



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## TOM YUM GOONG

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

- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kaşığı Balık Tozu (Hon-Dashi)
- 1 Su Bardağı Beyaz etli balık, Temizlenmiş, ayıklanmış
- 2 Çay Bardağı Mantar
- 3 Adet Kırmızı Acı Biber, İnce dilimlenmiş
- 3 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprığı
- 1 Yemek Kaşığı Kurutulmuş Limon Otu
- 2 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesini veya 3 Dilim Kurutulmuş Galangal
- 2 Yemek Kaşığı Lime Suyu
- 2 Yemek Kaşığı Balık Sosu
- ½ Yemek Kaşığı Esmer Şeker
- 1-2 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi
- Servis için:
- 2 Yemek Kaşığı Taze Kişniş, İnce kıyılmış

Bir tencerede 1 su bardağı suyu ve 1 çay kaşığı balık tozunu kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra limon otunu, zencefil rendesini (veya kurutulmuş galangal dilimlerini) ve lime yapraklarını ilave edip, kısık ateşte yaklaşık 5 dakika kaynatın.

Ardından mantarları, balık sosunu, acı biber ezmesini, lime suyunu ve şekeri ilave edip, tüm malzemeleri karıştırın.

Son olarak ince dilimlenmiş kırmızı biberleri ve balıkları tencereye ilave edin. Yaklaşık 3-4 dakika daha kaynattıktan sonra çorbayı ocaktan alın. Bir kaşık yardımıyla çorbanın içindeki limon otlarını, lime yapraklarını ve kullandıysanız kurutulmuş galangal dilimlerini alın. İnce kıyılmış taze kişniş yapraklarıyla servis edin.

