



40 min



Tumis Jantung Pisang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 2 buah jantung pisang, kupas dan ambil bagian yang muda
- 60 gr Teri, cuci bersih dan goreng kering

Bumbu iris:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah buah
- 5 buah cabai rawit merah
- 1 buah tomat
- [Sasa Sambal Terasi](#)
- 3 lembar daun salam
- 3 ruas laos, lalu geprek
- Gula dan garam secukupnya
- 1/2 sdt [Sasa Penyedap Rasa](#)
- Margarin secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Iris jantung pisang (sesuai selera) yg sdh di rebus.
2. Tumis bumbu iris hingga harum, tambahkan terasi, daun salam, laos, tomat dan petai.
3. Masukkan irisan jantung pisang, bubuhi gula, garam dan teri aduk rata beri sedikit air, masak hingga air menyusut, koreksi rasa.
4. Angkat dan sajikan.