

MENU PANTANG : SUP AYAM BEREMPAH / SUP DAGING BEREMPAH



BAHAN-BAHAN

- 2 ketul ayam
- Sekeping halia dihiris
- 2 ulas bawang putih dihiris
- 2 ulas bawang kecil dihiris
- Sebatang kulit kayu manis
- 4 biji buah pelaga
- 4 kuntum bunga cengkih
- Sekuntum bunga lawang
- Sesudu teh lada hitam ditumbuk
- Sesudu teh biji ketumbar
- Sedikit lobak merah didadu
- Hirisan daun bawang dan daun sup
- Sesudu besar rempah kurma dicampur sedikit air
- Air
- Garam
- Sup bunjut Adabi

CARA-CARA

1. Didihkan air di dalam periuk bersama sup bunjut adabi.
2. Masukkan halia, bawang kecil, bawang putih dan kesemua rempah.
3. Masukkan rempah kurma dan kacang seketika.
4. Masukkan ayam dan kacang seketika sehingga rempah sebatu dengan isi ayam.
5. Biarkan air mendidih. Masukkan lobak merah dan biarkan merenih sehingga lobak empuk.
6. Perasakan dengan lada hitam dan garam.
7. Masukkan daun sup dan daun bawang.
8. Biarkan merenih seketika dan hidangkan.

Kredit : FB Faezah Ismail