



Melezatkan!



TUMIS BASO DAN SAYURAN

BAHAN-BAHAN

- 10 Buncis
- 1 Jagung Manis Pipil
- 4 Baso Sapi
- Susu Evaporasi 2sdm
- 1/2sdt Gula
- 1/2sdt Garam
- [Penyedap Rasa SASA](#)
- 1 ruas Lengkuas
- 1lbr Daun Salam
- 2 Bamer
- 3 Baput
- 2 Cabe Merah Keriting

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih semua bahan
2. Potong buncis dan baso
3. Iris tipis bamer, baput, cabe merah keriting, lengkuas dan daun salam
4. Masukkan sosis, jagung Pipil dan buncis lalu tambahkan 2sdm susu evaporasi
5. Tambahkan gula, garam, penyedap rasa SASA dan sedikit air
6. Masak sampai air menyusut dan bumbu tercampur rata. Tumis siap disajikan