



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOM KHA GAI

- 1 adet tavuk göğsü
- 50 gram mantar
- 1 adet misket limonu
- 3 yemek kaşığı balık sosu
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 parça zencefil
- 2 adet acı chili biberi
- 3-4 adet misket limonu yaprağı
- 2 tutam limon otu
- 1 adet domates
- 1 dal taze soğan
- 3-4 dal kişniş

Hindistancevizi sütünü tencereye alın.

İçine ince doğradığınız biberleri ekleyip yüksek ateşte kaynatın.

O esnada tavuğu küp küp doğrayın.

Zencefilli incecik kıyın.

Limon otunu, misket limonu yapraklarını ve kişnişi ince ince doğrayın.

Yeşillikleri de çorbaya ekleyip pişmeye devam edin.

Domatesi küp küp, mantar ve taze soğanları da ince ince doğrayın.

Bu malzemeleri de çorbaya ekleyip birkaç dakika daha kaynatın.

Misket limonunun suyu ile balık sosunu da ekleyin.

Kıvamı çok koyu olursa ya da çok acı olursa biraz hindistancevizi sütü ilave edebilirsiniz.

Servis ederken üzerini kişniş yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.

