çorbalar kış mevsiminde ısınmak için içilir. Yaz mevsiminde ise sıcak çorba daha fazla terlemeye neden olmaktadır. Yazın sıcak günlerinde ve özellikle sıcak yörelerde hem serinlemek hem de karın doyurmak için soğuk çorba içilir. Mevsimlere göre yeme içme alışkanlıklarını değiştiren, sağlıklı beslenmeye gereği kadar önem veren atalarımız, sıcak havaların gelmesiyle beraber soğuk çorba içmeye başlamışlardır. Soğuk çorbalar sıcak yaz günlerinde hem serinlemek hem de karın doyurmak için içilir.

Anadolu'nun yaz Ramazanları için çözümü soğuk çorbalar olmuştur. Soğuk çorbalar bizim kültürümüzde katık dediğimiz ayranlı çorbalar ve meyveli çorbalar olmak üzere ikiye ayrılır. Örneğin Seferihisar'da mürdüm eriğiyle yapılan bir soğuk çorba vardır ve çok lezzetlidir. Bulgurla, mısırla, lahanayla, süt ile soğuk çorbalar yapılır. Nivik ya da livik denilen bir çorba çeşidi vardır, Yılanyaştığından yapılır. Bu bitki ile yapılan çorba, eğer demir kaşıkla yerseniz sizi boğabilir. Demirle oksitleniyor ve bitki dikenleşir, tahta kaşıkla yendiği zaman problem çıkmaz.

Anadolu'da Yoğurtlu çorbalar; Cıncık çorba (Kesme hamurla), İbik çorba (Kesme hamur ve üzerine mercimek), Bütün çorba (Yarma, kuru fasulye, nohut), Aşotu çorbası, ayran çorbası, Siirt'in mihir çorbası vb. Bizim yoğurtlu salatalıklı cacığıımız, batı ülkelerinde soğuk çorba olarak bilinir... Onun dışında şerbetler, sıcak Ramazanlarda harareti almak için ideal. Karsambaç ya da karlama denilen tatlılar var. Bugünkü sorbe denebilir bunlara. Zaten bizim Batı'da hayran olduğumuz birçok şeyin temelini Anadolu yıllar önce doğal olarak yapmış.

Kısa zamanda yapılan soğuk çorbalar, pişmiş besinlerden hazırlandığı gibi genellikle çiğ besinlerle hazırlanır. Sarımsaklı yoğurtla yapıлып içine salatalık konulan soğuk çorba niteliğindeki cacığın da yaz günlerinde bedeni serinlettiği ruhumuzu rahatlattığı bir gerçektir.

Diğer uluslarda ve kültürlerde uluslar arası tanınmış soğuk çorbalar vardır. İspanyanın güney bölgesini oluşturan Andalusia (Endülüs), uzun yıllar Arap işgalinde kalmasından dolayı, İspanyol mutfağına özgün lezzetler kazandırmıştır. Dünyanın en güzel sıcak hava yiyeceği Gazpacho' (gaspacho)dur. Gazpacho'nun sıcak Arap ülkelerinden İspanyol kültürüne yerleştiği bilinmektedir.

Salatanın besin değeri ile susuzluk gideren soğuk içeceklerin kalitesini birleştiren bu soğuk çorba serinletici ve rahatlatıcıdır ve kalori değeri de düşüktür. Bir kap Gazpacho' da 3 gram yağ ve 61 kalori vardır. Dolayısıyla bu değerlerle 2 belki 3 kâse bile rahatlıkla içebilir.

## 2.2. Soğuk Çorba Hazırlamada Kullanılan Araçlar ve Gereçler

Kısa zamanda yapılan soğuk çorbalar, çiğ veya pişmiş soğuk besinlerle hazırlandığı için pişirme araçları genellikle kullanılmaz. Kullanılmışsa bile soğutularak servis edilir. Çiğ verilen yiyeceklerin içilebilecek kıvama gelmesi için ezilmesi, süzülmesi, rendelenmesi ve çorbaya öz sularını bırakmaları gerekir. O halde blender, havan, rende, gibi araçlara ve bir soğutucuya ihtiyacımız olur.

