



Gulai Nangka Muda

Bilik » Dapur | Ahad, 15 Mei 2011 12:15

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 250 gram nangka muda, potong dadu.
- # 10 lonjor kacang panjang, potong-potong.
- # 3 lembar daun kol, iris.
- # 500 ml santan dari 1/2 butir kelapa.
- # 250 ml santan dari 1/2 butir kelapa.
- # 1 ruas lengkuas.
- # 2 lembar daun salam.
- # 3 lembar daun jeruk.
- # 1 mata asam jawa.
- # Minyak secukupnya untuk menumis.

Bahan Bumbu (Dihaluskan)

- # 6 buah cabe merah.
- # 8 buah bawang merah.
- # 6 siung bawang putih.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # 1 sdt gula pasir.
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Tumis bumbu halus hingga harum.
- # Masukkan lengkuas, daun salam, asam jawa, dan daun jeruk.
- # Masukkan nangka muda, kacang panjang, kol, dan 500 ml santan, masak sampai agak mengering.
- # Tambahkan santan yang 250 ml. Masak sebentar, hingga mendidih. Angkat.
- # Siap dihidangkan.