



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR VE TAVUK ÇORBASI (ÇİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

200 gr. tavuk göğüs eti
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta beyazı
750 ml. tavuk suyu (tavuksu tabletle hazırlanmış)
250 gr. donmuş veya konserve mısır
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 tatlı kaşığı soya sosu
2 taze soğan

Mısırları yıkayın. Suyunu süzüp üzerlerine, bir parmak geçecek kadar su koyun ve iyice yumuşayınca kadar kaynatın. Daha sonra, krem haline gelinceye kadar mikserden geçirin.

Etleri soğuk su ile yıkayıp kurulayın. İri parçalar halinde keserek mikserde koyun ve tuz ilave ederek mikserde iyice çekin. Küçük bir kasede yumurta beyazlarını köpürüncüye kadar çırpın. Çırpılmış yumurta beyazlarını çektiğiniz tavuk etinin üzerine ekleyin ve iyice karıştırın. Tavuk suyunu kaynatın. İçine çekilmiş mısırları atıp, karıştırın ve 1-2 dakika kaynamaya bırakın. Nişastayı bir parça su ile açıp, kaynayan tavuk suyu ve mısır karışımına ekleyin. Biraz koyulaşınca kadar karıştırarak kaynatın. Ateşi kısın, çorbaya tavuk eti ve yumurta beyazı karışımını bir çırpma teli ile çırpılarak ilave edin, 3 dakika kadar kaynatmadan pişirin. Çorbayı ateşten alıp, arzu ettiğiniz kadar soya sosu ekleyin, kıyılmış taze soğanı üzerine serpererek bekletmeden servis yapın.