Çorbaların tariflerinin içinde hangi araç, gereçlere ihtiyaç olduğu da rahatlıkla görülmektedir.

## 2.3. Soğuk Çorba Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Kısa sürede hazırlanıp taze olarak servis edilmeli,

İyice soğutulmuş ve dinlenmiş olmaları gerekir, böylece malzemeler karışarak güzel bir tat ve aroma meydana gelir,

Mutlaka aslına uygun hazırlanmaları ve uygun garnitür ve kaplarıyla servis edilmeleri gerekir.

## 2.4. Soğuk Çorba Çeşitleri

- Gold Consommé ( Soğuk Consommé çorbası)( Consommé Froid)
- Domatesli Berrak Soğuk Consommé
- Gaz Paço (İspanyol Çorbası )
- Meyveli Gazpaço
- Vişisuz (Vichyssoise) (İspanyol Çorbası)
- Körili Salatalık Çorbası
- Soğuk Vişne Çorbası
- Karidesli Soğuk Domates Çorbası
- Semizotu ve Portakal Çorbası
- Avakodo çorbası
- Cıncık çorba (Kesme hamurla),
- İbik çorba (Kesme hamur ve üzerine mercimek),
- Bütün çorba (Yarma, kuru fasulye, nohut),
- Aşotu çorbası, ayran çorbası,
- Siirt'in mihir çorbası

## 2.4.1. Örnekler ve İşlem Basamakları

### ➤ **Gold Consommé ( Soğuk Consommé çorbası)( Consommé Froid)**

Soğuk consommé; klasik consommé den veya double consommé'den hazırlanır. (Consommé yapılışını 10 sınıf fondlar ve çorbalar modülünde öğrenmiştiniz. Hatırlamak için tekrar bakınız.) Soğuk consommé; normal hazırlanan consommé'nin soğutularak ve jöle kıvamında katılaşmasıyla elde edilir. Normal klasik consommé'den hazırlanmışsa koyulaştırmak ve katılaşmayı çabuklaştırmak için içine jelatin katılabilir. Double consommé'nin kıvamı katılaşmaya yetecek kadar koyu olduğu için hazırlanacaksa ayrıca jelatin eklemeye gerek yoktur.

Soğuk consommé de kesinlikle yağ olmamalıdır, yağdan çok iyi temizlenmelidir. Maderia şarabı, porto şarabı ve kırmızıbiberle lezzetlendirilir. Bardaklara sıcakken konur ve soğutulur. Genellikle içine başka bir şey koymadan servis edilir.

Garnitür olarak; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler, sote edilmiş az sebze ile servis edilebilmektedir. Genellikle yanında ince rendelenmiş permasan ve kaşar peyniri verilir. Soğuk consommé daima tadı yoğun et suyu tadında, kuvvetli ve baharatlı olmalıdır.

### ➤ **Domatesli Berrak Soğuk Consommé**

Klasik consommé bol kereviz ve domates ilavesi ile hazırlanır. Soğutulmuş katılaşmış consommé'nin üzerine soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler konur ve servis edilir.



**Resim 2.1: Domatesli berrak soğuk konsome (Gold Consommé)**

## ➤ **Gaz Paço (İspanyol Çorbası )**

Gazpacho: Andalusia'nın (Endülüs'lerin) Güney İspanya bölgesinin olgun domates, yeşil dolmalık biber, salatalık, sarımsak ve su ile ıslatılmış ekmeğin, zeytinyağı, sirke ve buzlu su ile karışımından hazırlanan ve soğuk servis edilen yemeğidir. Geleneksel olarak tarlalarda çalışan işçilerin yiyeceği olduğu bilinmektedir. İlk başlarda sadece ekmeğin, su ve zeytinyağı dornillo adı verilen ahşap kaplarda dövülerek yapılmış. Yani fakirlerin yiyeceğiymiş. Andalusia'nın en çok bilinen bu yemeğinin İspanya orta çağlarda İslam dünyasının bir parçası iken ortaya çıktığı söyleniyor.

