



Papeda Kakap Kuah Kuning

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Papeda:

- Sagu secukupnya
- Air mendidih secukupnya

Bahan Kakap Kuah Kuning:

- 3 ekor Ikan kakap
- 4 buah Tomat
- 10 buah Belimbing wuluh
- 10 siung Bawang merah
- 3 lembar Daun Salam
- 3 lembar Daun jeruk
- 4 butir Kemiri
- 7 siung Bawang putih
- 1 sdm Merica bubuk
- 4 buah Cabai keriting
- 1 ruas jari Kunyit
- 1 ruas jari Jahe
- 3 helai Serai
- 1 ruas jari Lengkuas
- Kemangi secukupnya
- Garam secukupnya
- [Sasa Penyedap Rasa](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Buat papeda dengan cuci bersih sagu, lalu letakan ke dalam wadah kaca.
2. Tuang air mendidih pada sagu, aduk hingga rata sampai sagu menjadi bening.



Melezatkan!

4. Iris tomat dan belimbing wuluh.
5. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, merica, jahe, kunyit, cabai keriting. Setelahnya geprek serai dan lengkuas.
6. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, kemudian masukkan serai, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan ikan kakap.
7. Tambahkan garam dan Sasa Penyedap Rasa.
8. Beri air secukupnya, lalu tunggu sampai mendidih atau sekitar 20 menit.
9. Setelah mendidih, masukkan kemangi, belimbing wuluh, dan tomat.
10. Angkat dan Kakap Kuah Kuning siap dinikmati bersama papeda.