

Mogol Usulu Sebzeli Sote

Malzemeler

1 kabak

Yarım kg kültür mantarı (kucuk boy)

Bir kase uzunlamasına ince doğranmış taze fasulye

2 adet julien doğranmış kırmızı biber

1 kase semiz otu

1 kase konserve soya filizi (en son konulacak)

5 diş ince doğranmış sarımsak

1 çay bardağı soya sosu

1 tutam tuz

Tavuk eti

Yeşil biber

İsteğe göre kırmızı et, , soğan, havuç, patlıcan, ve çeşitli baharatlar ile çeşitleyebilirsiniz.

Yapılışı

Pisme sırasına göre; Taze fasulye, kırmızı biber, kabak, sarımsak, mantar, semiz otu, soya sosu, yeşil biber, tavuk etini koyalım. İlk atılan malzeme pistikçe, diğer malzemeler üzerine ekleyerek pisirelim. Afiyet olsun:)