

# Karidesli Hindistan Cevizli Laksa

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 7/10

Karidesli laksa, zencefil, sarımsak biber, lime ve Hindistan cevizi sütüyle kısık ısıda kokulu bir noodle çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 tatlı kaşık yağ
- 1 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşık Taze zencefil
- 1 adet Yeşil acı biber
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 250 gr Çiğ karides
- 330 ml Hindistan cevizi sütü
- 300 ml Sebze suyu
- 160 gr Pirinç noodle
- 1 tatlı kaşık Yer fıstığı ezmesi
- 1 tatlı kaşık Balık sosu
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

- Pirinç noodle kaynar suda 4 dakika yumuşatılıp süzülür.
- Sarımsak zencefil, yeşil biber ve taze soğanı ince doğrayın.
- Yağı tencerede ısıtın. Armatikleri 3 dakika kavurun.
- Lime suyu, hindistan cevizi sütü, sebze suyu, yer fıstığı ezmesi ve balık sosunu ekleyin.
- Çorbayı 5 dakika kısık ısıda kaynatın.
- Karidesleri ekleyip 3 dakika pembeleşene kadar pişirin.
- Noodle kaselelere alın. Laksa suyunu dökün ve kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesi pembeleşir pembeleşmez ocağın altını kapatıp soğumasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş, lime dilimi ve acı yağla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı