ACI EKŞİ ÇORBA

6 çorba kaşığı pirinç sirkesi
5-10 damla acıbiber 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 (yıkanıp, kurulanmış)
2 çorba kaşığı mısır nişastası
3 taze soğan (ayıklanıp, 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, acıbiber 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.

© lezzetler.com tarif no:30217 • adı:Acı Ekşi Çorba • gönderen:genç orhan • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:33