

Remas.nu

Gulai Daun Singkong Dan Pete

~ Indrajied ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 ikat** daun singkong
- **50 gram** teri nasi kering
- **2 papan** pete
- **65 ml** santan kental
- **500 ml** air

- **Bumbu halus:**
 - **8 siung** bawang merah
 - **4 siung** bawang putih
 - **15** cabe rawit
 - **1 ruas** kunyit
 - **2 butir** kemiri
 - **1/2 sdt** ketumbar

- **Bumbu utuh:**
 - **2 lembar** daun salam
 - **2 ruas** lengkuas

- **Perasa:**
 - **1 sdm** garam
 - **2 sdt** gula pasir
 - **Secukupnya** kaldu jamur

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siangi daun singkong, pilih daun yang muda, cuci bersih kemudian rebus dalam air mendidih +/- 15 menit, tambahkan 1 sdm garam, balik 1 kali, angkat lalu tiriskan, sisihkan
- Setelah daun singkong dingin, peras airnya, dalam posisi gumpalan, iris-iris tipis
- Haluskan bumbu kemudian tumis hingga harum, setelah harum masukkan daun salam dan lengkuas, tumis lagi
- Masukkan santan dan 500 ml air, tambahkan perasa, tunggu mendidih
- Setelah mendidih masukkan daun singkong, pete dan ebi
- Aduk merata, tunggu bumbu meresap
- Cek rasa, sajikan ☐

Resep-resep Terkait

- [Terong Bakar Sambal Kemiri Kemangi](#)



- [Sambal Taichan](#)



- [Kembang Goyang](#)



- [Pempek Dos](#)

