



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACI EKŞİ ÇORBA

- 6 çorba kaşığı pirinç sirkesi
- 5-10 damla acı biber sosu
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 1/2 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)
- bir tutam zencefil (ya da 1 - 2 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze zencefil)
- 1 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
- 6 iri mantar (yıkayıp, kurulanmış)
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 3 taze soğan (ayıklandı, verevine doğranmış)

Küçük bir kâsede mısır nişastasını 3 çorba kaşığı su içinde eritip, bir kenara bırakın. Bir tencereye tavuk suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak-, ısıtın. Isınınca sirke, acı biber sosu, soya sosu, sarımsak, zencefil, havuç şeritleri ve mantarları ekleyerek, bir taşım kaynatın. Kay-nayınca mısır nişastasını ekleyip, ateşi kısın ve çorbayı hafif ateşte, ara sıra karıştırarak, hafifçe koyulaşana kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çortjayı büyük bir çorba kâsesine aktarın. Taze soğanları serpiştirip, bekletmeden servis yapın.