



Melezatkan!



60 min



Papeda & Aunu Senebre

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 100 gr tepung sagu
- 300 ml air matang dingin
- 700 ml air mendidih
- Garam secukupnya
- 1 1/4 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 kg ikan kecil-kecil
- 15 daun talas, potong kecil-kecil)
- 1 1/2 butir kelapa
- 1 1/2 tua
- 1 sdm garam
- Air untuk merebus, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tuangkan air dingin sedikit demi sedikit kedalam tepung sagu.
2. Tambahkan garam dan Penyedap Rasa Sasa, kemudian aduk rata.
3. Tuangkan air mendidih sedikit demi sedikit, aduk hingga benar-benar rata. Papeda siap dihidangkan.
4. Campur ikan dengan potongan daun talas, kukus hingga matang, tiriskan lalu tambahkan parutan kelapa.
5. Tambahkan Sasa Bubuk MSG dan garam, aduk rata.
6. Kukus hingga matang lalu angkat.