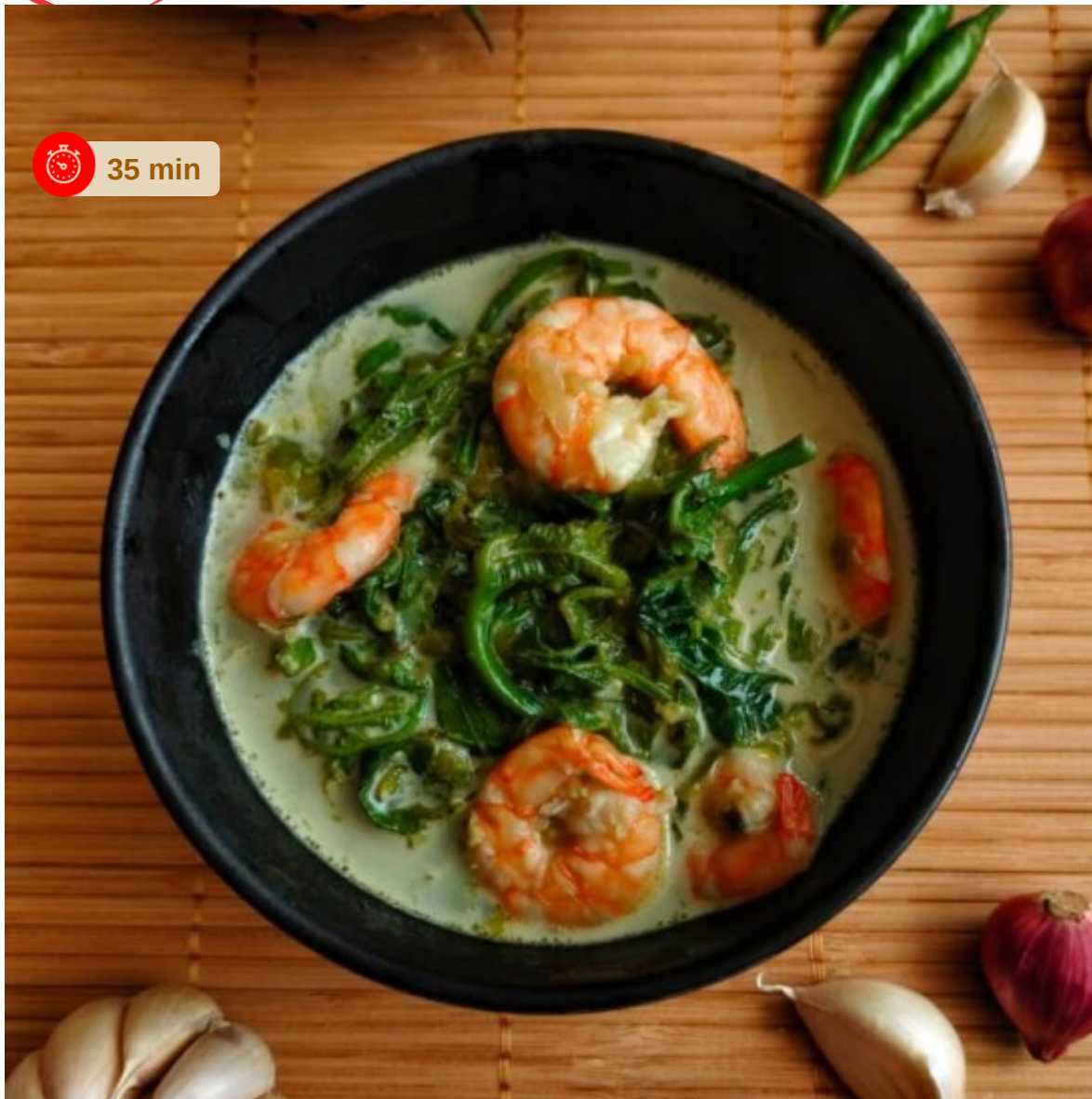




35 min



Gulai Pakis

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 2 ikat Sayur pakis, siangi daunnya
- 5 ekor Udang
- 1 sdm Ebi
- 1 batang Serai, memarkan
- 2 cm Lengkuas, memarkan
- 1 buah Asam kandis
- 2 lembar Daun salam
- 1 lembar Daun jeruk, buang tulang daun
- 1 lembar Daun kunyit, ikat
- 65 ml (1 pack) Sasa Santan Cair
- 1 sdt Garam
- 1/2 sdt Merica
- 300 ml Air
- Minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 3 siung Bawang putih



Melezatkan!

- 2 butir Kemiri
- 4 cm Kunyit
- 2 cm Jahe
- 2 buah Cabai merah

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, udang, ebi, serai, lengkuas, asam kandis, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk hingga wangi.
2. Tuangkan air. Aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan santan. Aduk terus hingga mendidih kembali.
4. Masukkan sayur pakis. Bumbui dengan garam dan merica. Masak hingga matang dan koreksi rasanya. Angkat.
5. Siap disajikan.