

# Miso Corn Soup

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Miso corn soup, miso ve mısır tanelerini hafif bir suda birleştirerek Japon usulü tatlı-tuzlu bir kış çorbası sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı mısır
- 2 yemek kaşığı miso
- 4 su bardağı su
- 1 dal taze soğan

## Yapılışı

- Suyu tencereye alıp kaynama sıcaklığına getirin.
- Mısır tanelerini 5 dakika hafifçe pişirin.
- Miso'yu küçük kasede biraz sıcak suyla açın.
- Açılmış miso'yu çorbaya ekleyin, taşımadan 1 dakika ısıtın.
- Taze soğan serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Miso'yu kaynayan suya değil, ocak kısıldıktan sonra eklemek tadına daha iyi korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Soya