



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TOM YUM ÇORBASI

350-450 gram ayıklanmış balık
4 su bardağı tavuk suyu ya da içme suyu
3 sap limon otu
225 gram konserve mantar (suyu süzölmüş)
3 yemek kaşığı balık sosu
3 çorba kaşığı limon suyu
10 adet ikiye bölünmüş kefir misket limonu (Kefir Lime) yaprağı
2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
1 yemek kaşığı kişniş yaprağı
4 adet kırmızı çili biberi (çekirdeksiz ve doğranmış)
2 adet taze soğan (ince doğranmış)

Balıkları temizleyip bir kenarda bekletin.
Tavuk suyunu kaynatın.
Limon otlarını ezdikten sonra misket limonu yapraklarıyla birlikte çorbaya ekleyin.
Çorbayı kısık ateşte 5-6 dakika otların rengi değişene kadar pişirin.
Ardından çorbayı süzöp suyunu tekrar tencereye boşaltın ve ısıtın.
Mantar ve balık etlerini tencereye atın.
Balıklar pişince balık sosu, taze soğan, misket limonu ve yapraklarını koyun.
Son olarak tuzunu ve baharatını kontrol edin.
Piştikten sonra kâselere alıp servis edebilirsiniz.