



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı 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.