



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE ÇORBASI

50 gram kurutulmuş kepekli erişte
4 çay kaşığı miso ezmesi
20 gram taze kök zencefil, soyulmuş ve ince rendelenmiş
2 yemek kaşığı koyu soya sosu
4-6 kestane mantarı, çok ince dilimlenmiş
Bir avuç bebe ıspanağı
4 taze soğan, kesilmiş ve çok ince dilimlenmiş
Yarım çay kaşığı ezilmiş kurutulmuş biber gevreği
25 gram kavrulmuş ve doğranmış kaju fıstığı

Bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurun. Erişteyi ekleyin, kaynama noktasına getirin ve yumuşayana kadar 3-4 dakika pişirin. Erişteyi bir elek üzerine dökün ve soğuk akan su altında durulayın. İyice süzün. Miso macunu, zencefil ve soya sosu, iki büyük ısıya dayanıklı kavanoz (veya diğer ısıya dayanıklı kapaklı kaplar) arasında bölün. Mantarları en üste yerleştirin, ardından aşağıdaki sırayla - pişmiş erişte, ıspanak, taze soğan, biber gevreği, kaju fıstığı ve kişniş ekleyin.

Üzerini örtün ve soğutun. Servise hazır olduğunda, her bir kavanoza bir su ısıtıcısından 250-300 ml sadece kaynamış su ekleyin. Su, malzemelerin yarısına kadar yükselmelidir. Gevşetin ve sebzelerin yumuşamasını ve eriştelerin ısınmasını sağlamak için 2 dakika bekletin. İyice karıştırın, 1-2 dakika daha bekletin, sonra hemen servis yapın.

