

Remas.nu

Daun Ubi Remas

~ Rachel Tiranda ~

Di Toraja terkenal dengan Daun Ubinya, tapi ini dikreasikan dengan Labu Siam



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Daun Ubi di Cuci kemudian di Remas hingga daun lemas, dipotong
- **1 buah** Labu Siam

- **Keprek :**

- **2 Batang** Sereh
- **3 Ruas** Lengkuas

- **Haluskan :**

- **2 siung** Bawang Putih
- **2 Siung** Bawang Merah
- **5 Biji** Merica
- **10 Biji** Ketumbar
- Garam
- Kaldu Jamur
- Cabe Rawit

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis Bahan yang dihaluskan hingga harum
- Masukkan Labu Siam. Tumis sebentar
- Masukkan Bahan Keprek, tumis sebentar kembali
- Tambahkan air 2 gelas
- Masukkan Daun Ubi
- Masak hingga matang
- Koreksi rasa, dan sajikan

Resep-resep Terkait

- [SOP Kepala Ikan](#)



- [Daging Sapi masak Tiga](#)



- [Brenebon Ayam](#)



- [Ikan Bandeng Masak Mandar](#)

