

Tomato Rasam

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açılış 14/10

Tomato rasam, domatesi sarımsak ve karabiberle kaynatarak ince gövdeli, baharatlı ve Hindistan usulü bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Hardal tohumu
- 6 adet Köri yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Rasam baharatı
- 1 yemek kaşığı Tamarind suyu
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

- 1 tatlı kaşığı yağda hardal tohumu ve kimyonu 45 saniye çıtırdatın.
- Ezilmiş sarımsak köri yaprağı ve rasam baharatını 1 dakika kokusu çıkanı kadar kavurun.
- 2 rendelenmiş domates ve 4 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
- Tamarind veya limon suyunu ocak kısıtlayarak ekleyin, ekşilik keskinleşmesin diye kaynatmayın.
- Kişniş serpip servis edin, yanınızda sade pirinçle tabaklayın.
- Servisten önce 1 dakika bekletin, baharat tortusu dibe çöksün.

PÜF NOKTASI

Baharatları kıs süre yağda açmak rasamın aromasını daha derin hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı ince uzun kaselere alıp yanına turşu tabağı koyun, küçük bir kase pul biber ayrıldursun.

Alerjenler

Hardal

