



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ACILI EKŞİLİ ÇORBA

4 parça kemiksiz tavuk but
250 gram erişte
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı zencefil
2 adet acı Meksika biberi
6 adet kestane mantarı
5 yemek kaşığı soya sosu
4 yemek kaşığı pirinç veya elma sirkesi
1,5 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı su
1 avuç soya filizi
4 adet taze soğan
1 adet havuç
5 yaprak beyaz lahanası
2 diş sarımsak
Tuz
1200 mililitre sıcak sebze veya tavuk suyu

Taze soğanları jülyen doğrayın.

Zencefili ve Meksika biberini mutfak robotu yardımıyla ince ince çekin.

Daha sonra havucu jülyen doğrayın ve hemen ardından beyaz lahanaları da mantarlarla birlikte ince ince kıyın.

Erişteyi bir tencerede pişirdikten sonra soğuk sudan geçirip yağlayın.

Erişteleri çorbayı servis edeceğiniz kaselerin içine pay edin.

Bir wok tavayı ısıtın ve içine sıvı yağı ekleyin.

Yağ kızınca zencefili ve Meksika biberini içine ekleyip kızartın.

Tavuk butlarını şeritler halinde doğrayın.

Tavaya en son tavukları da ekleyip 5 dakika daha kavurun.

Tavuklar renk değiştirmeye başlayınca sarımsağı ilave edip 1 dakika kadar soteleyin.

Sıcak sebze veya tavuk suyunu da tavanın içine ekledikten sonra biraz kaynatıp ocağın altını kısın.

Önce havuçları daha sonra beyaz lahanaları, mantarları, soya sosunu ve sirkesini ekledikten sonra ocağın altını tekrar açın.

Tavanın içindeki karışım kaynamaya başlayınca nişastasını ekleyin.

Çorbayı kıvam alana kadar pişirin.

Bu aşamada çorbanın tadını kontrol edin, gerek varsa tuz ilave edin.

Soya filizini ve ince ince kıydığınız taze soğanın yarısından fazlasını ekleyin ve güzelce karıştırın.

Hazırladığınız çorbayı eriştelerin üzerine dökün.

Elinizde kalan taze soğanlarla süsleyip hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145110 • adı:Acılı Ekşili Çorba • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.04.2025 - 17:21