

 15 menit min



Tumis kangkung

BAHAN-BAHAN

- Satu ikat sayur kangkung
- 4 buah bawang merah, cingcang halus
- 2 buah bawang putih, cingcang halus
- 5 buah cabai rawit, iris serong
- 1/2 sdt garam
- Sejumput [bubuk MSG](#)
- Sejumput Gula
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan merah hingga harum.
2. Tambahkan cabai rawit, garam halus dan gula secukupnya, aduk rata.
3. Masukkan sayur kangkung yang telah di siangi dan di cuci bersih ke dalam tumisan bumbu aduk rata dan masak dengan api besar hingga layu.
4. Tambahkan penyedap masakan agar rasa tumis kangkung makin lezat.
5. Koreksi rasa, angkat tumis kangkung nya, yang telah matakan, lalu sajikan.