

Remas.nu

Daun singkong remas

~ Veroneca Herliani ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 ikat** Daun singkong
- **secukupnya** Teri halus
- **2 siung** Bawang putih
- **3 siung** bawang merah
- **2 buah** kemiri
- **5** cabe besar
- **1 buah** tomat sedang
- **250 ml** air
- **1 sendok** minyak wijen
- Minyak sayur secukupnya untuk menumis
- **secukupnya** Garam, gula & penyedap rasa

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan daun singkong lalu remas dengan garam kasar sampai keluar air, lalu bilas hingga bersih
- Haluskan semua bahan kecuali tomat
- Tumis semua bahan halus dan teri menggunakan minyak wijen dan minyak sayur
- Masukkan tomat, garam, gula, penyedap rasa dan air
- Masukkan daun singkong lalu diaduk
- Tunggu 5-10 menit atau sampai matang
- Koreksi rasa lalu sajikan

Resep-resep Terkait

- [Bolu modal 20k, tanpa oven tanpa mixer](#)



- [Pindang tulang khas Palembang](#)



- [Kikil Mercon](#)



- [Sambal Kentang Tumbuk](#)

