

Lotus Root Soup na may Dried Octopus at Pork Bone

sangkap:

900g- buto ng baboy (piraso)

3 seksyon ng lotus roots -(balaaltan at hiwa-hiwain)

1 malaking tuyong pugita (ibabad ng 2 oras at tusukin ang laman)

75g bawat isa ay soy beans at red beans (banlawan at ibinabad sandali)

38g mung beans (banlawan at ibabad saglit)

1 quarter dried tangerine peel (ibabad hanggang lumambot at masinop ang umbok)

18 tasa ng tubig

Paraan ng Pagluluto:

Pakuluan ang tubig at ilagay ang lahat ng sangkap at lutuin ito sa katamtamang apoy hanggang kumulo.