TOM YUM ÇORBASI

https://www.sabah.com.tr

2 tatlı kaşığı limon suyu
1/2 fincan hindistancevizi sütü
4 fincan su
4 tane taze acı sivri biber
4 adet limon yaprağı
120 gr. mantar

Mantarları sudan geçirip saplarını ayırıyoruz. İyice kuruladıktan sonra ikiye bölüyoruz. Bir kapta suyu kaynatıyoruz. İçine limon yapraklarını katıyoruz, mantarları da ilave ettikten sonra 3-5 dakika pişiriyoruz. İçine biraz hindistancevizi sütü ilave ediyoruz. Servis ederken limon suyu ekliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:152977 • adı:Tom Yum Çorbası • gönderen:recaizade • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:30