

## Seblak ceker mantulll

~ Naynai hasibuan ~

---

Dulu it ribet klo bebikin"nan tp skrg entah knp sejak punya baby ke 2 jd seneng bgt bebikinan udh gt kk nya jg skrg sering minta request cemilan nah mamanya kudu pinter" nyari ide biar si kk jg gk banyak jajan di luar..

Emg kita jg sekeluarga doyan bgt sm ceker jd lah tercetus bikin seblak ceker hehe (jd panjang bgt yaa curhat)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/4 kg** ceker kurang lebih
- **6 buah** sosis ayam
- **4 buah** bakso sapi
- **1 butir** telur
- **Secukupnya** sayuran sawi
- **Secukupnya** daun bawang
- Bumbu Halus
- **4 siung** bawang merah
- **2 siung** bawang putih
- **1 ruas** kencur
- **12 buah** cabe keriting/ galak sesuai selera
- **Secukupnya** masako ayam, garam, gula, dan bubuk keju manis (lupa merknya)
- **500 ml** air

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Ulek dan haluskan bawang merah, bawang putih, cabe, dan kencur (boleh di blender)
- Tumis bumbu yg sudah di haluskan hingga wangi
- Masukkan sosis, bakso dan ceker aduk bersama bumbu hingga tercampur rata
- Tambahkan air lalu masukan garam, gula, masako, bumbu keju sesuai selera sambil cek rasa
- Masukkan telur dan sayuran tunggu hingga mendidih dan siap di sajikan selagi hangat ☐





# Resep-resep Terkait

---

- [Martabak teflon coklat kacang](#)



- [Bolu kukus pandan keju](#)

