

## سوپ میگو تند و طعم دار " Tom Yam Kung "

### مواد لازم:

- ۳ عدد شاه میگو
- ۲ فنجان آب مرغ
- ۱ ساقه لمون گراس خرد شده
- ۲ قاشق غذاخوری سس ماهی
- ۶ عدد ریشه جوز خرد شده
- ۵/۰ فنجان قارچ نصف شده یا درسته
- ۴ برگ بو ریز شده
- ۵ قاشق سوپ خوری آب لیمو
- ۴ فلفل چیلی سبز له شده
- ۱ قاشق غذاخوری فلفل چیلی تفت داده شده
- ۵/۰ فنجان شیرغلیظ شده
- ۲ حبه سیر
- ۲ حبه موسیر
- ۱ ریشه گشنیز، و مقداری گشنیز برای تزئین

### طرز تهیه:

۱. در هاون چیلی ها را بکوبید
۲. آب مرغ را در ظرفی مناسب ریخته و جوز، لمون گراس، برگ بو، ریشه گشنیز را اضافه کرده با هم بجوشانید.
۳. میگو، قارچ، سس ماهی، چیلی کوبیده، آب لیمو، سیر، موسیر و چیلی تفت داده شده و شیر را اضافه کرده به مدت ۱ دقیقه آرام بجوشانید.