

 45 min



Binte Biluhuta

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 2 buah jagung manis, pipil
- 2 buah cabai merah
- 10 buah cabai rawit
- 200 gr udang kupas
- 200 gr ikan tongkol/tuna bakar, suwir dagingnya
- 1/2 butir kelapa tua, kupas lalu parut memanjang
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 5 buah belimbing wuluh, potong bulat tipis
- 1 buah tomat, potong-potong
- 1 batang daun bawang, potong 1 cm
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya
- 1/2 liter air
- 2 bungkus Sasa Bumbu Kuah Sayur Asem 20 g

CARA MEMBUAT

1. Siapkan panci, didihkan air, masukkan Sasa Bumbu Kuah Sayur Asem, jagung manis, cabe merah, dan cabe rawit. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan udang, ikan tongkol, gula pasir dan garam, masak hingga udang matang.
3. Masukkan kelapa parut, air jeruk nipis dan belimbing wuluh, masak hingga mendidih kembali.
4. Masukkan tomat, daun bawang, daun kemangi, aduk sebentar kemudian angkat.