

Sup sayur

Bahan-bahan:

Tahu kering
Soon
kincham
Cendawan hitam kering
(rendam semua bahan di atas)
Cendawan tiram
Bawang putih – 2 ulas
Bawang merah- 2 ulas
Ikan bilis
garam

Cara-cara:

Hiris semua bahan yang direndam
Tumbuk bawang putih, bawang merah dan ikan bilis.
Masukan air dan bahan tumbuk ke dalam periuk dan didihkan
Masukkan semua bahan rendam dan cendawan tiram.
Biarkan 5 minit. Tambah garam.
Siap untuk dihidang.



*Sup sayur
Roha's photo*