



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOM YUM ÇORBASI

6 adet levrek fileto
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet soğan
6 su bardağı balık suyu
200 gram istiridye mantarı
4 diş sarımsak
20 gram taze zencefil
1 demet taze kişniş
6 dal limon otu
4 yemek kaşığı limon suyu
Karabiber
Tuz

Öncelikle soğanları küp küp doğrayın ve sarımsakları ince bir şekilde kıyın. Bir tavaya sıvı yağ ekleyin, soğan ve sarımsakları yağda soteleyin. İki dakikalık kavurma işleminin ardından tavaya kıyılmış zencefil, pul biber, acı sos ve mantarları da ilave edin. Malzemeleri soteledikten sonra balık suyunu ekleyerek kaynaması için bırakın. Kaynamasına yakın limon suyu, tuz ve karabiberi ilave edin. Bu esnada levrek filetoları küp küp doğrayın ve tavaya ekleyin. Balıklar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Ardından kişniş ve limon otunu da ekleyerek ocağın altını kapatın.

