



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 karıştırılmalıdır.)

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.