

# Acı 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. Mantar ve tofuyu suda 10 dakika kaynatın.
2. Soya sosu ve sirkeyi ekleyin.
3. Çırpılmış yumurtayı ince ak tarak çorbaya karıştırın.
4. Çorbayı 3 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Çırpılmış yumurtayı ince ak tarak ekleyin; çorbada ipek şeritler oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yumurta