



Cumi Rica-Rica

Bilik » Dapur | Ahad, 6 Februari 2011 14:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 3 ekor cumi besar, bersihkan.
- # 2 batang sereh, memarkan.
- # 4 buah bawang merah, rajang.
- # 1 lembar daun pandan.
- # 5 lembar daun jeruk.
- # 50 ml minyak goreng.
- # 150 ml air.
- # 1 buah jeruk nipis.

Bahan Bumbu yang Dihaluskan Agak Kasar

- # 12 buah cabe merah.
- # 5 buah cabai rawit merah.
- # 7 siung bawang putih.
- # 4 cm jahe.

Cara Membuat

- # Tumis bawang merah, sereh, dan daun pandan hingga bawang kecoklatan.
- # Masukkan bumbu yang dihaluskan dan daun jeruk, aduk hingga harum.
- # Masukkan cumi, aduk hingga cumi berubah warnanya, tambahkan air, kecilkan api, dan tutup.
- # Diungkep hingga airnya agak mengering sambil sekali-kali diaduk-aduk.
- # Angkat, tambahkan air jeruk, aduk hingga rata.