



Sup Bening Bola Udang

Bilik » Dapur | Ahad, 3 Oktober 2010 19:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 4 butir telur, rebus, lalu goreng.
- # 1 dada ayam.

Bahan Kuah Ayam

- # 2 sdm margarin.
- # 5 siung bawang putih, cincang halus.
- # 1 liter kaldu.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk.

Bahan Pelengkap

- # 200 gr udang.
- # 1 butir telur.
- # 2 sdm tepung sagu.

Cara Membuat Perkedel Udang

- # Haluskan udang, tepung sagu, telur, garam, dan merica dengan blender.
- # Cetak adonan seperti bakso, goreng, dan tiriskan.

Cara Membuat Kaldu

- # Rebus dada ayam bersama daun bawang dan seledri selama kurang lebih 20 menit.
- # Pisahkan ayam, iris dadu atau suwir halus.

Cara Membuat Sup

- # Tumis bawang putih bersama 2 sdm margarin hingga harum.
 - # Masukkan tumisan ke dalam air kaldu bersama ayam potong/suwir, tambahkan garam dan merica.
- Didihkan kembali.
- # Sajikan Sup bersama perkedel udang, telur goreng, dan taburan seledri.