Gazpacho'nun geleneksel hazırlanış tarzı, bir havanda (şimdi blender kullanılmaktadır) bayat ekmeğin ile sebzelerin macun hale getirilip sonra domatesler, zeytinyağı en sonunda sirkenin eklenmesi ile hazırlanmaktadır. Domatesler daima süzgeçten geçirilmiş, tamamen çekirdeksiz olması gerekiyor.

### **Malzemeler (2 litre )**

- 200 g ekmeğin
- 200 ml zeytinyağı
- 5 g (iki diş) dövülmüş sarımsak
- 500 g domates
- 100 ml sirke
- 500 g buz
- 100 g soğan (ince kıyılmış)
- 100 g salatalık (küp doğranmış)
- 100 g conkase domates
- 100 g sivri biber
- 100 g kruton
- 250 g salatalık (soyulmuş)
- 200 g tatlı taze kırmızıbiber
- 15 g kimyon tohumu

### **Hazırlanışı**

Ekmeğin küçük parçalar halinde kesin. Zeytinyağını ve dövülmüş sarımsağı karıştırıp ekmeğe yedirip 10 dakika dinlendirin.

Domatesleri dörde bölün. Salatalıkları dilimleyin. Tatlı taze kırmızıbiberleri ekleyin. Diğer malzemeleri bu karışıma katıp karıştırdıktan sonra 10 dakika dinlendirin.

Kimyon tohumlarını ve sirkeyi karışıma ilave edip bir tel süzgeçten geçirin. Mikserde iyice çırpın. Buzları katın.

Çorbayı soğuk olarak, ince kıyılmış soğan, küp şeklinde doğranmış salatalık, domates ve yeşil biber eşliğinde, krutonla süsleyerek servis yapın.





Resim 2.2: Domatesli biberli gazpaço

### ➤ Meyveli Gazpaço

#### Malzemeler (10 kişilik)

- 2 adet kavun
- 4 diş sarımsak
- 4 dolmalık biber
- 3 sivri biber
- 2 demet maydanoz
- taze soğan
- 1/2 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı yağsız yoğurt

#### Hazırlanışı

Kavunların kabuğunu soyup, çekirdeklerini temizledikten sonra, küçük küpler halinde kesin.

Dolmalık biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyip uzunlamasına dörde bölün.

Yoğurt ve maydanoz yaprakları dışında, bütün malzemeyi blender kabına koyup püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Yoğurdu ekleyip karıştırdıktan sonra, büyük bir çorba kasesine alınız.

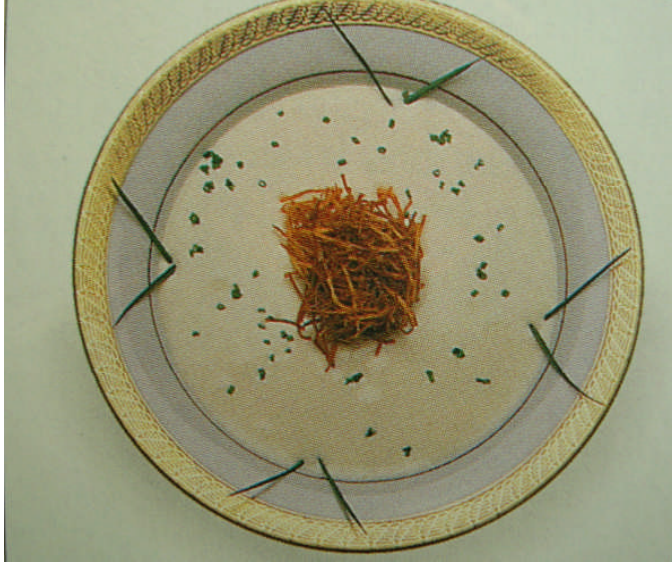
Buzdolabında en az 1 saat soğutun.

Buzdolabından alıp gaz paçoğu maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.

## ➤ Vişisuz (Vichyssoise) (İspanyol Çorbası)

### Malzemeler (10 kişilik)

- 400 g patates (küp şeklinde doğranmış)
- 300 g pırasa (beyaz kısmı iri doğranmış)
- 200 g soğan (iri doğranmış)
- taze soğanın yeşil yaprakları
- karabiber az miktarda
- 50 g zeytinyağı
- 1 l tavuk bulyon
- 200 ml çiğ krema
- tuz az miktarda
- 1 lt süt



Resim 2.3. : Vişisuz (Vichyssoise) (İspanyol çorbası)

### Hazırlanışı

Zeytinyağını derin bir tencerede eritin. Yağ kızınca iri doğranmış pırasa ve soğanları ekleyip karışımı sote edin.

Sebzeler renk almaya başlayınca tavuk suyunu, kremayı ve sütü ilave edip bir taşım kaynatın. Patatesi, tuzu ve biberini ilave edin. Bütün sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 45 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda çorbayı ince bir tel süzgeçten geçirerek temiz bir tencereye aktarın. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Tuz ve biberini tekrar kontrol edin. Çorbayı soğutun. Taze soğanın yeşil yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

## ➤ **Körili Salatalık Çorbası**

### **Malzemeler: 10 kişilik**

- Taze kişniş
- 500 ml yoğurt
- 200 ml çiğ krema
- 1.5 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı köri
- Tuz
- Taze çekilmiş beyaz biber
- damla acıso
- Soğan (ince kıyılmış)
- 3 adet salatalık (çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış)
- 500 ml tavuk bulyon

### **Hazırlanışı**

Kişişin bir kısmını süsleme için ayırıp kalanları parçalara bölün.

Yoğurdun 400 ml' sini, krema, limon suyu, köri, tuz, beyaz biber ve Acıso ile birlikte çirpın. Salatalıkları, soğanları ve tavuk suyunu ekleyin.

Buzdolabında en az 1 saat bekletip ayırdığınız yoğurt ve kişnişle süsleyerek servis yapın.

**Not:** Buzdolabında bir gün bekletilmelidir.

## ➤ **Soğuk Vişne Çorbası**

### **Malzemeler: 10 kişilik**

- 1 kg olgun vişne (çekirdekleri çıkarılmış)
- 450 ml çiğ krema
- 50 ml bitkisel sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı un
- 1 lt tavuk bulyon
- 1.5 lt su
- Tuz



**Resim 2.4: Soğuk vişne çorbası**

### **Hazırlanışı**

Vişneleri suda 10 dakika haşlayın. Bir kısmını süsleme için ayırın.

Başka bir tencerede sıvı yağ ve un ile beyaz meyane hazırlayıp soğutun.

Vişneleri ve tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Birkaç dakika kaynatıp ince süzgeçten geçirin.

Tuzu ve kremayı çorbanın içine çırparak katın. Çorbayı soğumaya bırakın.

Çorbayı ayırdığımız vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis yapın.

**Not:** Bu çorbaya isteğe bağlı olarak şeker de katılabilir.

### **Diğer çorbalar**

#### **➤ Karidesli Soğuk Domates Çorbası 6 kişilik**

#### **Malzemeler**

- 350 g karides
- 4 adet kabak
- 2 su bardağı et suyu
- 4 adet domates
- 1 adet salatalık

- 1 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı kırmızı şarap
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 1 tatlı kaşığı hardal

### **Hazırlanışı**

Karidesleri öncelikle haşlayın ve kabuklarını soyun.

Domates ve salatalığın kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın.

Taze soğanları ise iyice yıkadıktan sonra ince ince kıyın.

Daha sonra tuzsuz et suyunu bir tencereye koyun ve içine domates, salatalık, taze soğan, sirke, beyaz biber, hardal, acı biber sosu ve karidesleri katarak iyice karıştırın.

Tuz karabiberini de ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatıp, buzdolabına kaldırın ve en az 1 saat soğutun. Bir saat sonunda çorbanız servise hazır hale gelecektir.



**Resim 2.5: Karidesli soğuk domates çorbası**

### ➤ **Semizotu ve Portakal Çorbası (10 kişilik)**

#### **Malzemeler**

- 45 ml zeytinyağı
- 300 g soğan (ince kıyılmış)
- bağ semizotu (sadece yaprakları)
- 3 adet portakal (suyu ve kabuğunun rendesi)
- 1.5 lt sebze suyu
- 300 ml çiğ krema
- 4 çay kaşığı mısır nişastası

### **Hazırlanışı**

Zeytinyağını bir çorba tenceresinde kızdırın. Soğanı ilave edip şeffaflaşınca kadar pişirin. Semizotu yapraklarını katıp kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirmeyi sürdürün.

Portakal kabuklarını, portakal suyunu ve sebze suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. 10 dakika pişirerek ateşten alın.

Çorbayı bir blendırdan geçirerek püre haline getirin. Tuzunu ekleyin. Kremayı mısır nişastası ile çırparak çorbaya katın. Koyulaşması için bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın. Buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Çorbayı iyice karıştırarak yanında yoğurt ve çeyrek portakal ile servis yapın.

### **➤ Avakodo çorbası**

#### **Malzemeler: 10 kişilik**

- 1.5 adet avokado
- 850 ml yoğurt
- 550 ml tavuk bulyon
- 3 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1,5 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- 1/2 çay kaşığı hardal
- Tuz

### **Hazırlanışı**

Avokadoyu soyup dilimleyin, çekirdeğini saklayın.

Avokado, yoğurt, tavuk suyu, taze soğan, dereotu ve hardalı biraz tuzla birlikte blendırdan geçirin.

En az 1 saat buzdolabında bekleterek servis yapın.

Not: Avokado havayla temas ettiğinde karardığı için blendırdan geçirmeden hemen önce soymalısınız.

Çorbayı soğuturken içine çekirdeğini de atarsanız servis zamanına kadar rengi bozulmayacaktır.



Resim2.6: Dereotlu soğuk avokado çorbası

➤ **Soğuk Karpuz Çorbası**

**Malzemeler:**

- 1 karpuz
- 1 su b.krema
- 1su b.toz şeker

**Hazırlanışı:**

Karpuzun üzerinden zik zaklı bir kapak kesilerek içi oyulur.

Çıkan iç kısım tel süzgeçten geçirilerek karpuz suyu elde edilir.

Elde edilen karpuz suyunun içerisine toz şeker ve krema konularak iyice çırpılır.

Bardak veya kadehlerle renk ve tat uyumu olan garnitürlerle süslenerek servis edilir

Hazırlanan karpuz çorbası karpuzun içine dökülerek farklı bir sunum yapılabilir.



Resim2.7: Soğuk karpuz çorbası

## Kavun orbasi

### Malzemeler:

- 1 adet küçük kokulu kavun,
- 2 top vanilyalı dondurma

### Yapılışı:

nce kavun üzerinden kapak çıkarır gibi kesilir. İçi kaşıkla boşaltılır, çekirdekleri ayıklanır, blendere konur. zerine dondurma eklenir. Pre olana dek çekilir. Oyulmuş kavuna doldurulur, garnitrlerle süslenerek servis edilir

Bardak veya kadehlerle renk ve tat uyumu olan garnitrlerle süslenerek servis edilir



Resim2.8.a,b: Soğuk kavun ve kivi orbasi

### ➤ Kivi orbasi (soğuk)

### Malzemeler:

- 4 adet kivi,
- 5 dal kişniş,
- 5 dal taze nane,
- 1 adet rezene,
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı,
- Bir miktar tuz ve karabiber

### Yapılışı:

Kiviler, kişniş, taze nane, rezene, zeytinyağı, tuz, karabiber blenderdan geçirilir.

