



25 min



Rawon Cumi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr cumi-cumi, bersihkanm
- 1 liter air
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- Garam, secukupnya
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)

Bumbu Halus:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah
- 3 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 3 buah keluwak tua, ambil isinya
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 1 ½ sdt merica butiran

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus bersama irisan daun bawang, daun salam, serai, lengkuas dan daun jeruk sampai harum dan matang. Angkat.
2. Masukkan air kedalam tumisan.
3. Masukkan cumi kedalam tumisan bumbu.
4. Tambahkan garam dan Sasa Bubuk MSG, masak hingga matang, angkat dan sajikan.