

|  |  |  |  |                   |
|--|--|--|--|-------------------|
|   |  |  |  |                   |
| <b>Cream of Mushroom Soup</b>  |  |  |  |                   |
| <b>क्रीम ऑफ मशरूम सूप</b>  |  |  |  |                   |
| मशरूम  |  |  |  | 250gm             |
| लहसुन  |  |  |  | 20gm              |
| ऑरगिनो   |  |  |  | 1/4               |
| थाईम (सूखा)  |  |  |  | 1/4               |
| नमक  |  |  |  | 1/4               |
| काजू   |  |  |  | 100gm             |
| प्याज़   |  |  |  | 1 (बारिक कटी हुई) |
| बारिक कटी हुई लहसुन  |  |  |  | 2-3 पीस           |
| <b>कैसे बनाएं</b>  |  |  |  |                   |
| 4) इस प्याज लहसुन के मिश्रण को पकाने के बाद मिक्सी में पिसा हुआ मशरूम पेस्ट डाल दे और पकाए                                 |  |  |  |                   |
| 5) 2-3 मिनट पकाने पर इस मिश्रण में 500ml पानी डाल कर 5-7 मिनट तक पकाए  |  |  |  |                   |
| 6) पकाने के बाद इस मिश्रण को छननी से छान लें और चने हुए मशरूम सूप में काजू का पेस्ट का पेस्ट मिलाकर मशरूम सूप तैयार कर लें |  |  |  |                   |
| 7) आखरी में जब सूप पक जाए तब अलग बर्तन में इसे छान लें   |  |  |  |                   |
| 8) आखरी में क्रीम (काजू पेस्ट) डाल कर परोसें।  |  |  |  |                   |