



Sup Ayam Jagung Manis

Bilik » Dapur | Ahad, 29 November 2009 19:40

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 1/2 ekor ayam, potong 2 bagian.
- # 1500 ml air.
- # 2 buah jagung manis, dipipil.
- # 10 butir bakso ikan, masing-masing dibelah dua.
- # 200 gram wortel, potong-potong.
- # 2 tangkai daun bawang, potong 1 cm.
- # 1 1/2 sendok makan garam.
- # 2 sendok makan minyak goreng.

Bahan Bumbu Halus

- # 1/2 buah bawang bombay, cincang halus.
- # 2 siung bawang putih, cincang halus.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 1/8 sendok teh pala bubuk.

Cara Membuat

- # Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- # Tuangkan air dan rebus sampai ayam matang.
- # Angkat ayam, lalu suwir-suwir.
- # Masukkan suwiran ayam, jagung manis, bakso, wortel, dan garam. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
- # Taburkan daun bawang lalu hidangkan panas.

Porsi : Untuk 6 orang.