

Hot and Sour Soup

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Hot and sour soup, tofu, mantar, bambu filizi, yumurta, sirke ve beyaz biberle hem keskin hem de ipeksi dokulu klasik Çin çorbasıdır.

Malzemeler

- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 250 gr Sert tofu
- 25 gr Kurutulmuş kulak mantar
- 150 gr Shiitake mantar
- 120 gr Bambu filizi
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 yemek kaşığı Chinkiang sirkesi
- 1.5 çay kaşığı Beyaz biber
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 3 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Kurutulmuş kulak mantarları sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
2. Tofu, mantarlar ve bambu filizini ince çubuklar halinde kesin.
3. Tavuk suyunu kaynatın, mantar ve bambu filizini 8 dakika pişirin.
4. Tofu ve soya sosunu ekleyip 3 dakika kısık ateşte tutun.
5. Mısır nişastasını yemek kaşığı suyla açıp çorbaya karıştırın.
6. Yumurtaları ince akı tarakleyin, çorbada ipek şeritler oluşsun.
7. Sirke, beyaz biber ve susam yağını ekleyip 1 dakika sonra ocaktan alın.
8. Taze soğanla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sirke ve beyaz biberi sona yakı eklemek çorbanın keskin kokusunu canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselere taze soğan ve birkaç damla susam yağıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam