



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOM YUM ÇORBASI

450 gr tavuk  
4 su bardağı tavuk suyu ya da normal su  
3 sap limon otu  
10 adet kefir misket limonu yaprağı( ikiye bölünmüş)  
225 gr konserve mantar (süzülmüş)  
3 yemek kaşığı balık sosu  
¼ bardak limon suyu  
2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan  
1 yemek kaşığı kişniş yaprağı  
4 adet kırmızı çili biberi (çekirdekleri alınıp doğranmış)  
2 adet taze soğan (ince doğranmış)

Tavukları haşlayıp suyunu ayırıyoruz.

Limon otlarını ezdikten sonra misket limonu yapraklarıyla birlikte çorbaya ekliyoruz.

Çorbayı kısık ateşte 5-6 dakika otların rengi değişene kadar pişiriyoruz.

Ardından çorbayı süzüp suyunu tekrar tencereye boşaltıyoruz ve ısıtıyoruz.

Mantar ve tavukları tencereye atıyoruz. Tavuklar pişince balık sosu, taze soğan, misket limonu ve yapraklarını koyuyoruz.

Son olarak tuzunu ve baharatını kontrol ediyoruz.

Piştikten sonra kaselere alıp servis ediyoruz.

