

Sup Ayam-dan-Nasi dengan Halia

Bahan-bahan:

4 cawan sup rebusan ayam

3 ulas bawang putih, dihiris halus

1 potong halia berukuran satu inci, dibuang kulit dan dihiris berukuran batang mancis

1 paun dada ayam tanpa tulang dan kulit

1/3 cawan beras putih panjang

3 auns bayam muda(3 cawan)

Garam dan lada

Cara memasak:

- Di dalam periuk bersaiz sederhana , masukkan sup rebusan ayam, bawang putih, halia dan renehkan pada api bersuhu sederhana.
- Masukkan ayam dan beras dan reneh sehingga ayam masak sepenuhnya, 10 minit.
- Dengan menggunakan penyepit, pindahkan ayam tadi ke dalam pinggan. Tutup semula periuk dan renehkan sehingga nasi menjadi lembut, selama 10 minit. Alihkan periuk daripada api. Carik-carikkan ayam dan masukkan kembali ke dalam periuk. Masukkan bayam, kacau dan tambah garam dan lada secukup rasa.

