

Bahan-bahan:

500 gm ayam di potong kecil-kecil

1/2 batang lobak merah di potong 1 inc

2 biji kentang di potong baji

1 biji tomato belah 4

daun sup dan daun bawang di mayang halus

1 batang kulit kayu manis

2 kuntum bunga lawang

3 kuntum bunga cengkih

2 biji pelaga

Bahan kisar:

3 ulas bawang putih

3 ulas bawang merah

3 biji buah keras

1 sudu kecil jintan manis

1 sudu kecil serbuk ketumbar

1 sudu kecil jintan putih

1 sudu besar lada hitam

CARA CARA

Panaskan minyak dan tumis kulit kayu, bunga lawang, bunga cengkih, buah pelaga dan semua bahan kisar hingga naik bau dan pecah minyak

Lepas tu masukkan ayam dan tunggu sekejap

Masukkan air anggaran 3 cawan dan biarkan merenih

Bila sup sudah mula mendidih, masukkan lobak merah dan kentang dan masak hingga empuk

Kemudian masukkan tomato dan perasakan dengan garam dan gula secukup rasa

Masukkan daun sup dan daun bawang bila hendak dihidang