



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOM KHA KAI

<https://acunn.com>

750 ml hindistancevizi sütü
750 ml sebze suyu
1 büyük soğan
1 büyük parça havlıcan veya zencefil
2 limon otu kaynaklanıyor
7 kireç yaprağı
200 g mantar
200 gram tavuk
4 baharatlı biber
3 dosya
Soya sosu
Kahverengi şeker
Kişniş

Lezzeti konsantre olacak şekilde suyu azaltın. Bir tavaya koyun ve yarısına kadar kaynatın.

Azalıırken soğanı parçalara, havlıcan veya zencefil dilimler halinde doğrayın. Suyu dökün.

Bir havanda limon otunu ezin.

Bir tencereye orta ateşte ısıtın. Et suyu azaltma ekleyin. Kireç yapraklarını parçalayın, böylece yağlarını serbest bırakırlar ve ayrıca hindistancevizi sütü ve limon otu ile birlikte eklerler.

İlk kaynama başladığında soğanı ve mantarları ekleyin. 10 dakika pişirin.

Acı biberleri ezin ve karidesle ekleyin. 5 dakika daha pişirin.

Sıcaktan alın ve limon, şeker, soya sosu ve ince doğranmış kişniş suyunu ekleyin.

