

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 kısa sürede 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

1. Pirinç noodle kaynar suda 4 dakika yumuşatılıp süzülür.
2. Sarımsak zencefil, yeşil biber ve taze soğan önce doğrayılır.
3. Yağ tencerede ısıtılıp matikleri 3 dakika kavurun.
4. Lime suyu, hindistan cevizi sütü, sebze suyu, yer fıstığı ezmesi ve balık sosunu ekleyin.
5. Çorba 5 dakika kısık ateşte kaynatılır.
6. Karidesleri ekleyip 3 dakika pembeleşene kadar pişirin.
7. Noodle kaselelere alın, laksa suyunu dökün ve kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi pembeleşir pembeleşmez ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş, lime dilimi ve acı yağla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı