

RESEPI SUP SAYUR BEBOLA DAGING



Salam semua. Resepi hari ini saya mahu berkongsi yang paling mudah dan ringan sahaja. Selain sedap dimakan bersama nasi, sup sayur bebola daging ini juga enak dihirup begitu saja.

Selamat Mencuba!

BAHAN-BAHAN

=====

- 👉 12 biji bebola daging dibelah 2
- 👉 3 rumpun sawi bunga dipotong kecil
- 👉 5 biji tomato ceri dibelah 2
- 👉 5 keping cendawan tiram dicarik kecil
- 👉 1 batang chinese leek dipotong kecil
- 👉 1/2 biji bawang besar holland dicincang halus
- 👉 3 ulas bawang putih dicincang halus
- 👉 1 kuntum bunga lawang
- 👉 3 biji buah pelage
- 👉 1 sudu teh pes cili
- 👉 3 cawan air Garam & gula secukup rasa
- 👉 Sedikit bahan perasa
- 👉 Minyak untuk menumis

CARA PENYEDIAANYA

=====

1. Panaskan minyak, tumis buah pelaga, bunga lawang, bawang putih & bawang besar hingga naik bau.
2. Masukkan pes cili, kacang hingga pecah minyak.
3. Masukkan air, garam, gula, perasa & bebola daging, biarkan hingga mendidih.
4. Masukkan semua sayur diatas. Kacau 2 minit dan angkat.
5. Hiaskan dengan taburan bawang goreng & daun ketumbar. Sedia untuk dihidang.

#CorNadiECP

#ECPJantungSihat