

“NO soup for you”
או בעברית: אין מרק בשבילך



Soup by Al Yeganeh:

להגשה ל-6-7 סועדים
זמן הכנה: 5 דקות. זמן בישול: 90 דקות

מרכיבים



- 2 תפוחי אדמה לתוכים לקוביות
- 3 גזרים מקולפים חתוכים לקוביות
- 3-4 בצלים קטנים או בצל אחד גדול
- 1 פלפל אדום חתוך לקוביות
- 1 קישוא מקולף חתוך לקוביות
- צרור של כוזברה
- צרור של סלרי עם השורש
- $\frac{3}{4}$ כוס גריסי פנינה שטופים
- 4 כפות שמן זית
- מלח פלפל
- מומלץ להוסיף (הכל או אחד מהם):
- 2 כפות אבקת מרק עוף או ציר מרק
- 2 כפות רוטב סויה
- 1-2 כפות רסק עגבניות

Soup by Al Yeganeh:

"dedication, lifetime work...not cutting corners...earn the people's trust...having the most freshest ingredients...the passion, the l

חותכים את הירקות לקוביות ושמים אותם בסיר. מוסיפים את השמן זית ומטגנים הכל קלות עד שעולים ריחות של הירקות. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם



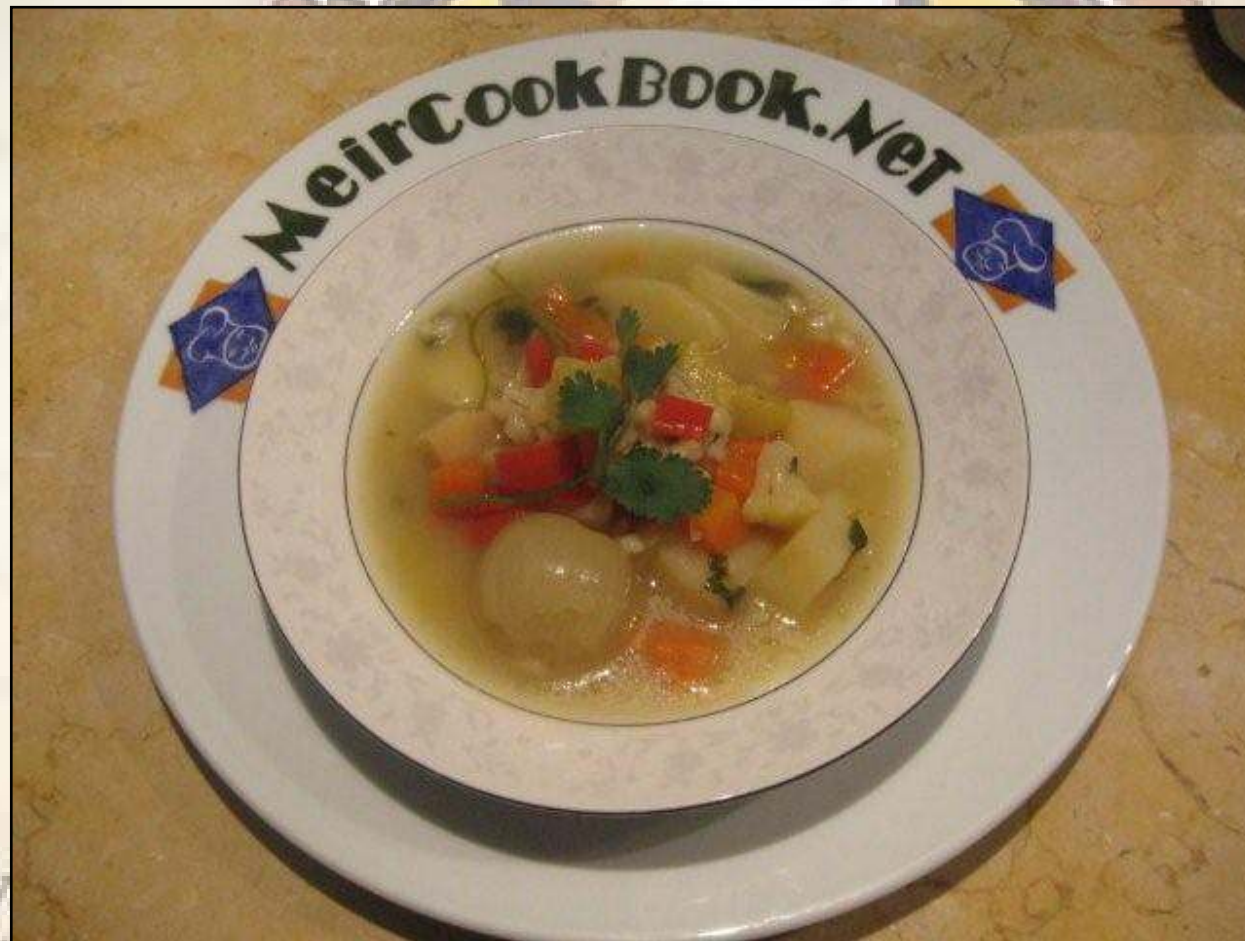
"dedication, lifetime work...not cutting corners...earn the people's trust...having the most freshest ingredients...the passion, the l



**מוסיפים מים קרים ומביאים
לרתיחה. מוסיפים את
הגריסים ואת התוספות
המומלצות (אבקת מרק/ציר
מרק/רוטב סויה/רסק
עגבניות)**



לאחר 90 דקות על אש בינונית...



