



Melezatkan!

30 min



## Tumpeng Kembar Kemerdekaan

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 liter beras, cuci bersih
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan
- Sasa Kaldu Rasa Ayam
- Sasa Sambal Terasi
- Sasa Kaldu Rasa Sapi
- Mentimun, tomat ceri, daun selada, telur rebus, tomat, dan daun bawang seledri

### CARA MEMBUAT

1. Beras dimasak bersama air kunyit yang telah disaring, tambahkan sedikit garam supaya gurih. Taburkan sedikit Sasa Santan Bubuk setelah air tinggal sedikit, angkat lalu kukus hingga matang.
  2. Ungkep ayam dengan bawang putih cincang dan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan. Goreng hingga matang kekuningan.
  3. Tumis bawang putih dan telur, masukkan wortel, bakso, dan daun bawang. Tuang sedikit air, taburi garam, dan gula. Masukkan kecap dan Sasa Kaldu Rasa Ayam, masak hingga matang.
  4. Goreng tempe hingga kering, sisihkan. Tumis bawang merah dan bawang putih, cabe merah keriting, Sasa Sambal Terasi, lengkuas, dan daun salam. Tuangkan sedikit air, kecap, gula dan garam secukupnya. Masukkan tempe ketika tumisan mengental, kemudian tambahkan Sasa Kaldu Rasa Sapi, aduk rata.
  5. Rebus kentang dengan sedikit air dan haluskan. Campurkan bawang putih halus, lada bubuk, dan Sasa Kaldu Rasa Ayam ke dalam adonan kentang halus. Goreng bersama kocokan telur hingga matang kekuningan.
  6. Ambil tumpahan ukuran sedang lapisi dengan daun pisang. Hias tumpeng dengan mentimun, tomat ceri, daun selada, telur rebus, dan daun bawang seledri.
- **Tips:** Tambahkan hiasan bunga mawar dari tomat dan tulisan HUT RI 71 dari irisan sosis.