

SUP EKOR

Bahan-bahan:

500 gm ekor lembu
3 biji tomato –belah 4
10 ulas bawang merah – hiris nipis
4 ulas bawang putih –hiris nipis
1 batang celeri – potong pendek
1 peket rempah sup
1 kuntum bunga lawang
2 biji buah pelaga
1 btg kayu manis
3 tangkai daun bawang
bawang goreng
5 biji cili api - ketuk
air
garam



Cara-cara:

1. Rebus ekor lembu selama 1 ½ jam.
 - (Lebih mudah rebus dalam rice cooker, buka penutup rice cooker setelah rebusan mendidih hingga ekor lembut).
2. Bancuh rempah sup dgn air, masukkan dalam rebusan ekor lembu.
3. Tumis bawang putih, bawang merah, kulit kayu manis, buah pelaga, bunga lawang hingga garing.
4. Masukkan tumisan dan tomato ke dalam periuk rebusan.
5. Masukkan celeri dan sedikit bawang goreng dan garam.
6. Bila sup agak pekat, masukkan daun bawang dan cili api.