



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOM YUM ÇORBASI

<https://yemek.name>

2 su bardağı balık (haşlanmış ve ayıklanmış)
1/2 su bardağı lahana (ince uzun dilimlenmiş)
1/2 su bardağı havuc (ince uzun dilimlenmiş)
1/2 su bardağı sitake mantarı (dilimlenmiş)
3 yemek kaşığı balık sosu
2 yemek kaşığı limon otu (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı pul biber
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 adet limonun suyu
4 - 6 su bardağı su

Suyu ocakta ısıtın ve içine limon otunu ekleyin, kaynayınca kadar pişirin.

Lahanayı, havucu, mantarı, balık sosunu, pul biberi, sarımsağı ve limon suyunu ekleyin, karıştırarak, orta ateşte kaynatmaya devam edin.

5 dakika sonra balıkları ekleyin.

5 dakika daha karıştırarak kaynattıktan sonra ateşten alın ve sıcak olarak servis edin.