Soğutulup bardak veya kadehlerle renk ve tat uyumu olan garnitrlerle süslenerek servis edilir





Resim 2.9: Soğuk ayran çorbası

➤ **Ayran Çorbası**

**Malzemeler**

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 4 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı su

**Yapılışı:**

Buğday ve nohudu yıkayın ve pişirmeden bir süre önce ıslatın.  
Tencereye 4 su bardağı su ile birlikte koyarak karıştırmadan kaynatın ve kaynadıktan sonra yaklaşık 45-50 dakika kısık ateşte pişirin.  
Suyunu çektikten sonra sıcakken tuz ve nane ekleyip karıştırın.  
Soğumaya bırakın.  
Yoğurdu 2 su bardağı suyla çırpıp pişirdiğiniz buğdaya karıştırarak ilave edin. Soğuk servis yapın.

**Aşotlu Yoğurt Çorbası (Erzurum Usulü)**

**Malzemeler**

- 1 baş soğan(yemeklik doğranacak)
- 1 su bardağı yarma(aşurelik buğday)
- 250 gr. Kıyma

- bir miktar un(köfteler yuvarlamak için)
- aşotu(bulamazsanız nane)
- 4-5 bardak yoğurt
- 1 kaşık tepeleme un
- 1 yumurta
- tuz, karabiber
- Yapılışı:

Buğdayları bir gece önceden ıslatınız. Eğer ıslatmayı unutmuşsanız düdüklüde 1 saat kadar pişirirseniz daha sonra işleme devam edebilirsiniz.

Kıymanın içine tuz ve karabiber ekleyin ve iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp bir tepsinin içine yaydığınız una atın yuvarlayın.(köfteler birbirine yapışmasın diye)yaptığınız köfteleri bir miktar kaynattığınız suyun içine bırakın haşlansın.

Diğer tarafta yemeklik doğradığınız (küçük küp küp) soğanları yağda kavurun (asla yanmasın, iyice ölmesi yeterli) altını kapamaya yakın içine aşotu yahut naneyi koyun. Yaklaşık 1 dk kadda beraber kavurun. sonra altını kapatın.

Yoğurdu bir karıştırma kabına alın. İçine bir miktar su koyun.(hafif sulansın.)yumurta sarısı ve unu ekleyin. İyice karıştırın ( topak olmasın) ve bu karıştırdığınız yoğurdu tencereye alın, sürekli karıştırarak pişirin. İçine haşlanmış yarma ve haşlanmış köfteleri de ekleyin. (Bu çorba biraz kıvamlı bir çorbadır ama çok yoğun pilav gibi olması istenmez)

Sürekli karıştırarak kaynamaya yakın soğanlı, naneli, yağlı karışımı da ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiberi ekleyin. Fokurdamaya başladıktan 2-3 dk sonra altını kapatın.



**Resim 2.10: Aşotlu Yoğurt Çorbası**

---

## 2.5. Soğuk orbaların Garnitürleri ve Servis Şekilleri

Mutlaka soğuk olarak servis edilmeleri gerekir.

Bu nedenle sıcak yaz aylarında servis edilmeleri doğru olur,

Genellikle belli bir ülkeye, yöreye ve kültüre has çorbalar oldukları için aslına uygun hazırlanmalı ve sunulmalıdır.

Aslına uygun servis kabı ve garnitürü ile verilmeleri gereklidir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Pişirmek için istediğiniz soğuk çorba çeşidini seçiniz. (Grubunuzdaki arkadaşlarınız farklı çorbaları seçerse daha fazla çorba çeşidi öğrenmiş olursunuz.)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temiz ve düzenli çalışınız.</li><li>➤ Planlı çalışınız.</li><li>➤ Ekonomik olunuz.</li><li>➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Verimli çalışınız.</li><li>➤ Meslek etiğine uyunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araçları ve gereçleri hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tahta kaşık, kâseler, kepçe, sosluk, doğrama tahtası, dilimleme makinesi,</li><li>➤ Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, küvet, rende, çorba kâsesi, blender, havan, buzdolabı</li><li>➤ Hazırlamayı düşündüğünüz çorbanın tarifini bir karta yazınız, zaman zaman bakmanız gerekebilir. Çalışma tezgâhınızda asla kitap bulundurmayınız.</li><li>➤ Yapacağınız çorbaya göre ihtiyacınız olan araç ve gereçlerin listesini hazırlayınız.</li><li>➤ Listedeki araç ve gereçleri temin ediniz.</li><li>➤ Araç ve gereçlerinizi çalışma tezgâhınıza yerleştiriniz ve işlemlerinize geçiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fond hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Hazırlamak üzere seçtiğiniz çorbanın işlemlerine göre uygun fondu hazırlayınız. (Hatırlamak için 10 sınıf Fond ve Çorba Modülüne bakınız)</li><li>➤ Soğuk çorbalarda; et suları yerine yoğurt, domates suyu, sebze ve meyvelerin öz suları ile fond oluşturunuz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çorbanızı pişiriniz.</li><li>➤ Soğutunuz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çorbanızın işlem basamaklarındaki sıraya göre kavurma, haşlama vb pişirme işlemlerini uygulayarak çorbanızı pişiriniz.</li><li>➤ Soğuk çorbaların bazıları pişirilmeden hazırlanır.</li><li>➤ Pişirilerek hazırlananlar oda sıcaklığına geldikten sonra, buzdolabında soğutulur.</li><li>➤ Soğuk çorbaların tamamı soğutulmuş servis edilir. Bir gün buzdolabında dinlenirse daha lezzetli olur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Garnitür hazırlayınız</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çorbanız için hazırlanması gereken özel bir garnitür varsa hazırlayınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Servise hazır hale getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Körüklü salatalık çorbasını; yoğurt ve kişnişle</li></ul>

	<p>süsleyerek,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Soğuk vişne çorbasını; vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis edin</li><li>➤ Vişisuz 'ı; taze soğanın yeşil yaprakları ile süsleyerek servis edin</li><li>➤ Meyveli gazpaçoyu maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis edin.</li><li>➤ Gazpaço'ya; soğuk olarak, ince kıyılmış soğan, küp şeklinde doğranmış salatalık, domates ve yeşilbiber eşliğinde, krutonla süsleyerek servis edin.</li><li>➤ Soğuk consommé garnitür olarak; soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış 3 mm küpler halinde doğranmış domatesler, sote edilmiş az sebze ile servis edilebilmektedir. Genellikle yanında ince rendelenmiş permasan ve kaşar peyniri verilir. Soğuk consommé daima tadı yoğun et suyu tadında, kuvvetli ve baharatlı olmalıdır.</li><li>➤ Çorbanızı işlem basamaklarına göre hazırlayıp garnitürleri ve servis kabı ile beraber servise hazır hale getiriniz. Çorbanın orijinal haline bağlı kalınız. Değişiklik yapmayınız.</li></ul>
--	---

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

**Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.**

1 Soğuk çorba hazırlanması hangi ihtiyaçtan doğmuştur?

- A) Sıcak ülkelerde serinlemek için
- B) Hazırlanması kolay olduğu için
- C) Pişirme gerektirmediği için
- D) Fakirlerin yiyeceği olduğu için

2- Aşağıdakilerden hangisi İspanyol çorbasıdır?

- A) Bouilleboisse
- B) Borscht
- C) Gazpaço
- D) Onion soup

3- Aşağıdakilerden hangisi soğuk çorba özelliği değildir?

