

Sop Octopus kering akar teratai dan tulang daging babi

Bahan :

Tulang babi 750 g (rebus di air panas sebentar cuci dengan air keran tiriskan)

3 bagian akar teratai (dikupas dan dipotong-potong)

1 besar gurita kering (direndam selama 2 jam dan kupas selaputnya)

100 g masing-masing untuk kedelai dan kacang merah (cuci dan rendam sebentar)

38 g kacang hijau (cuci dan rendam sebentar)

Seperempat kulit jeruk kering (direndam hingga lembut dan kikis empulur)

18 cangkir air

Cara Memasak :

Setelah air mendidih. Tambahkan semua bahan. Masak dengan api besar selama 10 menit. Urangi kecilkan sampai api kecil menengah dan masak selama 3 jam. Bumbui dengan garam sajian. Catatan: Akar teratai dan gurita kering adalah bahan panas tetapi tiga jenis kacang-kacangan dapat menetralkan panasnya. Sup ini mempromosikan pembentukan sel darah.