



Melezatkan!



25 min



Tumis Labu Siam

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 kg Ayam, bersihkan
- 3 buah Labu siam
- 150 ml Sasa Santan Cair
- 1 buah Cabai Rawit
- 1 buah Cabai Merah
- 5 lembar Daun Salam
- Ebi secukupnya
- Gula jawa secukupnya
- Sasa Bubuk MSG
- Air secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya
- 1 ruas jari lengkuas (geprek)

BUMBU HALUS :

- 10 Bawang putih
- 8 bawang merah
- Garam

CARA MEMBUAT

- Tumis bumbu halus dan rebus ayam.
- Tambahkan potongan lengkuas, daun salam, cabai rawit dan ebi. aduk hingga harum.
- Didihkan air. Masukkan bumbu halus yang ditumis dan ayam yang telah direbus. Aduk dan tunggu sebentar.
- Masukkan labu siam, cabai rawit utuh, Sasa Santan Cair, gula jawa, Sasa Bubuk MSG. Aduk agar santan tidak pecah.
- Tumis labu siam siap disajikan.