# EKŞİLİ ÇİN ÇORBASI

3 Çorba kaşığı mısır nişastası
6 Su bardağı soğuk su
5 Diş sarımsak
3 Adet orta boy domates
1 Adet orta boy kırmızı et biberi
1 Adet acı sivri biber
3 Adet orta boy çarliston biber
1 Adet orta boy havuç
10 Adet orta boy mantar
2 Çorba kaşığı soya sosu
3 Çorba kaşığı sirke
1 Su bardağı tavuk suyu
1 Adet yumurtanın beyazı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

# Öncelikle malzemeler hazırlanır. Domates rendelenir, sarımsak çok ince kıyılır, sivribiber, çarliston biber, kırmızı biber, havuç, kibrit çöpü şeklinde doğranır.
# Tencereye 6 su bardağı soğuk su ve mısır nişastası konur, çırpıcı ile karıştırılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir. (nişastanın pürüzlü olmaması için çorba pişirme işlemi sırasında sürekli karıştırmalıdır.)
# İlk olarak sarımsak ılık nişastalı suya atılır. 3 er dakika ara ile domates, havuç, sivribiber, kırmızı biber, çarliston biber, soya sosu, sirke, sıcak tavuk suyu eklenir, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
# Mantar çabuk karardığı için çorbaya katmadan hemen önce çok ince kıyılır ve çorbaya atılır.
# Mantarda 5 - 10 dakika piştikten sonra tuz ve karabiber eklenir. En son çırpılmış yumurta beyazı incecik çorbaya akıtılır, hemen ocaktan alınır.
# Sıcak olarak servis kaselerine konur, bulunabilirse üzerine soya filizi serpilir, sofraya getirilir.

Not: Geleneksel Çin yemekleri çok az yağ içerir. Bazı yemeklerde hiç yağ kullanılmaz, kırmızı et gibi ürünlere de az yer verilir.