

BIHUN TOMYAM

Bahan-bahan:

150 gm mihun yg dicelur
100 gm daging ayam
7 ekor udang sederhana
2 ekor sotong – potong bulat
100 gm bunga kobis
1 biji tomato –dibelah 4
1 biji bawang besar –dihiris
2 ulas bawang putih -diketuk
2 batang serai - diketuk
6 biji cili padi - diketuk
3 biji cili kering - dikisar
4 helai daun limau purut
2 biji limau nipis -ambil jus
Air & garam secukupnya
Minyak untuk menumis



Cara-cara:

1. Tumis bawang putih hingga naik bau.
2. Masukkan air, ayam dan serai.
3. Kemudian masukkan udang, sotong, kobis bunga, tomato, bawang besar dan cili kisar.
4. Apabila mendidih, masukkan daun limau purut, cili api, garam dan jus limau nipis.
5. Masukkan bihun dan biar mendidih. Hidangkan.