

## רכיבים:

- 2 כוסות מאש שהונבט לתהליך ההנבטה - [לחץ כאן](#)
- 1 בצל גדול, קצוץ
- 3 גזרים, מגוררים בפומפיה גסה
- 3 קישואים, קלופים, חתוכים לחתיכות קטנות
- 4 כפות רוטב סויה
- 5 כוסות ציר מרק או 1 כף אבקת מרק, בטעם עוף או ירקות
- 2 כפות שמן
- 1 כף פפריקה מתוקה
- מלח ופלפל לפי הטעם

## אופן ההכנה:

1. בסיר רחב, מקפיצים את הבצל, עד שנהייה זהוב. מוסיפים את רוטב הסויה וממשיכים להקפיץ.
2. מוסיפים את הגזר ואת הקישואים, מערבבים היטב.
3. מוסיפים את המאש ואת ציר המרק/אבקת מרק. מוסיפים את הפפריקה ומערבבים היטב.

4. כשהתבשיל מתחיל לבעבע, מנמיכים את הלהבה למינימום, מכסים את הסיר ומבשלים עד שהמאש רכה.