

Pare tanpa remas-remas

~ Shindy Rahayu ~

Ini resep dari mertua simpel dan praktis tidak perlu diiris tipis-tipis dan diremat dg garam. Rasanya jg enak, paitnya msh bs diterima oleh lidah dan buat ketagihan loh, nggak percaya coba aja. Semoga berhasil ya ☐

#paretanparemat

#parenak

#reseppare



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 buah** pare ukuran besar
- **Secukupnya** minyak goreng
- **1 sdm** gulpas
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** kaldu jamur
- **1/2 gelas** air

- **Bumbu halus:**
 - **5 siung** baput
 - **4 siung** bamer
 - **2 buah** kemiri
 - **1 sdm** teri nasi (optional)
 - Cabe setan 7 buah (pedas sesuai selera)
 - **3 buah** Cabe merah

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong pare tebal-tebal, cuci dan rendam dg garam 5 menit. Kemudian goreng dg minyak sampai layu sesekali dibalik-balik jgn sampai gosong.

resepmasakan.us



- Tumis bumbu halus sampai harum, masukan garam, gula, kaldu jamur dilanjutkan dg pare dan tambahkan setengah gelas air.
- Masak sampai airnya menyusut dan keluar minyak. Sese kali diaduk2.



- Koreksi rasa, kemudian angkat.



Resep-resep Terkait

- [Donat meizena menu](#)



- [Ikan nila saus tomat](#)



- [Tahu kentang kecap legit](#)



- [Pindang nila kuah merah](#)

