



## Tumis Kangkung

Bilik » Dapur | Ahad, 16 September 2012 19:00

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan Utama

- # 200 gram kangkung, dipotong-potong.
- # 100 gram oncom, dipotong kotak.
- # 20 pucuk daun kemangi.
- # 50 gram teri medan, dicuci bersih.
- # 150 ml air.

### Bahan Bumbu Halus

- # 3 butir cabai merah.
- # 5 butir bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 sendok teh terasi.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh gula pasir.

### Cara Membuat

- # Tumis bumbu halus, sampai matang.
- # Masukkan teri medan, aduk sampai matang.
- # Tambahkan kangkung, aduk hingga kangkung layu.
- # Tambahkan oncom dan kemangi. Aduk rata.
- # Tuang air, masak sampai bumbu meresap.

Tip : Pilih kangkung yang besar supaya renyah rasanya.

*Diambil dari Resep Enak*