



Sayur Asem

Bilik » Dapur | Ahad, 9 Desember 2012 12:30

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 1 ikat kacang panjang.
- # 200 gr kacang tanah.
- # 2 bh jagung.
- # 2 bh labu siam.
- # 1 mangkok daun melinjo.
- # 1 mangkok buah melinjo.
- # 500 gr daging tetelan.
- # 3 cm lengkuas.

Bahan Bumbu Halus

- # 10 siung bawang merah.
- # 5 siung bawang putih.
- # 7 btr kemiri.
- # 3 buah cabe merah.
- # 1/2 sdm asam Jawa.
- # 2 sdt gula Jawa.
- # 1 sdt terasi.
- # Garam, secukupnya.

Cara Membuat

- # Daging tetelan direbus hingga empuk.
- # Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabe, terasi, dan garam dihaluskan. Kemudian masukkan semua bumbu ke dalam rebusan tetelan.
- # Setelah itu masukkan jagung, kacang tanah, dan melinjo sampai empuk. Lalu masukkan labu siam, kacang panjang, dan daun melinjo.
- # Terakhir, masukkan asam Jawa dan gula Jawa, aduk sebentar. Angkat.

Sumber : Resep Masakan Indonesia