

YAYLA ÇORBASI

Ahmet: Merhaba, güzel insanlar. Mutlu günler.

Şule: Herkese mutlu günler.

Ahmet: Nasılsın Şule?

Şule: Çok iyiyim. Sen nasılsın?

Ahmet: Ben de çok iyiyim. Biliyor musun? Bu mutfağa çok alıştım.

Şule: Artık tek başına yemek yapabilirsin değil mi?

Ahmet: Dalga mı geçiyorsun?

Şule: Yoo, gayet ciddiym. Bence yemek yapmayı öğrendin.

Ahmet: Tabii canım.

Şule: Bugün yayla çorbası yapalım mı Ahmet? Yayla çorbasını sever misin?

Ahmet: Bence bana sorma. Biliyorsun, ben bütün yemekleri seviyorum.

Şule: Bu çorbanın adı neden yayla biliyor musun?

Ahmet: Yo, biliyorsan anlatır mısın?

Şule: Yaylalar çok yüksek yerler bu yüzden yaylada kış aylarında hayat çok zor. Ama yazın havası serin olur. Onun için köy halkı yaylada hayvanları otlatır, yaz aylarında oraya yerleşirler. Yayla çorbasının malzemeleri yaylalarda her zaman olur.

Ahmet: Yoğurt, pirinç, nane, vesaire vesaire evet.

Şule: Evet! Bu çorbayı yapmak çok kolay.

Ahmet: Sen yaylada yaşadın mı?

Şule: Ben Karadeniz'de birçok yaylaya gittim. Harika yerler. Yaşamadım ama birkaç gün kaldım yani. Çorbayı birlikte yapalım mı Ahmet?

Ahmet: Olur. İlk kez yayla çorbası yapacağım.

Şule: Şimdi malzemeleri tek tek söyleyelim o zaman. Malzemeleri sayıyorum:

1 çay bardağı pirinç,

4 yemek kaşığı yoğurt,

1 yumurta sarısı,

1/2 limon suyu,

2 yemek kaşığı un,

1 yemek kaşığı tereyağı,

1 yemek kaşığı sıvı yağ,



Program Adı - Bölüm	Damak Tadı
Seviye	A1 – A2

2 tatlı kaşığı nane,

Tuz, pul biber, karabiber.

5-6 su bardağı su.

Eveet! Malzemelerimiz bunlar. Şimdi çorbayı yapabiliriz.

Ahmet: Tamam, yapalım.

-*--

Şule: Pirinçleri yıkayalım ve süzelim Ahmet. Sürahinin yanındaki küçük tencereyi alabilir miyim Ahmet?

Ahmet: Tabii, buyur.

Şule: Teşekkürler.

Ahmet: Tencereye 6 bardak su koyalım ve pirinçleri de koyup haşlayalım.

Şule: Sen nereden biliyorsun?

Ahmet: Tavaya pirinçleri koyduk ya.

Şule: Ben de derin bir kâse alayım. Önce yoğurdu koyalım. Sonra yumurta sarısını, limon suyunu ve unu koyup malzemeleri çırpalım. Pirinçlerin suyundan yoğurtlu karışıma biraz ekleyelim ve çırpalım. Sonra da bu karışımı pirinçlerin içine ekleyelim. Ahmet, sen de çorbayı sürekli karıştırır mısın?

Ahmet: Tabii. Çorbayı ne kadar karıştıracağım?

Şule: Sadece 5 dakika karıştıracaksın. Çorba kaynayacak. Ve sonra ocağı kapatacağız.

-*--

Şule: Ahmet, çorba kaydadı.

Ahmet: Bu kadar mı? Bitti mi?

Şule: Hayır, hayır! Çorbanın en muhteşem yerine geldi sıra. Önce çorbaya biraz tuz atalım. Bana dolaptan küçük bir tava verir misin Ahmet?

Ahmet: Hangi dolaptan?

Şule: Sol üstteki dolaptan.

Ahmet: Tamam, buldum.

Şule: Teşekkürler. Tavaya bir yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı tereyağı koyuyorum. Yağ iyice erisin. Daha sonra da biraz nane, biraz karabiber ve pul biber ekleyelim. Hemen yağı ocaktan alalım. Aman naneler yanmasın.

Ahmet: Sonra?

Program Adı - Bölüm	Damak Tadı
Seviye	A1 – A2

Şule: Sonra da yağı çorbaya koyalım ve çorbamızı karıştıralım. Son olarak kâselere çorbamızı koyacağız.

Ahmet: Sonra da çorbayı afiyetle içeceğiz.

Şule: Evet, aynen öyle. Bugün de size şahane bir çorba, yayla çorbasını yaptık. Bence bu çorbayı siz de deneyin.

Ahmet: Kesinlikle deneyin.

Şule: Herkese keyifli günler. Hoşça kalın.

Ahmet: Hoşça kalın.