

# Sup cendawan

## **Bahan-bahan:**

Cendawan tiram  
Bawang putih – 2 ulas (ketuk)  
Daun sup  
Kiub pati ayam  
Garam  
air

## **Cara-cara:**

Masukkan air ke dalam periuk, panaskan.  
Masukkan kiub pati ayam dan bawang putih.  
Biarkan air hingga mendidih.  
Masukan cendawan, biar 3 minit.  
Masukkan daun sup.  
Masukkan garam secukup rasa.  
Sipa untuk dihidang.

