



40 min

Gulai Telur Labu

BAHAN-BAHAN

- 7 buah telur
- Daun jeruk
- Daun salam
- Serai geprek
- Minyak sayur untuk menumis
- Garam secukupnya
- Penyedap secukupnya



Melezatkan!

- Gula secukupnya
- 1/2 sdt Lada
- 200 ml Sasa Santan Cair
- 800 ml Air
- Bawang goreng untuk taburan (optional)

Bumbu Halus:

- 10 buah cabe
- 7 siung Bawang merah
- 5 siung Bawang putih
- 1 ruas Jahe
- 1 ruas Lengkuas
- 1 ruas Kunyit

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wajan isi air hingga penuh didihkan
2. Masukkan telur 1/1 hingga telur matang, sisihkan.
3. Panaskan wajan masukkan daun jeruk,salam dan serai tumis sampai harum.
4. Masukkan bumbu halus tumis lagi sampai matang. Masukkan air didihkan.
5. Masukkan bumbu lain seperti garam, gula, penyedap dan lada.
6. Masukkan santan sasa aduk rata.
7. Koreksi rasa. Sajikan.