



Pepes Jamur

Bilik » Dapur | Ahad, 8 Desember 2013 23:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan

- # 250 gr jamur tiram, suwir-suwir.
- # 2 bh cabai hijau, potong-potong.
- # 2 ikt kemangi.
- # 1 btr telur, kocok.
- # 2 siung bawang putih, haluskan.
- # 5 btr bawang merah, haluskan.
- # 1/2 sdt penyedap rasa.
- # 1/4 sdt garam.
- # Daun pisang secukupnya.

Cara Membuat

- # Campur jamur tiram, cabai hijau, kemangi, telur, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, dan garam, aduk rata.
- # Ambil 2 lembar daun pisang, tambahkan dengan 2-3 sdm campuran jamur, lalu bungkus dan sematkan.
- # Kukus dalam dandang yang sudah dipanaskan selama 15 menit. Angkat dan sajikan hangat.

tabloidnova.com