



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI EKŞİ ÇORBA

- 6 çorba kaşığı pirinç sirkesi
- 5-10 damla acı biber 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 (yıkayıp, 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, acı biber 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.
