



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WONTON ÇORBASI

15-20 adet wonton veya 2 avuç ehriye
4 su bardađı tavuk suyu
1/4 su bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Soya sosu
1 dal taze yeşil soğan

3 su bardağı tavuk suyunu kaynatıyoruz. İçine wonton veya ehriyelerimizi atıyoruz.
Kalan 1 bardak tavuk suyuna niastayı karıştııyoruz. Kaynayan çorbaya niastalı suyu azar azar ekliyoruz.
Tuz ve karabiberi ekliyoruz.
Yumurtaı iyice ırpıttıktan sonra çorbaya ince sicim gibi çırparak akıtıyoruz.
Servis yaparken ince kıyılmış yeşil soğan veya salatalık ekleyin.

Not: Wonton mantıya benzeyen fakat daha iri parçalar halinde hazırlanır. İçinde et, tavuk veya balık kullanılır.

