



Cumi Asam Pedas

Bilik » Dapur | Ahad, 29 September 2013 22:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 1 sdm minyak goreng.
- # 2 ruas jahe, cincang halus.
- # 3 lbr daun jeruk.
- # 1 btg serai, memarkan.
- # 300 gr cumi-cumi segar, belah melebar, kerat-kerat.
- # 150 gr daun genjer.
- # 1 sdt garam.
- # 1 sdt gula merah.
- # 1 sdt air asam.
- # 10 bh cabai rawit merah.
- # 2 bh tomat hijau, belah empat.
- # 50 ml air.

Bahan Bumbu Halus

- # 2 bh cabai merah besar.
- # 3 bh cabai merah keriting.
- # 2 btr kemir.
- # 4 bh bawang merah.
- # 2 siung bawang putih.

Cara Membuat

- # Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, jahe, daun jeruk, dan serai sampai harum.
- # Masukkan cumi, aduk rata.
- # Tambahkan sisa bahan. Masak sampai semua bahan matang. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi.

tabloidnova.com