

Seblak kuah

~ juju ~

Source : Adde Fitria

pulang kerja pas bgt bikin ini pas lagi ujan, dan ini dadakan seadanya bahan dikulkas, bumbu adopsi dr mba adde... rekomendasi ni buat cuaca ky gini ada kencur yg bikin nyaman diperut tp cabe jgn byk2 hhehe :) cuzzz ahhh #PejuangGoldenApron3 #GoldenApronChallenge



~ Info Selengkapnya ~

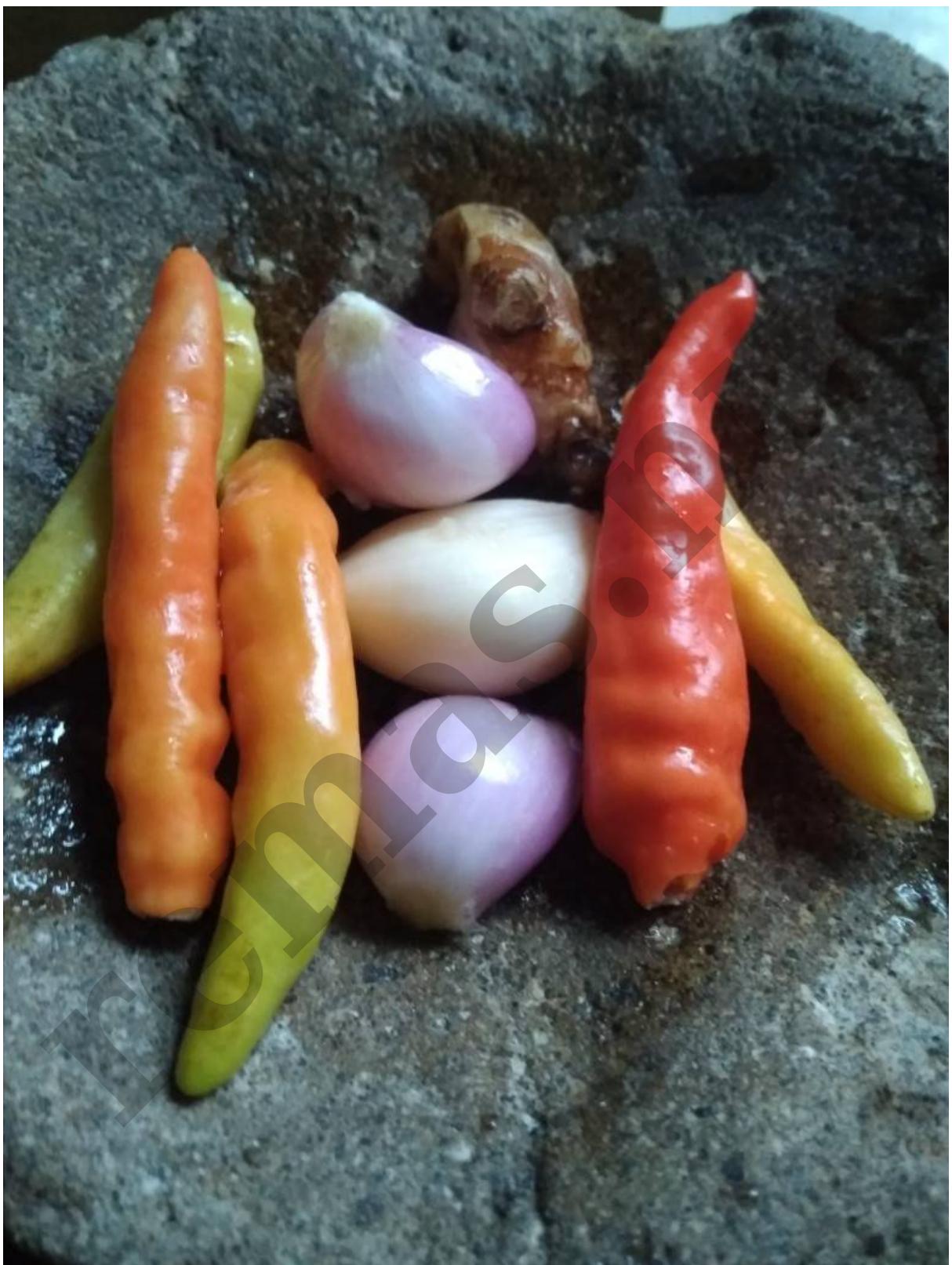
Bahan-bahan

- **1 bungkus** mi instan
- **150 gram** macaroni
- **10 biji** bakso
- **secukupnya** krupuk aci
- **1 butir** telur
- bumbu
- **4** cabe rawit (sesuai selera)
- **1 siung** bawang merah
- **1 siung** bawang putih
- **1 ruas** kuncur
- **1 biji** kemiri(sy skip krn lupa)
- **1 biji** tomat iris
- **secukupnya** garam
- **secukupnya** gula
- saos tomat/sambal
- **secukupnya** kecap
- **200 ml** air

