



Tumpeng Hijau Telur Balado Ala Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 liter air
- 350 gr beras ketan
- 450 ml air
- 3 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#) 23 gr
- 2 lembar daun pandan
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 ikat bayam, rebus, haluskan
- 1 1/2 sdt gula pasir halus
- 2 sdm minyak
- 2 cm lengkuas
- 1 batang serai
- 4 buah petai, iris tipis
- 1/4 sdt merica bubuk
- 4 butir telur ayam kampung, rebus, kupas, goreng
- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 2 buah cabai merah besar
- 1 cm kunyit
- 1/2 buah tomat
- 1 kering tempe
- 1 urab sayuran
- 1 kerupuk udang
- 1 [Sasa Sambal Terasi](#)

CARA MEMBUAT

1. Tumpeng: Rendam beras ketan semalaman. Kemudian kukus dalam dandang panas hingga setengah matang. Angkat. Sisihkan.
2. Campurkan beras kukus dengan campuran bayam, aduk rata. Kukus kembali dalam dandang panas selama 30 menit hingga matang. Kemudian masukkan daun pandan, daun salam, serai, garam, dan taburkan Sasa Santan Bubuk, kukus kembali selama 15 menit. Angkat. Cetak nasi dalam cetakan bentuk kerucut ukuran mini. Sisihkan.



Melezatkan!

3. Telur Balado: Panaskan minyak tumis bumbu halus bersama lengkuas, serai, daun salam hingga harum. Tambahkan petai, air, Sasa Santan Bubuk, gula, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan telur, aduk dan matangkan.
 4. Sajikan tumpeng hijau dengan telur balado, urab, kering tempe, kerupuk, dan Sasa Sambal Terasi.
- **Tips:** Rebus bayam dalam campuran 500 ml air dan 3 sdm gula pasir agar tetap berwarna hijau cerah. Didihkan air, masukkan bayam, setelah bayam berubah warna, langsung angkat dan celupkan dalam air es.