

Remas.nu

Cumi asin cabe ijo

~ Vina Harun ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **15 bh** cumi asin
- **10 bh** cabe ijo besar
- **4 bh** bawang merah
- **3 bh** bawang putih
- **5 bh** cabe rawit merah
- **10 bh** cabe rawit hijau
- **1 bh** tomat
- **2 sdm** kecap manis
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** gula pasir
- **Secukupnya** penyedap
- Minyak untuk menumis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Iris2 semua cabe tomat dan duo bawang sisihkan
- Didihkan air lalu masukan cumi. Masak cumi selama 7-8 menit. Angkat tiriskan. Lalu potong cumi menjadi 2 bagian buang tulang lunak di dalamnya. Sisihkan
- Panaskan minyak setelah panas masukan duo bawang sampai kecoklatan lalu masukan semua cabe dan tomat masak sampai layu lalu masukan cumi dan kecap manis aduk rata lalu masukan 1/2 gelas air belimbing air. Lalu masukan gula pasir dan penyedap masak hingga air susut/air berkurang 1/2 nya. Test rasa. Angkat sajikan.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Tongseng daging sapi](#)



- [Tumis Leunca Tauco](#)



- [Sambel rujak bumbu asinan](#)



- [Nasi goreng daun mengkudu](#)

