



Melezatkan!



Sayur Lodeh Semarang

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1,5 liter air
- 100 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 1 buah jagung manis, potong-potong
- 1 buah labu siam, kupas, potong dadu
- 150 gr kacang panjang, potong-potong
- 1 buah terong, belah 2, potong-potong

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air, masukkan jagung manis, labu siam, bumbu halus, tempe, daun salam, dan lengkuas, masak sampai lunak.
2. Masukkan Sasa Santan Bubuk, aduk hingga rata.
3. Masukkan kacang panjang, terong, daun merlinjo, cabai hijau, garam dan gula pasir, masak sambil tetap diaduk sampai semuanya matang.
4. Angkat dan sajikan.