

Acil Ekşili Çorba

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~130 kcal

Açılış 14/10

Çin lokantalarının sirke, mantar, tofu ve yumurtayla yoğunlaşan sıcak ekşi çorbası.

Malzemeler

- 200 gr Tofu
- 150 gr Mantar
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi

Yapılış

1. Mantarları ince dilimleyin, tofuyu 1 cm küpler halinde kesin.
2. Mantar ve tofuyu 4 su bardağı suda 10 dakika kaynatın.
3. Soya sosu ve pirinç sirkesini ekleyip 2 dakika kaynatın.
4. Çırpılmış yumurtayı ince akıtarak karıştırın böylece iplik iplik doku oluşur.
5. Çorbayı 3 dakika daha kısık ateşte pişirip sıcak servis edin.
6. Sirkeyi tadın bakarak artırın yoksa ekşilik mantarın aromasını artırır.

PÜF NOKTASI

Çırpılmış yumurtayı ince akıtarak ekleyin; çorbada ipek şeritler oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına taze kek ve dilimlenmiş limon ile birlikte sıcak masaya çıkarın.

Alerjenler

Soya

Yumurta