

Hot and Sour Soup

हॉट एंड सार सूप

पत्ता गोभी	1/8 कप
स्प्रिंग ऑन्यन	3 tsp
गाजर	1/8 कप
लाल पत्ता गोभी	1/8 कप
हरा धनिया	1/4 कप
शिटाके मशरूम	25 gm
बाम्बू शूट	30gm
सफ़ेद मिर्ची पाउडर	1 चुटकी
सीज़निंग एरोमैट पाउडर	1/2 tsp
नमक	1/2 tsp
लाइट सोया सॉस	1/2 tsp
सफ़ेद विनेगर	3 tsp
डार्क सोया सॉस	1/2 tsp
काली मिर्च	2 chutki
कॉर्न फ्लावर	1 tsp

कैसे बनाए

- 1) सभी सब्जीओ को बारीक काट लें, पैन में 500ml और आंच तेज कर दें
- 2) अब पानी में नमक, काली मिर्च पाउडर, सफ़ेद मिर्ची पाउडर और सीज़निंग एरोमैट डाल कर 2-3 मिनट तक पकाए
- 3) अब पैन में शिटाके मशरूम डाल कर दो मिनट तक पकाए
- 4) अब पैन में लाल पत्ता गोभी, गाजर, पत्ता गोभी और बाम्बू शूट डाल कर 2-3 मिनट तक पकाए और लाइट सोया सॉस डाल दें
- 5) अब कॉर्न फ्लावर को 5ml पानी में घोल कर मिला लें साथ में धनिया कटा हुआ और हरा प्याज़ डाल कर एक मिनट तक पकाए
- 6) अब सिरका और डार्क सोया सॉस डाल दें और एक मिनट पका कर पैन उतार लें