



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU NOODLE ÇORBASI

www.asyagurme.com

200 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
120 Gram Yeşil Soğan, Dilimlenmiş
3 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Hon-Dashi (Balık Tozu)
½ Su Bardağı Soya Sosu
150 Gram Soba Noodle, Paketin üzerindeki pişirme talimatlarına uygun olarak pişirilmiş
Üzeri için:
Kırmızı Pul Biber

Bir tencerede 3 su bardağı su ile 1 çay kaşığı balık tozunu karıştırıp, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Yaklaşık 2-3 dakika sonra su ısınmaya başladığında soya sosunu ilave edin. Çorba kaynamaya başladığında ise ince dilimlenmiş tavuk dilimlerini ilave edip, tekrar kaynamasını bekleyin. Ardından uzun parçalara kesilmiş yeşil soğanları ilave edin ve 1-2 dakika daha kaynatıp, çorbayı ocaktan alın.

Pişirme talimatlarına uygun olarak önceden pişirdiğiniz soba noodleları geniş çorba kaselerine paylaşın. Üzerine kaydattığınız çorbadan dökün ve bir tutam kırmızı pul biber serpiştirip, sıcak olarak servis edin.

Asya
• GURME •

