



Melezatkan!



Papaya Masak Santan

BAHAN-BAHAN

- 400ml santan cair sasa 1.5 liter air
- 1 buah pepaya mentah berat 650gr 2 sdm ebi
- Secukupnya daun melinjo 4 lembar daun salam ½ sdt MSG
- 50 gr gula kelapa
- 2 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk

Bahan Bumbu Halus:

- 5 siung bawang merah 2 siung bawang putih 2 butir kemiri
- ¼ sdt merica
- ½ sdt ketumbar
- 6 buah cabai rawit
- 5 buah cabai keriting 2 cm kunyit
- 1 cm jahe

CARA MEMBUAT

1. Kupas pepaya dan potong sesuai selera. Kukus pepaya yang sudah dipotong ± 10-15 menit.
2. Campurkan santan sasa dengan 1.5 liter air dan masukkan ke dalam panci. Masak sambil di aduk menggunakan api sedang.
3. Masukkan bumbu halus dan salam, aduk rata.
4. Masukkan ebi dan pepaya yang sudah dikukus.
5. Tambahkan MSG, kaldu bubuk, dan gula. Aduk rata.
6. 8. Masak hingga mendidih. Masukkan daun melinjo.
7. Masak 5-10 menit sampai daun melinjo layu. Sajikan.