



Melezatkan!



Cumi Bumbu Kari

BAHAN-BAHAN

- 500 gr cumi
- 1 sdt garam
- 500 ml air
- 100 gr Sasa Santan Bubuk
- 1/2 sdt Sasa MSG

Bumbu kari:

- 6 buah cabai merah besar
- 5 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 1 ruas jari kunyit

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu kari yang telah dihaluskan hingga harum, masukkan air, garam, dan Sasa MSG. Masak hingga mendidih.
2. Tuang air, taburkan Sasa Santan Bubuk, masak hingga mendidih.
3. Masukkan cumi, masak hingga berubah warna, tambahkan garam dan Sasa MSG, masak hingga cumi matang, angkat dan sajikan.