



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

## Minestrone Acida Cinese

Ekşili Çin Çorbası



3 cucchiari di amido di mais  
6 tazze di acqua fredda  
5 spicchi d'aglio  
3 pomodori di media  
1 peperone rosso di carne  
1 peperoncino verde lungo  
3 peperoni charleston  
1 carota  
10 funghi medio  
2 cucchiari di liquido di soia  
3 cucchiari di aceto  
1 tazza di brodo di pollo  
1 albume d'uovo  
mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

# Primo momento si preparano degli ingredienti. I pomodori si grattugiano, si affettano gli spicchi d'aglio sbucciati finemente, poi si tagliano pepe italiane ,pepe charleston . Pepe rosso , carote si tagliano in pezzi di dimensione fiammifero.

# In primo l'aglio si aggiunge nella miscela calda di acqua e amido. In ogni 3 minuti si aggiungono pomodoro, carote, pepe italiane, pepe charleston, pepe rosso, liquido di soia, aceto e brodo di pollo caldo. Si cuoce fino per il momento di bollente.

# I funghi prima di aggiungere nella zuppa si tritano finemente perché si colorano presto.

# Dopo aver cucinato 5- 10minuti dei funghi si aggiungono pepenero e sale, l'ultimo quello mescolato albume d'uovo si aggiunge nella zuppa, si toglie dal fuoco .

# Di mettono nelle tazze da servire ancora calda , se si riesce trovare sopra si sprutta germogli di fagioli, e si porta in tavolo.

Nota: Tradizionalmente c'è dell'olio troppo pochi nei pasti cinesi. Non c'è aggiunta di olio in alcuni dei piatti cinesi anche, e non mangiano troppa carne.