

Remas.nu

Telur base suna cekuh

~ Puji Winarni ~

Cocomba kedatangan tamu dari regional Bali mba @Cp_bali_asti sharing tentang kuliner khas Bali . Dengan beberapa resep yang dibawa , akhirnya memilih resep dari mba @nitaaprastika yaitu TELUR BASE SUNA CEKUH . Selama ini kalau masak telur rebus hanya di balado atau bumbu merah manis . Kali ini berbumbu dominan bawang putih atau Suna pantas saja lumayan terasa bawang putihnya , dan menggunakan Cekuh atau kencur tapi enak . Kebetulan pas masak urap sama Goreng ikan mas jadi bisa untuk yang tidak makan ikan karena alergi .

Senang rasanya menambah resep kuliner Nusantara ☐

Source : @nitaaprastika

#Pencok_KaBali

#CookpadCommunity_Bandung

#kemauidankemampuan



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **5 butir** telur
- **2 lembar** daun jeruk
- **50 cc** air
- **1 sdt** garam
- **2 sdt** gula pasir
- **1 sdt** kaldu bubuk jamur
- **secukupnya** minyak goreng
- Bumbu halus
- **5 siung** bawang putih
- **4 cm** kencur
- **1 ruas** kunyit
- **1 buah** cabe merah besar

- **3 buah cabe rawit merah (me : 4 buah)**

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan semua bahan, haluskan bumbu halus sisihkan.

resepmasakan.us





- Rebus telur kupas bersih kulitnya tusuk tusuk dengan sendok garpu, goreng supaya tidak meletup letup hingga berkulit atau kuning kecoklatan. Tumis bumbu halus sampai harum, dengan 2 sdm minyak goreng (jangan terlalu banyak). Tambahkan air, gula, garam kaldu bubuk aduk rata koreksi rasa.

resepmasakan.us







- Masukkan telur lalu masak hingga bumbu mengental. Siram bumbu tumis diatas telur sajikan.

resepmasakan.us





Resep-resep Terkait

- [Cuko pempek Palembang](#)



- [Kaldu udang bubuk homemade](#)



- [TOM KEM GAI \(AYAM KECAP / SEMUR\)](#)



- [Tahu gimbal khas Semarang](#)

