

Sayur bening katuk+jagung(tegean katu)

~ nani ismail ~

Pya katuk didepan rumah.sayang klo dibiarin.lgsg aku petik dan bli jagung di tukng sayur.jadi deh msak sayur bening katuk



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Daun katuk
- **2 buah** jagung manis
- **3 siung** bawang merah
- **2 ruas jari** kencur
- **2 lmbr** daun salam
- Air
- Garam
- Penyedap(royco)
- Gula pasir

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan
- Siangi katuk, cuci bersih
- Cuci jagung, potong2
- Bawang merah, dan kencur geprek
- Siapkan air dalam panci, didihkan dan masukan bawang merah dan kencur yang udah di geprek, masukan daun salam jg.
- Masukan jagung, masak sampai jagung matang, tambahkan garam, gula, dan penyedap rasa bila suka.
- Koreksi rasa. klo jagung udah matang masukan daun katuknya. koreksi rasa kembali, klo udah di rasa pas dan katuknya udah layu. matikan kompor. angkat dan siap dihidangkn

Resep-resep Terkait

- [Donat menu](#)



- [Resep Donat](#)



- [Tempe mendoan](#)



- [Churros](#)

