GELENEKSEL ACILI EKŞİLİ ÇORBA

www.asyagurme.com

4 Su Bardağı Su
1 Yemek Kaşığı Sebzeli Çeşni
1 Yemek Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
2 Adet Kırmızı Acı Biber, Küp kesilmiş
300 Gram Tavuk Göğüs, Didiklenmiş
2 Yemek Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
200 Gram Soya Filizi
10 Gram Kurutulmuş Siyah Çin Mantarı, 20 dakika sıcak suda bekletilmiş, ince dilimlenmiş
100 Gram Tofu Peyniri, Küp kesilmiş
50 Gram Kornişon Turşu, İnce dilimlenmiş
2 Yemek Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu
3 Yemek Kaşığı Esmer Pirinç Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı
1-2 Tutam Beyaz Toz Biber
1 Adet Yumurta, Çırpılmış
1 Yemek Kaşığı Mısır Unu, 2 yemek kaşığı soğuk su ile sulandırılmış
1 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
Üzeri için:
Taze Kişniş, İnce kıyılmış

Bir tencerede tavukları, 1 çay kaşığı tuz ve tavukların üzerini örtecek miktarda su ile 15 dakika boyunca kapağı kapalı olarak haşlayın. Haşlanan tavukları bir tabağa alın ve soğuması için bir kenarda bekletin. Ardından çorbada kullanmak üzere bir çatal yardımıyla didikleyin.
4 su bardağı suyu bir tencereye dökün ve kaynamaya bırakın. Kaynayan suya sebzeli çeşniyi ilave edin ve çözülmesi için iyice karıştırın. Su tekrar kaynamaya başladığında rendelenmiş zencefili, kırmızı biberleri, didiklenmiş tavukları, koyu renkli soya sosunu, soya filizlerini ve ince dilimlenmiş mantarları tencereye ilave edip, bir kez karıştırın. Ardından ocağın altını biraz kısın ve küp kesilmiş tofuyu, kornişon turşuları, soya sosunu, esmer pirinç sirkesini, susam yağını, beyaz toz biberi ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kendi halinde pişmeye bırakın.
Çırpılmış yumurtayı sürekli karıştırarak tencereye ilave edin. Ardından sulandırılmış mısır ununu ilave edin ve çorbanın kıvamı koyulaşana dek yaklaşık 1-2 dakika karıştırmayı sürdürün. Son olarak ince dilimlenmiş yeşil soğanları ilave edin ve bir kez karıştırıp, ocağın altını kapatın. Üzerine ince kıyılmış taze kişniş serpiştirip, çorba kaselerinde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124238 • adı:Geleneksel Acılı Ekşili Çorba • gönderen:kürşat • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:58