

# Tom Yum

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~150 kcal

Açılış 5/10

Bangkok pazarları için ekşi-acı karides çorbası limon otu ve lime yaprağıyla keskin kokar.

## Malzemeler

- 350 gr Karides
- 2 dal Limon otu
- 4 adet Lime yaprağı
- 200 gr Mantar
- 2 yemek kaşığı Balık sosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 dilim Galangal
- 1 tatlı kaşığı Şili ezmesi
- 0.3 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Limon otu, galangal ve lime yaprakları 1.5 litre su bardağında 10 dakika kaynatın.
2. Mantarları ezilmiş acı biberi ekleyip orta ateşte 5 dakika pişirin.
3. Balık sosu ve 1 tatlı kaşığı şili ezmesini karıştırıp çorbanın tuzunu dengeleyin.
4. Karidesleri ekleyip 3 dakika pembeleşene kadar pişirin, fazla kalırsa bastıkça.
5. Ocaktan alınca lime suyunu katıp taze kişnişle hemen servis edin, aroma alınması için.
6. Limon otu ve galangal kaselelere koymayı tercih ederseniz rahatlatıcıdır.

### PÜF NOKTASI

Karidesi son 4 dakikada ekleyin; fazla pişerse sertleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş ve lime dilimiyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri