

Sup Babi Jagung dan wortel

Bahan :

3 buah jagung

1 buah wortel

600g daging babi

1 kurma merah

10g almond cina

3 1/2 liter air

Bumbu-Bumbu :

Garam secukupnya

Cara Memasak :

Kupas jagung dan bersih kan dr rambut jagung, potong-potong; Kupas wortel dan potong-potong. Hilangkan lemak pd daging babi lalu rebus sesaat, tiriskan. Taruh semua bahan dlm panci kecuali daging babi. Seselah air mendidih, masukkan daging, panaskan dng api kecil kurang lebih 3 jam. Campur garam, disajikan.