

# Egg Drop Soup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 14/10

Çin ev çorbasında çirpilen yumurta, sıcak tavuk suyuna ince şeritler halinde akar.

## Malzemeler

- 1 litre Tavuk suyu
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Nişastası
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 dal Taze soğan

## Yapılış

- 1 yemek kaşığı Nişastası 1 yemek kaşığı soğuk suyla açın.
- 1 litre tavuk suyunu 1 yemek kaşığı soya sosuyla kaynatın.
- Nişastalı suyu ekleyip 2 dakika karıştırarak pişirin.
- 3 yumurtayı kasede çirpme kaynamaya kısık ateşe indirin.
- Yumurtayı ince ip gibi akıtıp 30 saniye karıştırarak ipeksi şeritler oluşsun.
- 2 dal taze soğan ekleyip hemen servis edin, yumurta sertleşmesin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı ince akıtıp kaynayan suda ipeksi şeritler daha net oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı kasede sunun, üstüne taze soğan serperek servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya