

Remas.nu

Daun Singkong remas udang Rebon

~ Widjie Astuti ~

#dirumah aja
#Cookpadindonesia. #cookpadcommunity_Borneo
#CookpadCommunityKaltim
#CookpadCommunitySamarinda
#pejuanggoldenapron3
#GA_TheNextLevel

Menu favorit banget ni dirumah. Penambahan nafsu makan.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **2 ikat** Daun Singkong
- **1 bgks** Udang Rebon, cuci, tiriskan
- **3 lbr** Daun jeruk
- iris Bumbu
- **6 siung** Bawang Merah
- **3 siung** Bawang Putih
- **10** cabe rawit
- **secukupnya** Gula, garam, minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Pilih daun singkong muda, Cuci dan tiriskan. remas2 di daun singkong beri sedikit garam hingga lemas. Cuci kembali tiriskan.

resepmasakan.us



- Tumis bumbu iris, daun jeruk hingga wangi lalu masukkan udang rebon aduk rata.



- Selanjutnya masukkan remasan daun singkong, aduk rata. Tambahkan gula, garam dan air. Aduk2 sampai matang jangan lupa tes rasa.



Shot on Y19
Vivo AI camera

2020.04.18 17:45



Resep-resep Terkait

- [Ampanan Tatak](#)



- [Nasi Lalap Sambal Kuminting](#)



- [Martabak Teflon Sempel](#)



- [Sambal Kuminting](#)

