



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HİNDİSTANCEVİZİ ÇORBASI (TAYLAND)

Eyüp Sevinç

- 1 litre Hindistancevizi sütü
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 4 adet çili biber
- 1 adet havlıcan kökü
- 1 tutam taze zencefil
- 2 adet tavuk göğsü
- 1 su bardağı mantar
- 10 adet yeşil limon yaprağı
- 7-8 dal taze kişniş
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- Tuz

Hindistancevizi sütü ile tavuk suyunu beraber kaynatın. Havlıcan, zencefil, çili biberleri ekleyin ve orta ateşte 10 dakika pişirin. Tavukları ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirin. Mantarları ve limon yapraklarını ekleyin. Esmer şeker, tuz ve limon suyunu ekleyerek iyice karıştırın. Çukur tabaklara paylaştırın ve üzerlerine kişniş serperek servis yapın.

