



45 min



Telur Kembang Lawang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 10 butir Telur Rebus, kupas ,
- 1 ruas Lengkuas, geprek
- 3 lembar Daun Salam
- 1/2 butir Bawang Bombay, iris tipis
- 5 butir Kembang Lawang (pekak)
- 1 sdm Madu
- 100 ml Air
- 1 sdm Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 2 sdm Minyak Goreng, untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 5 buah Cabai Merah
- 5 siung Bawang Merah
- 7siung Bawang Putih
- 1 ruas Kunyit
- 1 ruas Jahe

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak goreng, tumis lengkuas, daun salam, bawang bombay dan kembang lawang hingga harum.
- Masukkan bumbu halus, tumis hingga harum dan bumbu matang mendidih.
- Masukkan telur dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, aduk rata.
- Masukkan air, kecap asin dan madu, masak hingga air menyusut dan kuah mengental.