



'Opor' Kentang Keju

Bilik » Dapur | Ahad, 20 Juni 2010 19:00

Penulis : Meyla Farid

Bahan

- # 3-4 butir kentang. Direbus dahulu sampai 'agak' lunak, supaya pas dimasak cepat matang.
- # 5 butir bawang merah, diiris.
- # 2 butir bawang putih, diiris.
- # 5 butir cabai merah, sebagian diiris, sebagian dipotong-potong, sesuai keinginan.
- # 3 butir ketumbar.
- # 1/2 sachet merica putih bubuk.
- # Garam, secukupnya.
- # Gula, secukupnya.
- # Penyedap masakan (kalau mau).
- # Terasi, sedikit saja.
- # Santan kelapa.
- # Keju batangan atau apa saja, sesuai selera.

Cara Memasak

- # Potong-potong kentang sesuai selera.
- # Tumbuk halus bumbu-bumbunya; bawang merah, bawang putih, cabai merah, ketumbar, terasi, dan garam.
- # Masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam wajan. Tambahkan air secukupnya.
- # Setelah bumbu matang dan mengeluarkan aroma khasnya, masukkan kentang yang sudah dipotong-potong. Tambahkan lagi air secukupnya (boleh banyak boleh sedikit, sesuai selera).
- # Taburkan penyedap, merica bubuk, dan gula secukupnya.
- # Terakhir, masukkan santan kelapa dan keju.
- # Aduk-aduk sampai bumbu meresap.
- # Setelah matang, angkat dan hidangkan.

Sayur kentang tambah keju ini, ketika dimasak harus dengan air yang cukup banyak, karena nantinya juga akan 'hilang' sendiri karena meresap atau menguap. Kalau ingin hasil yang banyak airnya, tambahkan lagi air secukupnya hingga sayuran mempunyai kuah yang cukup untuk dimakan.

Selamat menikmati.