

Şorbeya Sabahat

Di zaroktîya min de pir ji rêzê bû ku sênîk û kaseyên cur bi cur ên hundirê wan bi xwarin û şêranîyên cure cure tije bihatana. Cîranan digotin “Bêhna wê belav dibe, dilê zarokan diherê” û li derîyê me dixistin. Me ji ya li hundirê wê hebekî tahm dikir, heke tahmek nû bû ya me nirxandinên xwe dikirin, firaxên wê jî bi baldarî dihate şuştin. Bi şekir bi xwê, bi tirş bi tûj, roja dîtir bi malzemeyên li malê hebûn çi bihata çêkirin, me çi bixwara me ew jî bi firaxên wan re ji cîranê xwe re paşve dibir. Carinan dayika min bi destê xwe dibir, li ser lîngan sohbet dikir. Carinan jî yek ji me dişand.



Sidar Tekin

- Belê, di derbarê şorbeya tirşoke de tu dixwazî jê pê ve çi vebêjî? De ka hebekî vebêje.

- Ez vebêjim cana min. Şorbeya tirşoke xwesîya min çêdike. Xwezûrê min î rahmetî gotibû “Gava zarokê te yî pêşî çêbû ezê ji te re beroşek mezin bikirim, tê şorbeya tirşoke çêbike. Tê li ser navê min li cîranên xwe belav bike.”. Ez kengî şorbeya tirşoke çêbikim xwezûrê min î rahmetî tê bîra min û ew sîtil hê disekine.

- Aaa, li ku ye?

- Li Dörtüolê ye. Deme ez li wir bûm min tim bi wê şorbeya tirşoke çêdikir û li cîranên xwe belav dikir. Ê heke min ew çêkir illim ezê belav bikim lewra pir bi bereket e.

Tirş û tûj ji zaroktîya min ve du tahmên ez herî pir ji wan hez dikim û herî pir rastî wan tîm in. Marîfeta tirşa hinaran û tirşa îsotên tûj a Antakyayê ye. Du ji eklên herî xweş ên ev du tahm tê de digihên hev jî şorbeya tirşoke û şorbeya tutmaç e. A rast herdu pir dişîbin hev. Heman sos, dîmenên nêzî hev, malzemeyên sereke yên dişîbin hev. Lê yek şorbeya qelebalix e yek jî sade ye. Roja min vê tarîfa stend dayika min şorbeya tutmaçê çêdikir. Got tê bêje dayika min rojên paqijîyê dike vê şorbê çêdike û dest bi vegotinê kir:

“Li cem şorbeya tutmaçê em bi piranî qisirê çêdikin. Dema mêvanên ji nişka ve tîn jî tê çêkirin. Li ser meselê mêvanên bê agahdarkirin hatibin an jî hevalê te yî pir nêzîk be, ev xwarin bi qisirê re zûka dikare bê çêkirin.”

Di zaroktîya min de pir ji rêzê bû ku sênîk û kaseyên cur bi cur ên hundirê wan bi xwarin û şêranîyên cure cure tije bihatana. Cîranan digotin “Bêhna wê belav dibe, dilê zarokan diherê” û li derîyê me dixistin. Me ji ya li hundirê wê hebekî tahm dikir, heke tahmek nû bû ya me nirxandinên xwe dikirin, firaxên wê jî bi baldarî dihate şuştin. Bi şekir bi xwê, bi tirş bi tûj, roja dîtir bi malzemeyên li malê hebûn çî bihata çêkirin, me çî bixwara me ew jî bi firaxên wan re ji cîranê xwe re paşve dibir. Carinan dayika min bi destê xwe dibir, li ser lingan sohbet dikir. Carinan jî yek ji me dişand.



Ez a ku zaroka dawî ya malbatê bûm gava min lîse li Stembolê qezenc kir, dayik û bavê min herhal fikirîn ku qey êdî pir tiştêkî wan bi Antakyayê ve girê dide jî tune ye û ji bo barkirine qanîh bûn. Du zarokên wan hingê li Stembolê rûdiniştin, ê din jî ji Stembolê bi dûrahîya 2 saetan bû. Tê bîra min ku pêvajoya elimandinê ji bo me hemûyan dijwar bû. Dê û bavê min î herdu jî mamosteyên kednişîn in jî ne hevalê wan ne jî di derbarê vir de agahîya wan hebû. Bavê min li qehwexaneyên nêzî malê ji xwe re heval dîtin lê ji bo dayika min hîsa tenetîyê demek dirêj berdewam kir. Niha jî yek ji rûyên naskirî û kevn ê taxê ye. Ez dibêm qey min nirxê cîrantîyê dema min li vê guhertinê temaşe dikir fêhm kir.

