



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TOM YUM ÇORBASI

www.asyagurme.com

200 Gram Karışık Mantar (İstiridye, Şitake vb.), Sapları kesilmiş, dilimlenmiş
4 Adet Arpacık Soğan, Dörde kesilmiş (yüksek ateşte 2-3 dakika közlenmiş)
½ Su Bardağı Şeker Domates (Cherry), Ortadan ikiye kesilmiş
3 Su Bardağı Sebze Suyu
2-3 Yemek Kaşığı Tom Yum Ezmesi
6 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprığı
8 Dilim Taze Zencefil, Kabuklu ince dilimlenmiş (veya 3 parça kurutulmuş galangal dilimi)
3 Yemek Kaşığı Kurutulmuş Limon Otu
3 Yemek Kaşığı Balık Sosu veya Mantarlı Soya Sosu
3 Yemek Kaşığı Taze Lime Suyu
1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
Üzeri için:
Taze Kişniş veya Frenk Maydanozu

Derin bir tencereye 3 su bardağı kadar sebze suyunu ilave edin. Üzerine 2-3 yemek kaşığı Tom Yum ezmesini de ilave edip, çözülmesi için güzelce karıştırın ve orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Ardından közlenmiş arpacık soğanları, limon otunu, kabuklu taze zencefil dilimlerini (veya galangal) ve kurutulmuş kaffir lime yapraklarını tencereye ilave edin. Aromalarını çorba suyuna bırakmaları için yaklaşık 5 dakika kadar kaynattıktan sonra bir kevgir yardımıyla arpacık soğan dışındaki tüm kurutulmuş aroma vericileri tencereden çıkarın. (Çıkarma işlemini kolaylaştırmak için baharat filtre poşeti de kullanabilirsiniz.) Dilimlenmiş mantarları, balık sosunu (veya mantarlı soya sosu) ve esmer şekeri tencereye ilave edip, karıştırın. Çorbayı bir taşım kaynattıktan sonra yaklaşık 3-5 dakika daha mantarları pişmeye bırakın. Ardından ocağın altını kapatın ve şeker domatesleri ilave edip, çorbanın kendi sıcaklığında hafifçe pişmesini sağlayın. Son olarak taze sıkılmış lime suyunu ilave edin ve karıştırın. Üzerine taze kişniş veya maydanoz yaprakları serpiştirip, yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.

Not: Çorba suyunun tadına bakıp, damak zevkinize göre aromalarını ayarlayabilirsiniz.



