

## Sup Pare isi dan bakso Vegan ala YG Kitchen

~ Yenni Gunawan ~

---

Bagi yg suka Pare pasti pernah makan ini. Seperti Yong tahu tapi kali ini saya bikin sup ini dulu. Selamat mencoba ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 bh** Pare ukuran besar potong sedang dan bersihkan isi nya
- Bahan Filling
- **7 sendok** tepung terigu
- **2 sendok** maizena
- Garam, perasa dan merica secukup nya
- **200 ml** air
- **4 siung** bawang putih, geprek 2, cincang 2
- **2 siung** bawang merah cincang
- Bahan sup
- **2 bh** jamur shiitake potong sesuai
- **Sedikit** daun Bawang
- **3 bh** cabe rawit potong halus-additional
- **1 bh** jamur kuping potong sesuai selera
- **500 ml** air

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Bahan filling di campur semua. Aduk arat sampai menjadi adonan. Masukkan adonan isi ke pare yg sdh di potong. Rebus 15 menit
- Bahan sup masukkan Bawang putih geprek dan cabe rawit. Masak 5 menit. Masukkan jamur, daun bawang, garam, perasa, merica-additional. Masak 5 menit lagi. Sisa filling bisa di buat bakso dan langsung masukkan ke sup
- Pare yg di rebus di bilas air dan masukkan ke sup. Cek rasa lagi, masak 5 menit. Selamat mencoba ☐

# Resep-resep Terkait

---

- [Perkedel Kentang Vegan Ala YG Kitchen](#)



- [Lotek sayur vegan ala YG kitchen](#)



- [Sup baso tahu vegan ala YG Kitchen](#)



- [Perkedel Tahu Vegan Ala YG Kitchen](#)