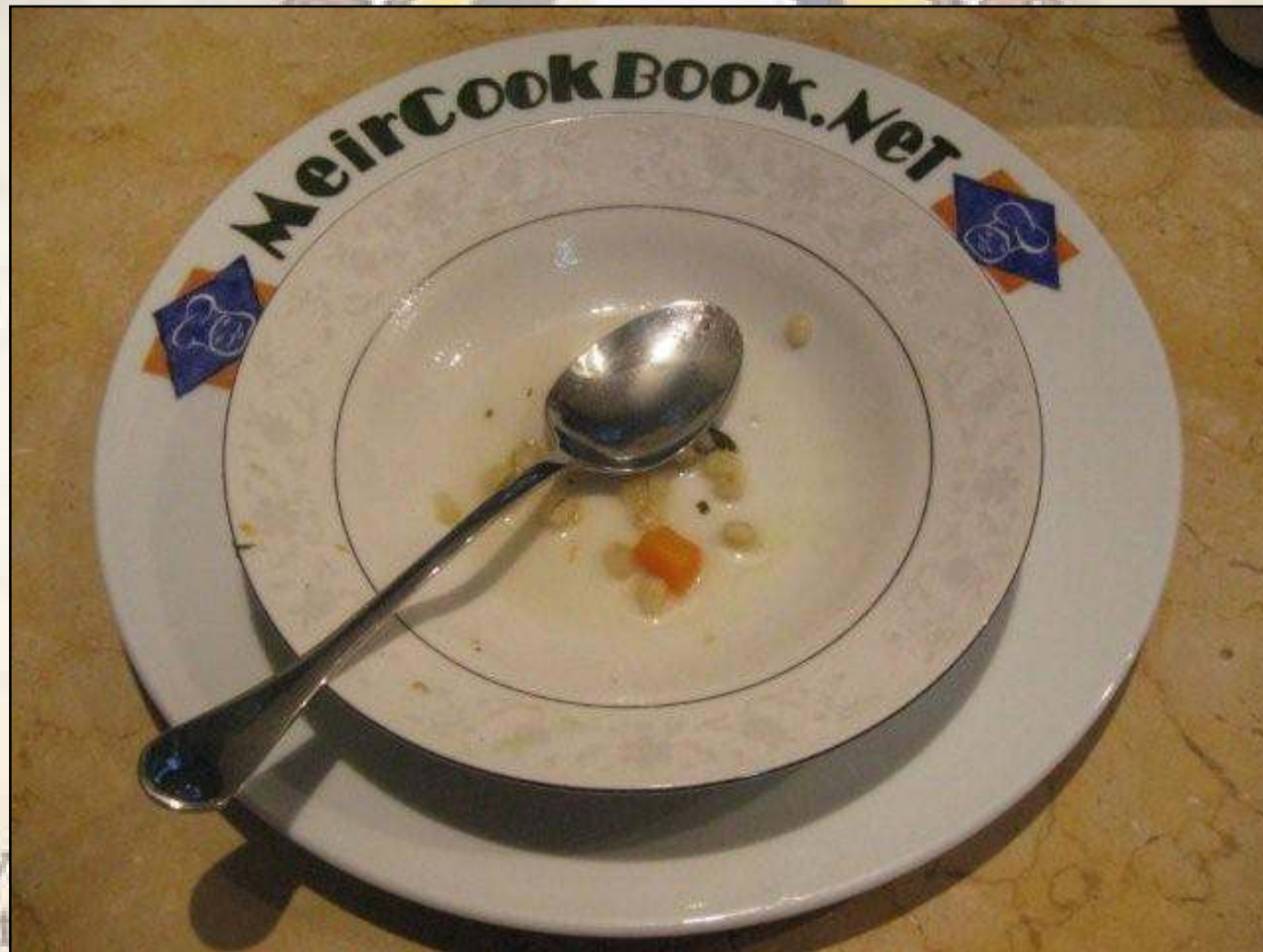
Soup by

"dedication, lifetime work...not cutting corners...earn the people's trust...having the most freshest ingredients...the passion, the l

אפשר לשפר את טעם המרק ע"י הוספת קוביות נקניק קבנוס מעושן



No soup for me ?



הנה התמונות המקוריות של התכנית

