KIKKOMAN

Kikkoman Soya Soslu Sebze Çorbası

MALZEMELER

4 porsiyon

1 parça / tane	havuç
1 parça / tane	patates
2 parça / tane	kabak
2 parça / tane	kapya biber
1	su bardağı tane mısır
1 yemek kaşığı	un
1 yemek kaşığı	tereyağı
1 yemek kaşığı	zeytinyağı
5	su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı	tuz
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	kekik
1 tatlı kaşığı	tatlı toz biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tüm sebzeleri ince ince doğrayın.

Adım 2

Hazır olan sebzeleri ısıtılmış tencerede tereyağı ve zeytinyağı ilavesiyle kavurun.

Adım 3

Sebzeler renk almaya ve kavrulmaya başladıktan sonra unu ilave edin.

Adım 4

Un ilavesiyle de 4-5 dakika kavurarak soğuk tavuk suyunu tencereye ekleyin.

Adım 5

Yaklaşık on beş dakika orta ateşte kaynayan çorbamızı ocaktan almadan önce Kikkoman Soya Sosunu, tuzunu ve baharatlarını ilave ediyoruz.

Adım 6

Altını kapatarak, pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender ile çekip servis edebilirsiniz.