



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSO ÇORBASI

- 5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı dashi tozu
- 1 adet taze soğan
- 1 adet yaprak yosun (wakame)
- 100 gram tofu
- 5 çorba kaşığı miso

Suyu tencereye alıp kaynatın. Dashi tozu ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın. Doğranmış soğan ve küçük parçalara ayrılmış yosun ekleyip birkaç dakika kaynatın. Küp doğranmış tofu ekleyin. Miso'yu bir kaseye alın. Üzerine çorbanın suyundan ekleyip, ezerek inceltin. Daha sonra karıştırarak çorbaya ilave edin. Ocaktan alıp servis yapın.

