



EZOĞELİN ÇORBASI

Ahmet: Mutlu günler, mutlu günler güzel insanlar, mutlu günler Şule.

Şule: Mutlu günler Ahmet. Bugün çok huzurlu ve çok mutlusun.

Ahmet: Ben her zaman huzurlu ve mutluym. Ne zaman huzurlu olmadım ki? Sence ben genelde huzursuz, gergin biri miyim?

Şule: Tamam tamam, bir şey demedim. Aç mısın tok musun?

Ahmet: Tabii ki çok açım.

Şule: Hiç şaşırmadım.

Ahmet: Gerçekten çok açım. Kahvaltı da yapmadım. Lütfen bugün yemek çabuk pişsin. Yemek hemen pişecek mi?

Şule: Daha bugünkü yemeğimizi söylemedik. Biraz daha sabret.

Ahmet: Daha yemeğe bile karar vermedin mi? Söyle, hangi yemeği yapacağız?

Şule: Çorba yapmak istiyorum ama...

Ahmet: Ama yok! Haydi yapalım.

Şule: O zaman çorbayı sen seç.

Ahmet: Tamam seçeyim. Sen birkaç çorba çeşidi say, ben de seçeyim.

Şule: Aa, tamam. Bakalım hangisini seçeceksin? Hazır mısın?

Ahmet: Aç ve hazırım.

Şule: Sayıyorum o zaman.

Tarhana çorbası

Yayla çorbası

Ahmet: Yayla çorbasını yaptık Şule.

Şule: Tamam, devam ediyorum o zaman.

Kırmızı mercimek çorbası





Ezogelin çorbası

Ahmet: Ezogelin çorbası!

Şule: Ama daha çok çorba var Ahmet.

Ahmet: Ezogelin çorbası harika bir çorba. Ezogelin istiyorum.

Şule: O zaman ezogelin çorbası yapıyoruz.

Ahmet: Malzemeleri sayar mısınız?

Şule: Hemen sayayım.

Şule: 1 çay bardağı kırmızı mercimek

Yarım çay bardağı pirinç

Yarım çay bardağı bulgur

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvıyağ

6/7 su bardağı su

1 tatlı kaşığı kırmızı biber, karabiber, nane, kekik ve tuz.

Ezogelin, gerçekten çok sağlıklı bir çorba.

Ahmet: Tamam. Çorba çok sağlıklı, çok güzel. Ben de çok açım, çok kötüyüm.

Şule: 20 dakikada pişer. Sabret. Derin bir tencereye yağları koyuyoruz ve soğanı doğrayıp kavuruyoruz.

Ahmet: Bu çorbayı ben yapmak istiyorum. Ben daha çabuk yaparım.

Şule: Haydi yap.

Ahmet: Tencereye yağları koydum. Soğanı da tencereye ekledim. Şimdi ne yapıyoruz?

Şule: Ne mi yapıyoruz?

Ahmet: Şimdi sen karıştır. Hep ben mi yapacağım? Bugün aşçı benim.

Şule: Tamam, tamam sinirlenme ben karıştırırım.



Ahmet: Şimdi salçayı ekliyorum.

Şule: Eeee?

Ahmet: Salçayı biraz daha kavurayım. Kavuruyorum. Kavurayım mı?

Şule: Aşçı sensin. Ben bilmiyorum.

Ahmet: Daha sonra mercimek, pirinç ve bulguru ekleyelim. Daha sonra... Daha sonra...

Şule: Un ve baharatları ne yapacaksın?

Ahmet: Tamam, söyleyeceğim. Hemen konuşuyorsun ve dikkatimi dağıtıyorsun.

Şule: Tamam tamam sustum.

Ahmet: Un ve baharatları koyuyorum ve iyice kavuruyorum. Son olarak da... Şule biraz yardım eder misin ama? Bu ne, her şeyi ben yapıyorum!

Şule: Tövbe estağfurullah. Suyu ekliyoruz Ahmet, suyu.

Ahmet: Evet. Ben de söyledim. Suyu ekliyoruz.

Şule: Söyledin mi?

Ahmet: Evet. Söylemedim mi?

Şule: Ben duymadım.

Ahmet: O zaman belki sadece düşündüm.

Şule: Harika. Demek ki sen her şeyi öğrendin. Artık bana gerek yok bu program için. Bugün ben çıkayım.

Ahmet: Şule dur! Gitme! Tamam. Yardımına ihtiyacım var. Kabul ediyorum. İtiraf ediyorum.

Şule: Tamam tamam, devam ediyorum o zaman. Ama yaptın işte çorbayı. Başardın. Son soru: Çorba kaç dakikada pişecek?

Ahmet: Tabii ki yirmi dakika.

Şule: Bu da doğru. Seninle gurur duyuyorum.

Ahmet: Yahu programın başında “20 dakikada pişer, sabret.” dedin. Şimdi bana sorup gurur duyuyorsun. Allah Allah!

Şule: Ben mi söyledim? Olsun. Güzel yaptın çorbayı.

Ahmet: Daha pişmedi Şule, nereden biliyorsun?

Şule: Tahmin ediyorum. Neyse bekleyelim ve görelim o zaman.

.*_



Şule: Evet, çorba pişti. Afiyet olsun sevgili dinleyicilerimiz. Senin de ellerine sağlık Ahmet. Ahmet? Ne yiyorsun?

Ahmet: Çok açtım, bekleyemedim Şule ama çorba da içerim. Kasım Bey sen gir müziği, bitsin program.

Şule: Sana ne diyeyim bilmiyorum. Ne güzel çorba yaptık. İki dakika bekleyemedin.

