

# Bangkok Tom Kha Gai Klasik

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 16/10

Tom kha gai, tavuk, hindistan cevizi sütü, galangal, lime yaprağı ve balık sosunu ekşi kremamsı bir Tay çorbasıdır.

## Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 2 su bardağı Tavuk suyu
- 6 dilim Galangal
- 4 adet Lime yaprağı
- 200 gr Mantar
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 sap Limon otu

## Yapılış

- Tavuk suyu, limon otu, galangal ve lime yapraklarını aroması çıkana kadar demleyin.
- Tavuk dilimleri ve mantar ekleyin.
- Tavuk pişene kadar 8-10 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Hindistan cevizi sütü ve balık sosunu ekleyin.
- Çorbayı kaynatmadan 5 dakika kısık ateşte lime suyuyla bitirin.

### PÜF NOKTASI

Hindistan cevizi sütünü kaynatmadan pişirmek çorbanın yağlı yapmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime suyu, kişniş ve acı biberle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri