

Asinan Buah (Buah Lokal Turki)

~ Heti ~

Yang seger, gengs. Pake buah-buahan lokal Turki yang sedang musim saja. Cabe disesuaikan selera ya. Yuk dicoba, mumpung buah2an sedang melimpah dan murah.

Buah2an yang bisa digunakan banyak sekali. Apel hijau, nektarin yang masih keras, persik yang masih keras, timun, plum hijau, kiwi, nanas, pear, dan lain-lain. Buah persik dan nektarin yang masih muda rasa dan teksturnya mirip mangga muda. Yuk cobain.

#PROMIL
#SUPPORTBUMIL



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 buah** apel hijau
- **2 buah** persik (yang masih keras)
- **1 buah** timun
- **7 buah** plum hijau

- **Air cabe:**
 - **6 buah** cabe merah pedas (şili biber)
 - **100 gr** gula pasir
 - **150 ml** air
 - **1 sdt** garam
 - **1-2 sdm** air lemon

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Blender air dan cabe sampe halus. Masak sampe mendidih. Tambahkan gula. Matikan api. Tambah garam dan air lemon. Koreksi rasa. Saring.

resepmasakan.us



- Kupas buah2an, potong2, taruh di wadah. Tuangi dgn air cabe.



- Simpan di kulkas setidaknya 6 jam.
Jangan khawatir, airnya akan bertambah banyak.

Afiyet olsun!



Resep-resep Terkait

- [Acem Pilavi \(Nasi Turki\)](#)



- [Tofu and Mushroom Tom Yum Soup](#)



- [Kısır \(Turkish Bulgur Salad\)](#)



- [Burger Tempe](#)

