



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAPON ÇORBASI

1 litre su
10 çorba kaşığı çok küçük kesilmiş somon ve ton balığı
1 çorba kaşığı kıyılmış yabani ot
1 çorba kaşığı kıyılmış taze soğan
5 çay kaşığı susam tanesi
5 adet yumurta
5 çay kaşığı ince kıyılmış zencefil
2 adet salatalık
Tuz
Karabiber

Suyu kaynatın ve kaynayan suyun içine, küçük kesilmiş somon ve ton balığını ekleyin. Kıyılmış yabani otları ve taze soğanı ilave edin. Tencereyi ateşin üzerinden indirerek, içindekilerle birlikte bir kenarda yarım saat bekletin. Ayrı bir kapta susam taneleri, yumurta, zencefil, ince kıyılmış taze soğan, tuz ve karabiberi ekleyin. Bu karışımdan küçük köfteler hazırlayın. İnce kesilmiş salatalıkları da ilave edin. Sıcak suyun içine ekleyin. 5 dakika kaynatın. Servis yapın.

