

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

PIRME

15 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Yumurtalı Çin Çorbası

Malzemeler

- 4 cup chicken broth
- 2 tbsp corn starch
- 3 egg
- 1 tsp ginger powder
- 1 tbsp soy sauce
- 1 tsp roasted sesame oil
- 3 scallion
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp rock salt
- 1 tsp white pepper
- 1 pinch chili powder

Yapılışı

- 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.
- Beat 3 eggs thoroughly in a small bowl until completely smooth and uniform in color, about 30 seconds of vigorous whisking. Set aside.
- Mix 2 tablespoons cornstarch with 3 tablespoons cold water in a small bowl, whisking until completely smooth with no lumps remaining.
- 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.
- 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.
- Remove from heat and immediately stir in 1 tablespoon sesame oil. Taste and adjust seasoning with additional salt and white pepper if needed.
- Ladle the hot soup into serving bowls and garnish with thinly sliced green onions. Serve immediately while steaming hot.

?puçlar?

Ni?astay? çorba s?cakken de?il, oda s?cakl??ndaki bir miktar suyla kar??t?rarak çözdürün. Bu ?ekilde topaklanma olmaz ve pürüzsüz bir k?vam elde edersiniz.

Yumurtalar? çorbaya eklerken sürekli kar??t?r?n ve çok ince bir ak??la dökün. Bu teknik, yumurtalar?n güzel ipek benzeri telcikler olu?turmas?n? sa?lar.

Tavuk suyunun kalitesi çorban?n lezzetini do?rudan etkiler. Mümkünse ev yap?m? tavuk suyu kullan?n veya kaliteli haz?r tavuk suyu tercih edin.

Zencefili çok ince julyen ?eklinde kesin ve servis öncesi ç?kar?n. Bu ?ekilde aromas?n? verir ama çi?neme s?ras?nda rahats?zl?k vermez.

Servis öncesi birkaç damla susam ya?? ekleyin. Bu hem lezzeti hem de aromas?n? art?r?r, yumurtalara ipeksi bir doku kazand?r?r.

Çorbay? çok kaynatmay?n. Yumurtalar eklendikten sonra hafif fokurdarken 1-2 dakika pi?irmek yeterlidir, aksi halde yumurtalar sert olur.

Vegan versiyon için çi? yumurta yerine silken tofu kullanabilir veya nohut unundan haz?rlad??n?z kar??m? ekleyebilirsiniz.

Çorbay? daha doyurucu yapmak için küçük küp ?eklinde kesilmi? tofu, mantar veya tavuk eti ekleyebilirsiniz.