PETITE GOURMETS

ÇIN

Acılı Ekşili Çorba

Tavuk, mantar ve tofulu otantik Çin Acı Ekşi Çorbası tarifi. Bu sağlıklı rahatlık çorbasında acı ve ekşi tatların mükemmel dengesi.

10 min	20 min	30 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 7 bardak su
- 2 havuç
- 1 soğan
- 2 taze soğan
- 1 libre tavuk eti
- 1 dolmalık biber
- 1 bardak mantar
- 1 lahana
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı acı sarımsak sos
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 1 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı beyaz biber

Yapılışı

1. **Et suyu tabanını hazırlayın**
   Büyük bir tencerede yüksek ateşte 7 su bardağı suyu kaynatın. Tavuk kemikleri, 2 havuç, 1 soğan ve 1 parça zencefil ekleyin. Ateşi orta-düşüğe alın ve yüzeye çıkan köpükleri temizleyerek 30 dakika kaynatın.

2. Et suyunu ince elekten temiz bir kaseye süzün ve katıları atın. Berrak et suyunu bir kenarda tutun.

3. **Çorbayı hazırlayın**
   Aynı büyük tencerede orta-yüksek ateşte 1 yemek kaşığı yağı parlayana kadar, yaklaşık 1-2 dakika ısıtın.

4. 1 pound doğranmış tavuk ekleyin ve parçalar her taraftan beyazlaşana kadar, yaklaşık 2-3 dakika sık karıştırarak pişirin.

5. Tencereye 2 dilimlenmiş havuç, 1 su bardağı biber, 2 yeşil soğan ve mantarlar ekleyin. Sebzeler hafifçe yumuşayıp hala çıtır kalana kadar, yaklaşık 2 dakika soteleyin.

6. 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 yemek kaşığı Worcestershire sos ve 1 yemek kaşığı acı sarımsak sosu ekleyin. Kokulu olana kadar 30 saniye sürekli karıştırın.

7. Hazırlanan tavuk et suyunu dökün ve yüksek ateşte kaynatın. Ateşi orta seviyeye alın ve 5 dakika kaynatın.

8. 2 yemek kaşığı acı sos, 1 yemek kaşığı şeker, 3 yemek kaşığı beyaz sirke, 1 çay kaşığı beyaz biber, 1 çay kaşığı siyah biber ve 1 çay kaşığı tuz karıştırın. 2 dakika kaynatın ve baharat dengesini tadın.

9. **Koyulaştırın ve tamamlayın**

   Küçük bir kasede mısır nişastasını 3 yemek kaşığı soğuk suyla tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın. Çorbayı karıştırırken, hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 1-2 dakika mısır nişastası karışımını kaynayan çorbaya yavaşça dökün.

10. Yumurtaları küçük bir kasede iyice karışana kadar çırpın. Çorbada kaşıkla nazik bir girdap oluşturun, ardından ipeksi yumurta şeritleri oluşturmak için çırpılmış yumurtaları hareket eden çorbaya ince bir akışla yavaşça damlatın.

11. Çorbayı hafif kaynatın ve uygun şekilde koyulaşana ve yumurta tamamen pişene kadar 1 dakika pişirin. Tadını alın ve gerektiğinde ek tuz, biber veya sirke ile baharatları ayarlayın.

12. Sıcak çorbayı ısıtılmış servis kaselerine kepçeleyin ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

201	17g	12g	8g	2g	6g	500mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Çorbanızda topaklar oluşmasını önlemek için mısır nişastası karışımını her zaman yavaşça karıştırarak ekleyin.

Yumurtaları iyice çırpın ve parçalar yerine ipeksi yumurta şeritleri oluşturmak için çorbayı karıştırırken ince bir akışla dökün.

Acı ve ekşi dengeyi kademeli olarak tadıp ayarlayın - her zaman daha fazla biber veya sirke ekleyebilirsiniz, ama geri alamazsınız.

Sert veya extra sert tofu kullanın ve çorbada dağılmasını önlemek için nazikçe işleyin.

Daha derin lezzet için aromatiklerin (zencefil, sarımsak) diğer malzemeleri eklemeden önce kokulu olana kadar pişmesine izin verin.

Yumurta ekledikten sonra çorbanın şiddetli kaynamasına izin vermeyin, bu onları sert ve lastik gibi yapabilir.

Tüm sebzeleri eşit şekilde dilimleyin, böylece eşit pişecek ve daha iyi görünecektir.

Otantik lezzet için siyah biber yerine beyaz biber kullanın - daha temiz, daha geleneksel bir sıcaklık sağlar.