

# AROMALI KORDISEPS ÇİÇEKLI TAVUK ÇORBASI VE OTLU BUHARLANMIŞ MEZGİT BALIĞI



Kategori: Balık & Et

oluşturuldu: on 2024-09-18

Onay veren: Supercook SG

Tavsiye eden: CerCad

Toplam hazırlık zamanı: 50  
Dakika

- Supercook SC350

## MALZEMELER PORSİYONLAR 4 İÇİN

**600 gram** Tavuk but, deri ve kemikli

**10 gram** Cordyceps çiçeği

**30 gram** Kurutulmuş Çin yamı

**40 gram** Goji berry

**6 adet** Kurutulmuş istiridye mantarı, yumuşatılması için  
islatılmış

**1 çay kaşığı** tuz

**1500 gram** su

**250 gram** Morina balığı filesi, deriyle

**40 gram** Taze zencefil, ince dilimler halinde kesilmiş

**2 dal** Soğan, beyaz kısmı ikiye bölünmüş ve yeşil kısımları  
süsleme için küçültülmüş

**0.5 yemek kaşığı** Goji berry

**6 adet** Kırmızı hurma, çekirdeği çıkarılmış ve rendeli

**3 adet** Dang Gui (Çin Angelica kökleri)

**4 adet** Kurutulmuş shiitake mantar, yumuşatılması için  
islatılmış ve ince dilimler halinde kesilmiş

**20 gram** Pişirme yağı

**0.5 yemek kaşığı** Çin pirinç şarabı (Shaoxing Hua Tiao)

**90 gram** su

## ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).

### ALET



Karıştırma bıçağı  
(keskin)



Sürgü



Vapore



Buharlı sepet



Ölçüm kabı