

Oseng kembang kates (bunga pepaya)

~ Andriana puspita ~

Salah satu bagian dari pohon pepaya yg menjadi favorit yaitu bunganya yg walaupun ttp berasa sedikit pahis tapi bisa menambah nafsu makan bagi yg tidak dalam program diet □ utk challenge **#masaksetiapbagian** ini saya mempersembahkan resep ini. Dengan bumbu yg simpel namun nikmat.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 grm** bunga pepaya
- **7** daun jambu biji
- **1 sdm** garam
- **1/2 keping** gula jawa
- Air secukupnya utk merebus
- Bumbu
- **3 butir** bawang putih
- **3 butir** bawang merah
- **5 bh** cabe rawit iris
- **2 lbr** daun salam
- **1/4 bonggol** lengkuas geprek
- **1 sdt** kecap manis
- **1/2 sdt** garam
- **1/2 sdt** kaldu bubuk
- **1/2 sdt** gula
- **4 sdm** minyak utk menumis
- **100 ml** air / kaldu udang ([lihat resep](#))

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan air utk rebusan, Cuci bersih daun jambu dan bunga pepaya lalu masukan kedalam air rebusan yg sudah mendidih. Dan masukan jg gula Jawa rebus hingga bunga pepaya benar2 empuk. Setelah empuk tiriskan dan peras lalu sisihkan.
- Panaskan minyak lalu tumis bumbu2 hingga harum. Lalu masukan bunga pepaya aduk2 merata beri air hingga agak menyusut, koreksi rasa dan siap dihidangkan

remmas.nu

Resep-resep Terkait

- [Terong crispy mekar](#)



- [Teoppoki Rice paper](#)



- [Telor ceplok balado](#)



- [Inari sushi simple](#)

