



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WONTON ÇORBASI

15-20 adet wonton veya 2 avuç şehriye
4 su bardağı tavuk suyu
1/4 su bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Soya sosu
1 dal taze yeşil soğan

3 su bardağı tavuk suyunu kaynatıyoruz. İçine wonton veya şehriyelerimizi atıyoruz.
Kalan 1 bardak tavuk suyuna nişastayı karıştırıyoruz. Kaynayan çorbaya nişastalı suyu azar azar ekliyoruz.
Tuz ve karabiberi ekliyoruz.
Yumurtaı iyice çırpıttıktan sonra çorbaya ince sicim gibi çırparak akıtıyoruz.
Servis yaparken ince kıyılmış yeşil soğan veya salatalık ekleyin.

Not: Wonton mantıya benzeyen fakat daha iri parçalar halinde hazırlanır. İçinde et, tavuk veya balık kullanılır.

