



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOM TUM MAMUANG

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

- 2 Adet Yeşil Mango, Kabuğu soyulmuş, rendelenmiş
- 1 Adet Tavuk Göğüs, Kuşbaşı doğranmış
- 2 Su Bardağı Soya Filizi
- 3-4 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
- 1 Adet Kırmızı Biber, Küp kesilmiş
- ½ Su Bardağı Taze Kişniş, İnce kıyılmış
- ½ Su Bardağı Taze Fesleğen, İnce kıyılmış
- 1 Çay Bardağı Çiğ Kaju Fıstığı
- 1 Çay Bardağı Hindistan Cevizi Tozu
- Salata Sosu için:
- 3 Yemek Kaşığı Balık Sosu
- 1 Adet Lime, Suyu sıkılmış
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tatlı Kırmızı Biber Sosu

Bir tencerede kuşbaşı doğranmış tavukları, 1 tatlı kaşığı tuz ve yeterli ölçüde soğuk su ile yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Üzerinde biriken köpükleri bir kaşık yardımıyla alın. Su kaynadıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika haşlayın. Ardından suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Bir tavada hindistan cevizi tozunu hafif kahverengileşinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Soğuması için bir kenarda bekletin. Bir kasede tüm salata sosu malzemelerini karıştırın ve bir kenarda bekletin. Bir salata kasesinde; mango dilimlerini, soya filizlerini, yeşil soğanları, kaju fıstıklarını (veya yer fıstığı), haşlanmış tavuk parçalarını, taze kişnişi, taze fesleğeni, kırmızı biberi ve kavurulmuş hindistan cevizinin yarısını karıştırın. Daha önce hazırlamış olduğunuz sosu da salata karışımına ilave edin ve tüm malzemeler karışana dek iyice karıştırın. Son olarak kalan hindistan cevizi tozunu üzerine serpiştirin ve servis edin.