- A) Pişirmeden hazırlanabilirler
- B) Sıcak olarak ta verilebilirler
- C) Mutlaka soğuk verilirler
- D) Bir milletin, iklimin, yörenin özelliklerini yansıtır.

4- Aşağıdakilerden hangisi soğuk çorba değildir?

- A) Cold consommé
- B) Vişisuz
- C) Gazpaço
- D) Bouilleboisse

5- Aşağıdakilerden hangisi soğuk consommé garnitürüdür?

- A) Kruton
- B) Maydonoz ve dereotu
- C) Domates
- D) Yoğurt

6- Aşağıdakilerden hangisi Türk Mutfağına özgü bir soğuk çorba çeşididir?

- A) Ayran aşısı
- B) Yayla çorbası
- C) Terbiyeli köfteli çorba
- D) Soğuk konsome

7- Aşağıdakilerden hangisi Türk Mutfağına özgü bir soğuk çorba çeşidi değildir?

- A) Soğuk konsome
- B) Aşotu çorbası
- C) Cıncık çorba
- D) Ayran aşısı

---

## **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise uygulamalı teste geçiniz.

## UYGULAMALI TEST

**Bir soğuk çorba çeşidi hazırlayınız**

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
➤ <b>Kişisel hijyen</b>		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı ?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➤ <b>Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi</b>		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
<b>İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirdiniz mi?</b>		
➤ <b>Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		
➤ <b>İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?</b>		
➤ <b>Ürünü zamanında hazırladınız mı?</b>		
➤ <b>Ürününüzün tat, görünüm, süslemesi ve servisi uygun mu?</b>		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan hayır cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.



# MODÜL DEĞERLENDİRME

## Yönerge:

Uluslar Arası Özel Çorbalar Fond ve Temel Çorbalar modülünde öğrendiğiniz bir çorba çeşidi hazırlayınız.

Bu faaliyet için uygun şartlar sağlanamadığı takdirde, zümre öğretmenler kurulu kararı ile farklı bir yeterlilik ölçme işlemi planlanabilir.

## YETERLİLİK ÖLÇME

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ		
	Öğrencinin aldığı puanlar	Not Baremi
<b>Süreç değerlendirme</b>		<b>10 puan</b>
Hazırlanacak ürünü belirleme		10 puan
Uygun araç ve gereci hazırlama		10 puan
Ürünü pişirmeye hazırlama		10 puan
Ürünü uygun şekilde pişirme		10 puan
Servise hazırlama ve görünüm		10 puan
<b>Ürün değerlendirme</b>		<b>30 puan</b>
Pişmişlik		10 puan
Koku		10 puan
Lezzet		10 puan
<b>Davranış değerlendirme</b>		<b>20 puan</b>
Atölye kıyafeti ve bone kullanma		5 puan
Temiz ve düzenli çalışma		5 puan
Zamanı ve enerjiyi iyi kullanma		5 puan
Güvenlik ilkelerine dikkat etmek		5 puan
<b>TOPLAM</b>		<b>100 PUAN</b>

Eksi puan aldığımız işlemler için öğretmeninizle iletişime geçiniz gerekiyorsa faaliyete geri dönerek tekrar yapınız.

# CEVAP ANAHTARLARI

## UYGULAMA FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	D
2.	B
3.	A
4.	C
5.	B
6.	D
7.	B

## UYGULAMA FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1.	A
2.	C
3.	B
4.	D
5.	C
6.	A

# KAYNAKÇA

GÜRMAN, Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması**, 2 MEB Yayınları, İstanbul, 2003.

TÜRKAN, Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS

UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**, WEB site

USTA, Necip, **Fransız Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.

USTA, Necip, **Türk Mutfak Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979.

KUNT, Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul, 2004.

LABENSKY, r. Sarah - HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION

UNİPRO WEB Sitesi

<http://galatakivahan.com/>

<http://www.ascilardunyasi.com/haberdetay.aspx?haber=5506>