

Tom Kha Gai (Tay Usulü Hindistan Cevizli Tavuk Çorbası)

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Hindistan cevizi sütü, mantar ve misket limonunu tavuk suyunda birleştirerek ekşi, tuzlu ve aromatik bir çorba hazırlayın. Limon otu ve zencefili ince doğramak yerine iri parçalayıp sonradan çıkarmak daha temiz bir içim sağlar.

Malzemeler:

- 350 g tavuk göğsü
- 400 ml hindistan cevizi sütü
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 200 g kültür mantarı
- 1 sap limon otu
- 3 cm taze zencefil
- 1 yemek kaşığı balık sosu
- 1 misket limonunun suyu
- 1 kırmızı biber
- Taze kişniş

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık (balık sosu)

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Limon otunun sert dış yapraklarını soyup sapı bıçağın yanıyla hafifçe ezin. Zencefili ince dilimleyin; tavuk ve mantarları ayrı kesme tahtalarında hazırlayın.

Servis Önerisi:

Üzerine kişniş yaprakları serpin. Daha keskin ekşilik isteyenler tabağına ilave misket limonu sıkabilir.

Yapılışı:

1. Aromatik suyu kurun:

- Tavuk suyunu tencereye alın. Limon otunu, zencefili ve ikiye bölünmüş kırmızı biberi ekleyip 8 dakika hafifçe kaynatın.
- Tavuk göğsünü ince şeritler halinde kesin. Tencereye ekleyip orta-kısık ateşte tamamen pişene kadar 8-10 dakika tutun.

2. Mantar ve sütü ekleyin:

- Dilimlenmiş mantarları ekleyip yumuşayana kadar birkaç dakika pişirin. Limon otu ve zencefil parçalarını kepçeyle çıkarın.
- Hindistan cevizi sütünü döküp çorbayı kaynatmadan ısıtın. Balık sosunu azar azar ekleyin; markaların tuz oranı farklıdır.

3. Asit dengesini ayarlayın:

- Ocağı kapatın, misket limonu suyunu ekleyip tadına bakın. Gerekirse biraz daha balık sosu veya limonla tuz-ekşi dengesini kurun.
- Kişnişi servis anında ekleyin. Tavuk parçalarının en kalın bölümünü kontrol edin; termometre kullanıyorsanız 74°C'ye ulaşmalıdır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk tamamen pişmiş, mantar yumuşamış olmalı; hindistan cevizi sütü kesilmeden sıcak kalmalıdır. Tavuk merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

Saklama:

Çorbayı kapalı kapta soğutup buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken kaynatmayın; limon ve kişnişi servis sırasında tazeleyin.

>> **İpucu:** Hindistan cevizi sütü eklendikten sonra harlı kaynatma yapmayın; kısık ısı çorbanın pürüzsüz kalmasına yardım eder.

Kiraz'ın Mutfağı