

Remas.nu

Daun pucuk ubi remas (pucuk daun singkong) tumis kampung

~ Era Sugiarti ~

Lagi pengen ajaa makan pucuk ubi tumis ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Secukupnya** pucuk ubi (pucuk daun singkong, saya pake 3 ikat)
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Air
- **secukupnya** Penyedap
- **secukupnya** Gula
- Bawang utk menumis
- Minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Pisahkan daun singkong dengan batangnya
- Kemudian masukkan ke wadah yg agak besar dan daun singkongnya di remas remas hingga semua daun menjadi rada hancur, menciut dan melengket (sebenarnya bisa pake blender/ tumbuk, tp sy gak terlalu suka daun yg terlalu hancur)
- Jika sudah rada hancur dan menciut serta lengket, kemudian di rendam dengan air garam, sembari di remas2 lagi,,
- Setelah di remas di air garam, kemudian cuci bersih, tiriskan dan siap di tumis,
- Iris tipis bawang, kemudian tumis di dalam wadah, jika sudah tercium wangi bawangnya, masukkan daun singkongnya, aduk rata, tambahkan air sedikit demi sedikit tp jgn terlalu banyak, diam kan sebentar hingga daunnya berubah warna menjadi hijau lumut,
- Jika sudah berubah warna, tambahkan garam, penyedap dan gula sesuai selera,, diam kan lagi kira kira 5 menit,
- Daun ubi pun matang dan siap di sajikan ☐

Resep-resep Terkait

- [Sate keong sawah \(Gondang\)](#)



- [Sambal keong sawah \(gondang\) paling simpel](#)



- [Sambal tumis tempe penyet](#)



- [Bubur beras kampung kuah kuning simpel](#)

