

 30 min



Sayur Bunga Pepaya

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr bunga pepaya, siangi dan rebus
- 5 lembar daun pepaya muda, rebus dengan garam, iris kasar
- 100 gr daun melinjo muda, iris kasar
- 250 gr ikan cakalang asap, suwir-suwir
- 4 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm Sasa Bubuk MSG

Bumbu Halus:

- 16 butir bawang merah
- 10 buah cabe merah keriting
- 20 buah cabe rawit hijau
- 1 1/2 sdt garam

Bumbu Lainnya:

- 3 cm jahe, cincang halus
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 batang serai, ambil bagian putihnya, iris
- 8 lembar daun jeruk purut, iris halus
- 3 lembar daun pandan, iris halus
- 1 lembar daun kunyit, iris halus
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 ikat kemangi, petik daunnya
- 3 batang daun bawang, iris halus

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, tambahkan jahe, lengkuas, serai, daun jeruk, daun pandan, daun kunyit, dan gula. Aduk hingga bumbu matang.
2. Masukkan ikan cakalang suwir, bunga pepaya, daun pepaya, daun melinjo, masak hingga matang.
3. Tambahkan Sasa Bubuk MSG, aduk rata. Masukkan daun kemangi dan daun bawang, aduk sebentar lalu angkat