PETITE GOURMETS

ASYA

Tom Yum Çorbası

Kremalı hindistancevizi sütü, karides, limonotu ve Thai biberleri ile otantik Thai Tom Yum Çorbası. Adım adım talimatlarla kolay ev yapımı tarif.

15 min	30 min	45 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 350 g karides
- 4 bardak su
- 2 limon otu
- 1 bardak süt
- 4 bardak mantar
- 1 bardak biber salçası
- 3 yemek kaşığı balık sosu
- 1 bardak lime suyu
- 1 çay kaşığı kişniş

Yapılışı

1. **Karideleri hazırlayın**

   350g karidesi soğuk su altında durulayın ve kabuklarını soyun, baş ve kabukları bir kasede saklayın. Her karidesin sırtında uzanan koyu damarı küçük bir bıçakla çıkarın. Karides etini kurulayın ve gerekene kadar buzdolabında saklayın.

2. **Make shrimp stock**

   Büyük bir tencereyi orta-yüksek ateşte ısıtın ve sakladığınız karides kabuklarını ve başlarını ekleyin. Sık sık karıştırarak 3-4 dakika kokulu ve hafif altın renginde olana kadar soteleyin.

3. Tencereye 4 su bardağı su ekleyin ve tabanındaki kahverengi parçacıkları kazıyarak kaynatın. Ateşi kısın ve 15 dakika kaynatın. İnce elekten geçirin, katı maddelere basarak sıvıyı çıkarın ve berrak et suyunu tencereye geri döndürün.

4. **Prepare aromatics**

   2 limonotu sapını bıçağın düz tarafı ile vurarak ezin, sonra 5 cm'lik parçalara kesin. 1 su bardağı kaffir limon yaprağını daha küçük parçalara yırtın. Thai biberlerini havan ve tokmakta ince dövün veya doğrayın.

5. **Çorba tabanını oluşturun**

   Karides et suyunu kaynatın ve hazırlanmış limonotu, kaffir limon yaprakları ve dövülmüş biberleri ekleyin. Lezzetlerin karışması için 5 dakika kaynatın, sonra delikli kaşıkla büyük limonotu parçalarını çıkarıp atın.

6 **Mantar ve baharatları ekleyin**

Kaynayan et suyuna 4 su bardağı dilimlenmiş mantar ekleyin ve yumuşayıncaya kadar 2-3 dakika pişirin. 3 yemek kaşığı Thai biber ezmesi ve 1 tatlı kaşığı balık sosunu tamamen eriyene kadar karıştırın.

7 **Krema ve karides ile tamamlayın**

Ateşi orta-düşüğe kısın ve yavaşça 1 su bardağı hindistancevizi sütü veya krema karıştırın. Hazırlanan karideleri ekleyin ve pembe renge dönüp hafifçe kıvrılıncaya kadar 1-2 dakika pişirin - fazla pişirmeyin.

8 **Son baharat ve servis**

Ateşten alın ve 2-3 limonun suyunu ve doğranmış kişnişi karıştırın. Tadına bakın ve tuzluluk için daha fazla balık sosu, ekşilik için limon suyu veya ısı için biber ezmesi ile ayarlayın. Yanında limon dilimleri ile kaselerde hemen servis edin.

Besin Değerleri

186	16g	8g	6g	2g	6g	1,624mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bu tarif için büyük karides kullanın çünkü fazla pişme ve lastiksi olma ihtimalleri daha düşüktür. Karides kabuklarından et suyu yapmayı atlamayın - hazır et suyunun yakalayamayacağı inanılmaz bir lezzet derinliği katar.

Limonotu hazırlarken sadece yumuşak beyaz ve açık yeşil kısımları kullanın. Yağlarını serbest bırakmak için sapları bıçağın arkasıyla ezin, ancak servis öncesi çıkarılacakları için çok ince doğramayın.

Taze kaffir limon yaprakları otantik lezzet için büyük fark yaratır. Daha fazla yağ serbest bırakmak için kesmek yerine yırtın. Kurutulmuş yaprak kullanıyorsanız, nem kazandırmak için ılık suda kısaca bekletin.

Evaporated milk ekledikten sonra çorbayı şiddetle kaynatmayın, kesilme yapabilir. Kremalı dokuyu korumak için hafif ateşte kaynatın.

Karideleri en son ekleyin ve sadece pembe renge dönüp hafifçe kıvrılana kadar pişirin. Fazla pişen karides sert ve sıkışkan olur.

Servis öncesi çorbanın tadına bakın ve ayarlayın. Ekşi (limon suyu), tuzlu (balık sosu) ve acı (biber) dengesi hiçbir tat diğerini bastırmayacak şekilde uyumlu olmalıdır.

Önceden yapıyorsanız, karides ve limon suyu olmadan çorba tabanını hazırlayın. En taze lezzet ve doku için servis amacıyla ısıtırken bu son malzemeleri ekleyin.

> Thai biberlerini doğramak yerine havan ve tokmakta dövün, daha iyi lezzet çıkarır. Havanınız yoksa, keskin bir bıçakla çok ince doğrayın.