“Şorbeya tirşoke bi malzemeyên bêtir e, bi tehba bêtir e û pir bi vîtamîn e. Li vir (li Stembolê) jî min da cîrana xwe yî hember li ser meselê. Ji ber ku hebekî bi tûjahî ye min got şorbeya şîfayê ye û şorbeya tirşokeyê dayê. Şorbeya tirşokeyê pir bi bereket dibe ji ber ku malzemeyên wê pir in. Îllim divê tu belav bike.”

Şorbeya tutmaçê

Pêşî tu nîskan dîneqîne û dişo, paşê bi ava sar re dixê beroşê. 3-4 qedeh av bes e. Ji bo tu fêhm bikî nîsk pijîyane tu hebekê radihêjê û li tahma wê dinerî. Berî bipije pir hindikî heke rişte hebe rişte an jî miqarneya di şiklê pinpinîkan de tu bi hûrikî dişkînî û davêjî navê. Bi wê re dipije. Jixwe miqarne di 10 xulekan de dipije, ji ber ku nîsk jî nêzî pijînê ye şorbe amade ye. Xwêya

wê jî hilbet dema hê nîskê wê dipije tu davajê, ji bo ku pir belav nebe. Xwê nîskan sax dihê. Tu rûnê gulên berberûyan dixê miqilkek biçûk, 1 an jî 2 heb sîran dieciqîne dixê hundirê wê hebekî sor dike û tirşa wê dixê. Tê tirşa îsotan bikar bîne, a bacanan nabe. Tu 1 kevçî tirşa îsotan dixê, piştî wê nêzî 1 kevçî tirşa hinaran dixê. Piştî tirşa hinaran jî pûjana hişk dixê û piştî hebekî kel pê dikeve tu davêje nava şorbê û bi noşîcanî dixwe.

Malzeme

- Nîskên kesk
- Sîr
- Miqarneya di şiklê pinpinîkan de an jî rişte

Şorbeya tirşoke

Tu ji êvarê de fasolîyan û nokan şil dikî. Gava tu serê sibehê rabû wan cuda cuda dikemidînî. Paşê tu herduyan dixê beroşekê. Tu hindikekî, bi qasî qedehek çayê savarê girs an jî dahn davêje nav. Tu vana dipijînî. Paşê tu fasolîyên şîn biçûk biçûk (5-6 perçe) hûr dike û davêje nav. Berdewamî pijandinê dike. Ji alîkî ve jî tu 2 bacanên reş biçûk û çargoşe çargoşe hûr dikî. Di avê de şil bûyî disekine jixwe. Dema tu fêhm dikî malzemeyên din baş pijîyane tu îsota kesk î tûj a biçûk an jî bacana sor î hûrik hatîye hûrkirin davêje. Paşê tu bacana reş davêje. Berdewamî pijandinê bike. Dema tem fahm kir baş pijîyaye tu binê wê vedimrîne. Paşê tu 4 kevçî rûnê gulên berberûyan dixê miqilkê, paşê tu 2 serî sîr dieciqîne, tu wê hebekî sor dike. Tu 1 kevçîyê tirşa îsotan î tije dixê. Tu nêzî 1 kevçî tirşa hinaran dixê, niv lîmonê jî pê de bieciqîne. Gava tu wan di miqilkê de sor dikî, herî dawî tu 1 kevçî pûjana hişk dixê. Tu ji ava şorbê hebekî bera ser vê sosê didî. Paşê gava te ev sosa giş bera hundirê şorbê da, xelas dibe. Tu tirşbûna wê, xwêya wê li gor tahma devê xwe dixê. Evqas, noşîcan be.

Malzeme

- 1-1,5 qedeh fasolîyên hişk û nok
- Savar an jî dahn
- Bacanên reş
- Fasolîyên şîn

- Bacanên sor
- Îsota kesk
-

Ji bo sosa herdu şorbeyan jî

- Tırşa Îsotan
- Tırşa Hinaran
- Pûjan
- Sîr
- Rûnê gulên berberûyan
- Lîmon (ji bo şorbeya tırşoke)