



Jasmine Food Corporation Sdn. Bhd.(162356-H)

明目补脑甜粥

Eye Shining Porridge

【材料】

Jasmine保健米天然糙米 1杯、水5杯、核桃50克（烤香）、龙眼干30克、枸杞1汤匙、黑芝麻1汤匙（炒香）

【调味料】

冰花黄糖适量

【做法】

1. 将Jasmine保健米天然糙米洗净，连同水及龙眼干一起煮滚后转小火继续熬煮30分钟至米开花。
2. 加入枸杞及冰花黄糖，续煮5分钟。
3. 拌入核桃及芝麻便享用。

【Ingredients】

1 cup Jasmine Sun Brown Original brown rice , 5 cups water, 50g walnut(toasted), 30g dried longan, 1 tbsp GouQi, 1 tbsp toasted black sesame

【Seasoning】

Some crystal rock sugar

【Method】

1. Wash rice and boil with dried longan; and then simmer in low heat for 30 minutes until grains broken up.
2. Add in GouQi and rock sugar, continue cooking for 5 minutes.
3. Toss in walnut and sesame and serve.

