

Yumurtalı Çin Çorbası

Geleneksel Yumurtalı Çin Çorbası tarifi. Pratik, doyurucu ve lezzetli! Tavuk suyu, yumurta ve nişasta ile kolayca hazırlanır.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 4 bardak tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 3 yumurta
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 3 taze soğan
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 1 tutam kırmızı toz biber

Yapılışı

- 1 Prepare the base**

Pour 4 cups of chicken broth into a medium saucepan and place over medium heat. Add 1 teaspoon soy sauce, 1 teaspoon fresh ginger, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon white pepper, and 1 pinch of sugar. Bring to a rolling boil, about 5-7 minutes.
- 2**

Beat 3 eggs thoroughly in a small bowl until completely smooth and uniform in color, about 30 seconds of vigorous whisking. Set aside.
- 3**

Mix 2 tablespoons cornstarch with 3 tablespoons cold water in a small bowl, whisking until completely smooth with no lumps remaining.
- 4 Thicken the soup**

Reduce heat to medium-low and slowly pour the cornstarch mixture into the boiling broth while stirring constantly with a spoon. Continue stirring for 1-2 minutes until the soup thickens slightly and coats the back of the spoon.
- 5 Add the eggs**

While stirring the soup in a circular motion with one hand, slowly drizzle the beaten eggs into the soup in a thin, steady stream with the other hand. The eggs will cook instantly and form delicate ribbons throughout the soup, about 30 seconds total.
- 6**

Remove from heat and immediately stir in 1 tablespoon sesame oil. Taste and adjust seasoning with additional salt and white pepper if needed.
- 7**

Ladle the hot soup into serving bowls and garnish with thinly sliced green onions. Serve immediately while steaming hot.

Besin Değerleri

74	4.8g	3g	3.9g	1g	1,300mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Nişastayı çorba sıcakken değil, oda sıcaklığındaki bir miktar suyla karıştırarak çözdürün. Bu şekilde topaklanma olmaz ve pürüzsüz bir kıvam elde edersiniz.

Yumurtaları çorbaya eklerken sürekli karıştırın ve çok ince bir akışla dökün. Bu teknik, yumurtaların güzel ipek benzeri telcikler oluşturmasını sağlar.

Tavuk suyunun kalitesi çorbanın lezzetini doğrudan etkiler. Mümkünse ev yapımı tavuk suyu kullanın veya kaliteli hazır tavuk suyu tercih edin.

Zencefili çok ince julyen şeklinde kesin ve servis öncesi çıkarın. Bu şekilde aromasını verir ama çiğneme sırasında rahatsızlık vermez.

Servis öncesi birkaç damla susam yağı ekleyin. Bu hem lezzeti hem de aromasını artırır, yumurtalara ipeksi bir doku kazandırır.

Çorbayı çok kaynatmayın. Yumurtalar eklendikten sonra hafif fokurdarken 1-2 dakika pişirmek yeterlidir, aksi halde yumurtalar sert olur.

Vegan versiyon için çiğ yumurta yerine silken tofu kullanabilir veya nohut unundan hazırladığınız karışımı ekleyebilirsiniz.

Çorbayı daha doyurucu yapmak için küçük küp şeklinde kesilmiş tofu, mantar veya tavuk eti ekleyebilirsiniz.