ACI VE EKŞİ ÇORBA

4-6 kurumuş Çin mantarı
115 gr. Tavuk göğsü
1 paket tofu
50 gr. Bamboo shoots
600 ml. Tavuk suyu
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı light soya sos
Tuz
Çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı mısır nişastası

Kuru çin mantarını su ile ıslatın, mantarları yumuşayınca suyunu sıkınız.
Bütün malzemeyi ince şeritler halinde doğrayınız.
Yayvan bir tencere içersinde tavuk suyunu kaynatınız.
Tavuk suyu kaynayınca kesilmiş malzemeleri (Bamboo, tofu, tavuk, çin mantarı) ekleyip, 15 dakika kaynatınız.
En son olarak pirinç sirkesi, light soya sosu ve mısır nişastasını ekleyip, tuz ve karabiber ile baharatlandırın.

Not: Kaynayan çorbaya mısır nişastasını katarken, devamlı karıştırın ve mısır nişastasını önceden küçük bir kasede su veya sıvı yağ ile sos kıvamına getiriniz.

© lezzetler.com tarif no:29035 • adı:Acı ve Ekşi Çorba • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:40