

## **Sabaw na may Berdeng Papaya at Paa ng Manok**

Mga Sangkap :

1 pirasong berdeng na papaya

150 gramong mani

10 pirasong paa ng manok

1 pirasong buntot ng baboy

6-8 pirasong pulang dates

10 gramong almonds na instik

4 litrong tubig

Paraan ng pagluluto :

Hugasan ang paa ng manok ng asin, patiktikin at iluto. Iluto ng sandali ang buntot ng baboy at itabi Alisin ang buto ng berdeng papaya, balatan at ihiwa Hugasan ang mani, pulang dates at mga almonds Ilagay ang berdeng papaya, mani, pulang dates at almonds sa kaldero. Pakuluin sa malakas na apoy Ihalo ang buntot ng baboy at paa ng manok. Pakuluin sa katamtamang apoy ng 3 oras. Timplahan ng 1/2 kutsaritang asin at ihain.