

Resepi: Sup Soto Ayam Rasam		
Masa Penyediaan : 15 minit		
Masa Memasak: 25 minit		
Bahan - Bahan	Kuantiti	Cara Memasak
Bawang merah (dikisar)	5 biji	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bawang merah, bawang putih dan halia sehingga wangi 2. Kemudian masukan rempah kasar 3. Campurkan rempah sup Babas dan rempah Rasam Babas dengan sedikit air untuk menjadi pes 4. Tuangkan pes kedalam bahan tumisan dan biarkan sehingga pecah minyak 5. Selepas itu, tuangkan stok ayam dan masukkan kacang tanah. 6. Perasakan dengan garam dan lada putih. 7. Masukan pula soon. Akhir sekali, taburkan daun sup, daun bawang dan bawang goreng sebelum dihidang
Bawang putih (dikisar)	4 ulas	
Halia (dikisar)	3 cm	
Rempah kasar (Bunga cengkih, bunga lawang, buah pelaga, kulit kayu manis)	1 sudu kecil	
Stok ayam	1 ½ liter	
Serbuk sup Babas	2 sudu besar	
Serbuk Rasam Babas	1 sudu besar	
Kacang tanah	100 gm	
Soon	20 gm	
Garam	Secukup rasa	
Lada Putih	Secukup rasa	
Daun sup & daun bawang	10 gm	
Bawang goreng	1 sudu besar	
Minyak (untuk menumis)		