

# Egg Drop Soup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 14/10

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

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Tavuk suyunu tencereye aktarı yumurtaları çirpi nişastayı küçük kapta bekletin.
- Tavuk suyunu soya sosuyla birlikte hafif kaynama noktasına getirin.
- Nişastayı az suyla açıp çorbaya ekleyin, 2 dakika pişirin.
- Yumurtaları ayrı kapta çirpi tencereye ince akıtarak dökün.
- Kaşıklaavaşça bir tur çevirip yumurta şeritlerinin oluşmasını bekleyin.
- Taze soğan serpip hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı ince akıtılarak kaynayan suda ipeksi şeritler daha net oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Yumurta

Soya