MİSO

https://www.cumhuriyet.com.tr

80 g miso (Soya fasulyesi püresi)
40 g peynir tofu (Zar şeklinde doğranmış)
8 g wakame (Yosun ve zar şeklinde doğranmış)
600 g balık suyu
5 g kobu (Kurutulmuş deniz yosunu)

5 g katsubishi (Kurutulmuş orkinos yongası)
4 g Çin tuzu (Veya normal tuz)
20 g soya sosu
750 ml su
2 g taze yeşil soğan (Çok ince doğranmış)

Kombu, miso ve katsuobushi'yi bir tencereye alın, üzerine suyu ekleyin ve kaynatın.
Kaynadıktan sonra karışımı süzün.
Süzülen sosu yeniden bir tencereye alın, içine küçük küpler halinde doğradığınız tofu ve yosunu ekleyin.
Çorbayı tekrar kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra sıcak şekilde servis kaselerine alın ve üzerine ince doğranmış taze yeşil soğan serpiştirerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:180730 • adı:Miso • gönderen:dolu • indirme tarihi:22.08.2025 - 04:32