Melezatkan!

Sayur Oyong

DESKRIPSI
3211

BAHAN-BAHAN

- 2 buah oyong, kupas potong-potong
- Udang secukupnya

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1,5 butir kemiri
- 3-4 iris lengkuas
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt kunyit bubuk.
- Air secukupnya
- Gula, garam, penyedap secukupnya.
- Sasa Santan Cair secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis semua bumbu halus hingga harum, masukan air, tunggu hingga mendidih, masukan oyong, masak hingga 1/2 layu.
2. Lalu masukkan udang. Tambahkan semua penyedap dan santan aduk rata, koreksi rasa.
3. Masak hingga semua matang lalu angkat.

Tips:

Untuk membuat sayur oyong yang lebih lezat, berikut adalah beberapa tips:

Melezatkan!

- Bersihkan oyong secara menyeluruh sebelum mengolahnya.
- Gunakan bumbu-bumbu yang tepat dan secukupnya.
- Jangan terlalu lama memasak oyong agar tetap renyah.
- Tambahkan udang, daging, atau telur untuk varian rasa yang berbeda.

Baca juga: Resep Sayur Kerang Pedas