



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кислый Китайский Суп

Ekşili Çin Çorbası



3 стол.ложки кукур.крахмала
6 стаканов холодной воды
5 долек чеснока
3 средних помидора
1 свежий красный перец
3 длинных зелёных перца
1 острый перец
1 морковь
10 грибов
2 стол.ложки соевого соуса
3 стол.ложки уксуса
1 стакан куриного бульёна
1 яичный белок
Пол чайн.ложки чёрного перца
Чайн.ложка соли

Помидоры порезать, чеснок мелко порубить. Все перцы и морковь порезать на тонкие полоски размером и формой похожие на спички.

В кастрюлю налить 6 стаканов воды, высыпать крахмал, помешать венчиком и поставить на средний огонь. (Для того, чтобы не образовались комочки, нужно постоянно мешивать).

Чеснок бросить в тёплую воду с крахмалом. Все продукты добавлять в кастрюлю по очерёдности, через каждые 3 минуты. Сначала помидоры, после морковь, острый перец, красный перец, зелёный перец, соевый соус, уксус, горячий куриный бульён. Довести до кипения.

Последними добавить мелко рубленные грибы.

Поварить ещё 5-10 минут, поперчить, посолить. Взбитый яичн.белок залить тонкой струйкой в суп и снять с огня.

Разлить по мискам, подавать горячим. Сверху можно украсить листочками сои.

В китайской кухне масло и жиры используются в малом количестве. Некоторые блюда готовят совсем без масла. Так же, очень мало блюд с красным мясом.