

# 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 yakalamak çorbanın keskin kokusunu canlı tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Soya

Yumurta

Susam