



# Nangka Muda Rebus (siap olah)

~ Hadleny Kitchen ~

---

Nangkanya pilih yang masih benar-benar muda ya. Klo saya nangkanya ngupas sendiri, kebetulan ada yang kasih dan masih muda banget (bijinya masih kecil banget). Nangka muda ini bisa diolah apa aja, bisa untuk gulai nangka, gudeg, tumisan, untuk campuran kuah lontong atau apa aja. Merebusnya sebentar aja, untuk menghilangkan getahnya

#nangkamuda

#CookpadCommunity\_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **1 kg** nangka muda potong
- **Secukupnya** air untuk merebus

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih nangka lalu tiriskan



- Rebus hingga mendidih (kurleb 10 menit setelah mendidih)





- Angkat dan tiriskan. Nangka muda siap diolah





# Resep-resep Terkait

---

- [Sambal Kentang ala KOBE](#)



- [Sayur Pedas Buncis Udang Ati Ampela](#)



- [Nasi Campur Bali](#)



- [Tempe Goreng Wijen Kriuk](#)

