

Bangkok Tom Kha Gai Klasik

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~330 kcal

Tom kha gai, tavuk, hindistan cevizi sütü, galangal, lime yaprağı ve balık sosunu ekşi kremams 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

Yapılışı

1. Tavuk suyu, galangal ve lime yaprakları 10 dakika demleyin.
2. Tavuk dilimleri ve mantar ekleyin.
3. Tavuk pişene kadar 8-10 dakika kısık ateşte kaynatın.
4. Hindistan cevizi sütü ve balık sosunu ekleyin.
5. Çorbayı kaynatmadan 5 dakika 15 dakika lime suyuyla bitirin.

PÜF NOKTASI

Hindistan cevizi sütünü kaynatmadan pişirmek çorbanın yağlı yapmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime suyu, kişniş ve acı biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri