



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EKŞİLİ ÇORBA

<https://yemek.name>

- 1 adet tavuk göğüs eti (minik küpler halinde doğranmış)
- 8 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı soya filizi
- 6 adet kestane mantarı (dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı acı sos
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 1 adet yumurta
- 2 sap taze soğan (yaklaşık 1 cm uzunluğunda doğranmış)

Bir tencerede tavuk suyunu kaynatın ve üzerine tavukları ekleyerek 20 dakika pişirin.

Üzerine soya filizini ve mantarı ekleyerek 10 dakika daha pişirin.

Bir kasede nişastayı, sirkeyi, soya sosunu, acı sosu ve beyaz biberi, nişasta eriyene kadar iyice çırpılarak karıştırın.

Üzerine çorbanın sıcak suyundan ekleyerek, nişasta topaklanmadan karışımın ısınmasını sağlayın. Karışımı yavaşça, karıştırarak (topaklanmasına engel olarak) kaynayan tencereye boşaltın. Karıştırarak 5 dakika daha pişirin.

Hafifçe çırpılmış 1 adet yumurtayı tencereye boşaltın.

Karıştırarak 3 dakika daha pişirdikten sonra soğanları ekleyin ve ocaktan alarak servis edin.

