

## TAYLAND ÇORBASI



Kategori: Çorbalar

oluşturuldu: on 2024-10-10  
Onay veren: Supercook TH  
Tavsiye eden: Supercook TH  
Toplam hazırlık zamanı: 16  
Dakika

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380

## MALZEMELER

<b>1 adet</b>	Limon otu
<b>1 adet</b>	Galangal, İnce Dilimlenmiş
<b>1 ölçü kabı</b>	Kurutulmuş Biberler
<b>1 ölçü kabı</b>	Kaffir lime yaprakları
<b>1000 gram</b>	Tavuk suyu
<b>400 gram</b>	Hindistan cevizi sütü
<b>1 yemek kaşığı</b>	Sarımsak-Biber Macunu
<b>4</b>	Tavuk Butları (Kemiksiz, Derisiz)
<b>5</b>	Taze mantar
<b>1</b>	Limon (Taze Yoksa Limon veya Şişelenmiş Suyu Kullanın)
<b>1 ölçü kabı</b>	Kişiş

## ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).