

# Bangkok Tom Yum Goong

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

3 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 15/10

Tom yum goong, karides kabuğundan güç alan suyu limon otu, galangal, lime yaprağı balık sosu ve lime ile ekşili acı şiren Tay çorbasıdır.

## Malzemeler

- 400 gr Karides
- 2 sap Limon otu
- 20 gr Galangal
- 6 adet Kafir lime yaprağı
- 150 gr Mantar
- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 3 adet Acı chili

## Yapılış

1. Karidesleri ayıklayın kabuklarını litre suda 10 dakika kaynatın.
2. Suyu süzüp tencereye geri alın.
3. Limon otu, galangal ve lime yapraklarını ekleyip 8 dakika demleyin.
4. Mantarları ekleyip 3 dakika pişirin.
5. Karidesleri ekleyip 2 dakika pembeleşene kadar pişirin.
6. Balık sosu, lime suyu ve chili ile tadı ayarlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesleri son anda eklemek lastikleşmeden pembe kalmalarını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişişiş, taze chili ve buharda pirinçle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri