



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI VE EKŞİLİ ÇORBA

Malzeme:

160 gram tavuk bonfile

80 gram soya filizi

6-8 adet mantar

40 gram yosun

2 adet taze soğan

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı sebze çeşni

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

3-4 çorba kaşığı soya sos

3 su bardağı su

acı sos

Sarımsakları soyup iri iri doğrayın. Tavuğun deri ve kemiklerini ayırdıktan sonra küp küp kesin. Mantarları iyice yıkayıp temizledikten sonra dilimleyerek hazır hale getirin. Derin bir tencerede Teremyağ'ı eritin. İri doğranmış sarımsak, tavuk, mantar ve soya filizini Teremyağ'da kavurun. Üzerine soya sos, sebze çeşnisi ve et suyunu ve suyu ilave edin. Baharatları ekleyerek 3 dakika kaynatın. Daha sonra yosun, ince kıyılmış taze soğan ve acı sos ekleyerek servis edin.
