



Bobor Bayam dan Labu Siam

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan:

- 2 ikat bayam
- 1 buah jagung manis
- 1 buah labu siam
- 3 lembar daun salam
- 1 jempol lengkuas
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk
- 1 bungkus [Sasa Santan Omega 3 200ml](#)
- 1000 ml air
- Garam secukupnya

Bumbu Halus:

- 7 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 biji kemiri
- 1 ruas kencur
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt lada bubuk

CARA MEMBUAT

1. Cuci bayam, jagung dan labu siam. Lalu potong sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sampai matang, lalu tambahkan daun salam dan lengkuas.
3. Tuang air, tunggu sampai mendidih. Kemudian, masukkan jagung dan labu siam lalu masak hingga setengah matang. Setelah itu, baru masukkan santan, gula, dan garam.
4. Terakhir masukkan bayam, masak sebentar aja. Cek rasa dan matikan api.



Melezatkan!

5. Sajikan bobor bayam selagi hangat.