Langkah-langkah pembuatan

- Haluskan bumbu dan rebus macaroni dan krupuk sishkan

remas.nu





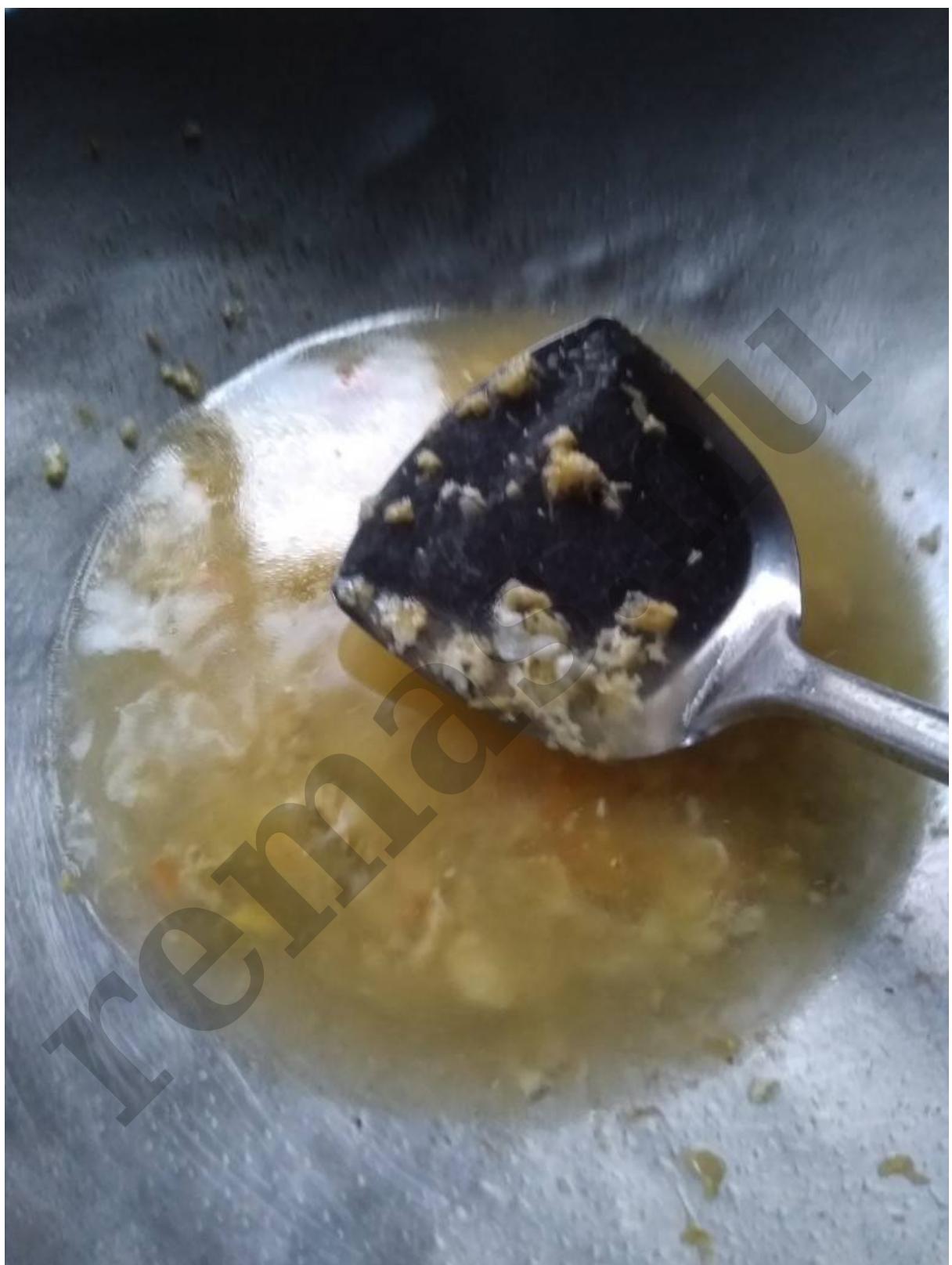
- Tumis bumbu smp harum



- Masukkan telur dan aduk (orak arik)



- Masukkan air masak smp mendidih



- Masukkan bahan2 bakso tomat macaroni krupuk dan mie instan beri gula garam saos dan kecap kemudian tes rasa. siap hidang panas2...



remas.nu



Resep-resep Terkait

- [Lapis tepung beras Dan tapioka](#)



- [Korean strawberry milk](#)



- [Balado paru](#)



- [Fruit pastry cake](#)

