

Remas.nu

Tumis Paria Teri

~ Wiwin088 ~

Walapun rasanya pahit tp paria itu ngangenin ☐

Kali ini sy cooksnap resepnya mba [@lilalestari](#) sebagai salah satu bentuk terimakasih kami sebagai anggota ComBo yang selama setahun ini sudah mendampingi kami, dalam suka san duka, mohon dimaafkan ya mba atas segala khilaf kami yang kadang terlalu manja manis ☐, semoga Allah membalas segala lelah mba [@lilalestari](#) dan mba [@badoci1888](#) dengan berkah yang berlimpah, aamiin

#CookpadCommunity_Bogor

#Haturnuhun_timComBo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **2 kg** paria
- **200 gr** teri medan
- **100 gr** cabai merah besar
- **100 gr** bawang merah
- **50 gr** bawang putih
- **60 gr** cabai rawit merah
- **65 ml** santan kental
- **2 sdm** gula pasir (sesuai selera)
- **1 sdm** pasir (sesuai selera)
- Minyak goreng utk menumis

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Potong potong paria, buang bijinya dan rendam dalam air garam sekitar kurang lebih 1 jam agar pahit paria sedikit berkurang

remas.nu



- Goreng teri medan hingga matang. Iris iris cabai merah dan paria sekitar 0.3 cm tebalnya





- Iris iris bawang merah, bawang putih dan cabai rawit merah, kemudian tumis hingga harum dan matang. Masukkan potongan cabai, teri, santan, gula, garam dan air secukupnya, aduk rata dan icip agar sesuai selera. Kemudian masukkan irisan paria aduk rata dan masak hingga setengah matang agar struktur paria masih kriuk kriuk, sajikan.







Resep-resep Terkait

- [Lepet Jagung](#)



- [Pie Susu Buah Strawberry \(takaran sendok\)](#)



- [Kering Tempe Kacang Pedas Manis](#)



- [Putri Keraton khas Banjarmasin](#)

