

*Remas.nu*

## Bobor Bayam Labu Siam

~ Bunda Nafisha ~

Sayur ini sayur kesukaan anakku. Setiap makan sayur yang berbau santan pasti dia suka dan lahap makannya. Ditambah pake labu siam pula.. dia suka banget yang namanya labu labuan ☐ labu siam, labu parang, labu apapun wkwkk Ayah bundanya jugaa pada suka apalagi kalo dimakan anget2 ☐ source : presella Denpasar **#BehujahBebayaKaltim**

**#KulaEtamCocok #WeekendChallenge**

**#CookpadCommunity\_Borneo**

**#CookpadCommunity\_Kaltim**

**#CookpadCommunity\_Samarinda #BeguruBefoto\_presella**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **2 ikat** Bayam, petiki daunnya
- **1 buah** labu siam
- **100 ml** santan
- **900 ml** air
- **2 lembar** daun salam
- **1 ruas** lengkuas, geprek
- **1 batang** serai, Geprek
- **secukupnya** Garam dan gula
  
- **Bumbu Halus:**
  - **4 siung** bawang merah
  - **2 siung** bawang putih
  - **1 sdt** ketumbar
  - **2 cm** kencur (skip)

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan bahan bahannya.

remas.nu







- Masak air sampai mendidih lalu Masukkan bumbu halus, serai, daun salam dan lengkuas masak sampai bumbu matang Lalu masukkan labu siam masak sampai setengah matang
- Masukkan bayam, santan, gula dan Garam lalu Masak hingga matang angkat dan

sajikan..











# Resep-resep Terkait

---

- [Candil Ubi Kuning](#)



- [Sop kimlo](#)



- [Bolu Air Moka](#)



- [Bobor kangkung kacang Panjang](#)

