

# 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

## Yapılış

1. Limon otu ve lime yaprağı suya 10 dakika kaynatılır.
2. Mantar ve balık sosunu ekleyip 6 dakika pişirin.
3. Karidesi ekleyip 4 dakika pişirin.
4. Lime suyunu ekleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesi son 4 dakikada ekleyin; fazla pişerse sertleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş ve lime dilimiyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri