

## 鷓鴣雪耳杏仁湯

譚鄭瑛玲著

鷓鴣	1 隻, 拖水
腩肉	1/2 磅
雪耳	1 安士, 用水浸開, 去核, 拖水
南杏	3 湯匙
北杏	1 湯匙
蜜棗	3 粒
陳皮	1 角, 浸透, 去郎
水	8 量杯

煮滾 8 杯水, 加入鷓鴣, 腩肉, 再加入雪耳, 南北杏仁, 蜜棗, 陳皮, 煮約 2 小時,

進食時加適量鹽調味.