



Melezatkan!



40 min



Botok Jamur

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 sdt Air Asam
- 1 cm Lengkuas muda, parut
- Daun pisang, untuk membungkus secukupnya
- 200 gram Jamur Tiram Putih, cincang kasar
- 150 gram Jamur Kancing, cincang agak kecil
- 200 gram Kelapa yang agak muda, kupas bersih dan parut
- 9 siung Bawang Merah, haluskan
- 3 siung Bawang Putih, haluskan
- 1 sdt Ketumbar halus
- 1 cm Terasi
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

CARA MEMBUAT

- Aduk semua bahan jadi satu dalam satu wadah termasuk Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam.
- Siapkan daun pisang, letakkan 3 sdm adonan di atas daun pisang lalu bungkus dengan rapi. Lakukan sampai adonan habis.
- Panaskan kukusan, kukus botok sampai matang. Angkat.
- Sajikan dengan nasi hangat