



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSO ÇORBASI

Yarım litre su
Orta havuç, 2'şer santim uzunluğunda kalem kalınlığında kesilmiş
Orta soğan, yarım halkalar halinde doğranmış
Yarım patlıcan
Liralar inceliğinde kesilmiş yarım halkalar halinde 140 gram miso
Adam başı 10 gram 12/3 paket tofu
Çay kaşığı katsuo daşı ya da arzuya göre bir veya yarım çiroz balığı kurusu

Yarım litre kaynamakta olan suya havuçları atın. Bunları kapalı olarak iki dakika pişirdikten sonra, soğan ve bir iki dakika sonra da patlıcan dilimleri katın. Hepsine ayrı bir pişirme süresi tanımış olursunuz böylece. 1-2 dakika sonra çorba kepçesinde çatalla erittiğiniz miso ile kurutulmuş katsuo daşı ilave ediniz. (Katsuo daşı istenirse daha önce katılabilir. Bu, tadının ne kadarının sebzelere nüfuz etmesini istemenize bağlıdır)
Miso'dan sonra ise çorba kesinlikle kaynatılmamalıdır. Ateşi iyice kısın ve son olarak kesme şekerden daha küçük olarak kestiği tofu küplerini ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, bir iki dakika çorbanın demlenip kendine gelmesini bekleyin. Çorbanız servise hazırdır.



Fotoğraf "özle" tarafından gönderildi. 09.01.2020