

Miso Çorbası

Toplam 20 dk

Hazırlanma 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

- Wakame yosununu küçük kapta 5 dakika suda bekletin.
- Sebze suyunu tencerede 15 dakika doğranmış tofuyu ekleyin.
- Wakameyi süzüp tencereye alın karıştırdıktan sonra 15 dakika ısıtın.
- Miso ezmesini bir kepçe sıcak suyla açıp tencereye karıştırın.
- Çorbayı kaynatmadan 1-2 dakika ısıtıp taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Miso ezmesini kaynar suya doğrudan eklemeyin; küçük kapta suyla açıp tencereye alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya