

# Miso Corn Soup

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Miso corn soup, miso ve misoyu hafif bir suda birleştirerek Japon usulü tatlı-tuzlu bir kış çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Mısır
- 2 yemek kaşığı Miso
- 4 su bardağı Su
- 1 dal Taze soğan

## Yapılış

- Mısır tanelerini, misoyu küçük kaptan hazırlayın.
- Suyu ve miso ile ateşte 8 dakika kaynatın.
- Tencereden 1 kepçe sıcak su alıp misoyu kaptan açın.
- Misolu karıştırmak için ocak kapalıyken çorbaya katın fermente aromasını kaybolmasın.
- Taze soğanla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Misoyu kaynayan suya değil, ocak kısıldıktan sonra eklemek tadını daha iyi korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne taze soğan serpip hemen sunun.

## Alerjenler

Soya