

# Remas.nu

## Sigeumchi Namul

~ nidarudi ~

---

Ikutan meramaikan giveaway dalam rangka mensyukuri hari kelahiran mba Devi @Mamup\_Recipes dengan tema Korean Cuisine. Saya mau bikin hidangan berbahan dasar bayam yang simpel, sehat dan enak ala Korea yang saya adaptasi dari resepnya tastemerecipe di IG. Rasanya gurih, segar dan harum aroma wijen.

Untuk Mba Devi, happy milad ya... Semoga dengan bertambahnya usia, bertambah pula keberkahan dalam rizky, kesehatan dan kebahagiaan hidup buat mba Devi dan keluarga. Amien.

**#GoDaanGA\_MamaUpay**

**#GoDa\_Paders**

**#Cookpad\_Paders**

**#KomunitasPaders**

**#CookpadCommunity\_Balikpapan**

**#Cookpadcommunity\_KalTim**

**#Cookpadcommunity\_Borneo**

**#CookpadIndonesia**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 ikat kecil** bayam, petiki daun dan batang mudanya, cuci bersih
- **Secukupnya** air untuk merebus
- **1 siung** bawang putih, parut halus
- **1 btg** daun bawang kecil, iris halus
- **1 sdm** saus tiram
- **1 sdt** minyak wijen
- **1 sdt** kecap asin
- **1 sdm** wijen sangrai
- **Secukupnya** bawang putih goreng, remas remas

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Didihkan air lalu masukkan bayam rebus selama 2mnt. Angkat. Tiriskan, lalu peras bayam rebus sampai airnya habis.

resepmasakan.us







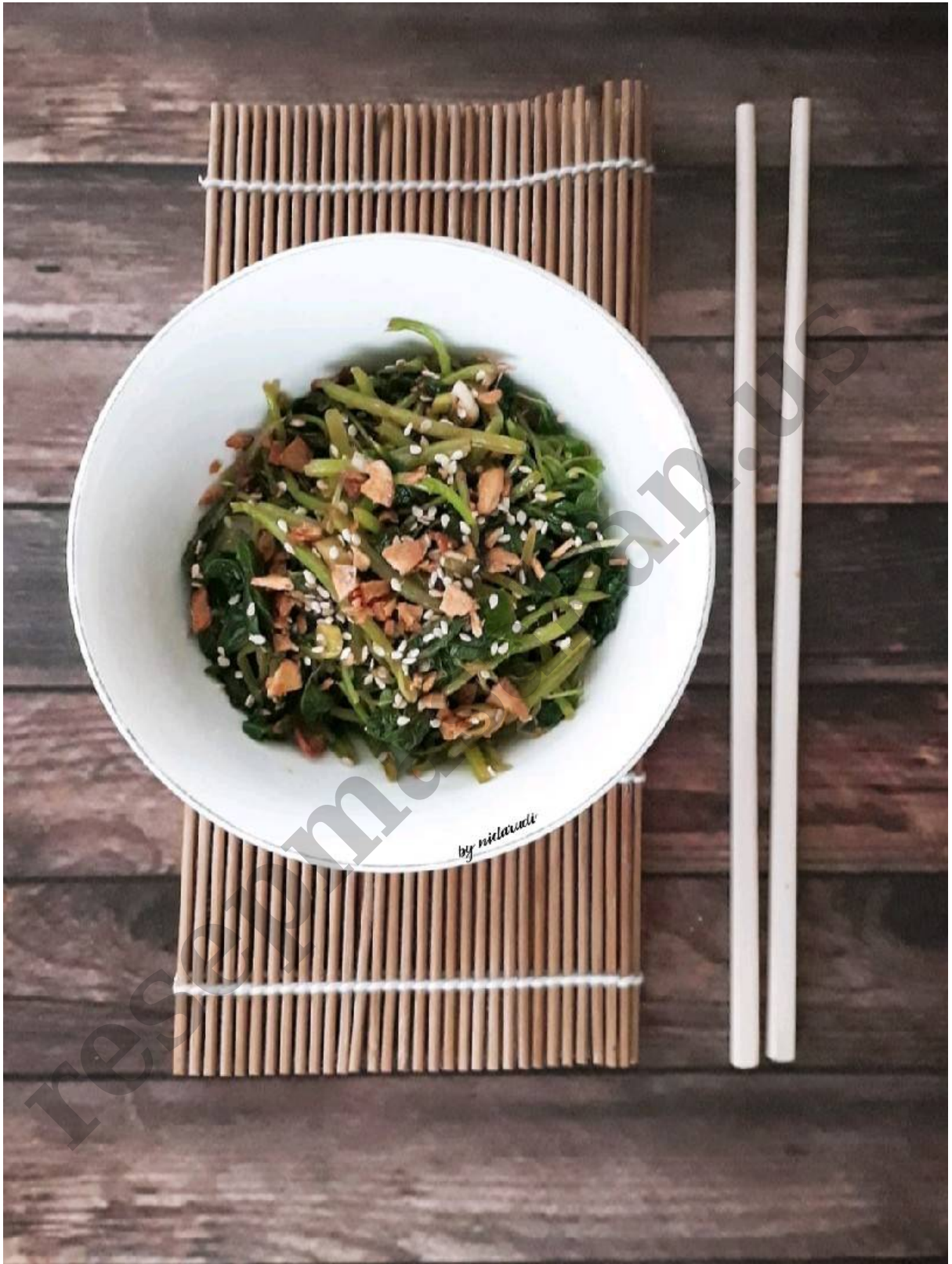
- Potong potong bayam, lalu campur dengan bawang putih parut, irisan daun bawang, saus tiram, minyak wijen dan wijen sangrai. Aduk rata







- Tata dalam wadah saji, kemudian taburi bawang putih goreng yang diremas remas dahulu. Siap disajikan.



# Resep-resep Terkait

---

- [Bingka Ubi Orange](#)



- [Hintalu Mata Sapi Cacapan Bawang Habang Besanga](#)



- [Puding Buah Milad](#)



- [Toge Goreng Khas Bogor](#)

