Telur Kuah Santan

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 6 butir telur
- 3 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Jahe 1/2 ruas jari
- 2 buah tomat
- Cabe merah besar 1 buah
- Cabe hijau besar 1 buah
- 65ml Sasa Santan Omega 3
- 1/2 sdt lada bubul
- 1/2 sdt kunyit bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 300ml air

CARA MEMBUAT

1. Tumis jahe.

3. Masukkan 300ml air.
4. Masukkan 1/2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, 1/2 sdt gula pasir, 1/2 sdt merica, 1/2 sdt kunyit bubuk.
5. Masukkan 6 butir telur.
6. Masak hingga mendidih.
7. Masukkan 65ml Sasa Santan Omega 3.
8. Aduk pelan hingga tercampur rata.
9. Masukkan tomat dan cabai.
10. Sajikan.