

			
Italian Country Soup			
इटालियन कंट्री सूप			
लहसुन		6-7 क्लोव	
हरी शिमला मिर्च		30gm	
लाल शिमला मिर्च		30gm	
पीली शिमला मिर्च		30gm	
मशरूम		50gm	
लाल बंध गोभी		50gm	
बोकचोए		25gm	
सफेद चना (उबला हुआ)		100gm	
नमक		1/2tsp	
ओरिगेनो सूखा		1/4tsp	
थाइम्स सूखा		1/4tsp	
रोज़मेरी		1/4tsp	
काली मिर्च		1 चुटकी	
ब्रोथ पाउडर		1/2tsp	
कैसे बनाए			
1) भिगोय हुए सफेद चने को उबाल कर रख लें, सभी सब्जीओ को पतला पतला लंबा काट लें और मशरूम की स्लाइस काट लें			
2) लहसुन को पैन में डाल कर पका लें और उबले हुए सफेद चने डाल कर 500ml पानी डाल कर दो मिनट तक पकले			
3) अब पैन में नमक, ओरिगेनो, थाइम्स, रोज़मेरी, ब्रोथ पाउडर डाल दें, साथ में एक चुटकी काली मिर्च डालकर उबाल आने तक पकाए			
4) एक उबाल आने पर इसमें लाल, पील, हरी शिमला मिर्च, मशरूम, लाल पत्ता गोभी डाल दें			
5) अब सब्जीओ को उबाल आने तक पकाए और उबाल आने पर कटी हुई बोकचोए की पत्तियाँ डाल कर दो मिनट पकलें			
6) अब पैन को गैस से उतार लें और गरम सर्व कर लें			