

# Miso Çorbası

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açılış 14/10

Miso ezmesi, tofu ve yosunla hazırlanan hafif Japon çorbası.

## Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Miso ezmesi
- 200 gr Tofu
- 2 yemek kaşığı Wakame yosunu
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 2 dal Taze soğan

## Yapılış

1. Tofuyu küçük küp kesin, wakameyi 5 dakika suda bekletip süzün.
2. Sebze suyunu orta ateşte 5 dakika ısıtın.
3. Tofu ve wakameyi ekleyip 2 dakika pişirin.
4. Misoyu ayrı kaptaki suyla açılım pencereye direkt atılmadık kalır.
5. Misoyu ocak kapta kaynatıp çorbaya karıştırın ve hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Miso ezmesini kaynar suya doğrudan eklemeyin; küçük kaptaki suyla açılım pencereye alın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına taze kekik ve dilimlenmiş limon ile birlikte servis yapın.

## Alerjenler

Soya