

赤小豆粉葛湯

譚鄭瑛玲著

材料：赤小豆	4 湯匙, 洗淨
粉葛 1 個	約 600 克, 去皮, 切片
西施骨	600 克, 拖水
蜜棗	4 粒
陳皮	1 角, 浸軟去瓢

做法：注 15 量杯水入大煲中, 加入赤小豆, 粉葛, 蜜棗, 陳皮, 煮至水滾, 加入西施骨, 用大火煲半小時, 改用慢火, 再煲 2 小時, 落適量鹽調味, 即可供食。