

## Bobor Bayam Wortel with fibercreme

~ Manda Evie ~

---

Source: @Sakliabdi

Recook & modified: Manda Evie

Resep asli □

<https://remas.nu/idc2hmczRIZlFiZkdUQ2dqZXBidm1OUT09/bobor-bayam-jamur-oleh-tempuser-tempuser/>

Kali ini ngebobor dengan mengganti santan, diganti menggunakan bubuk fibercreme

Hmm, so yummy moms

Rasa lebih light jika dibandingkan dengan menggunakan santan

Coba yuks moms □

**#RecookBubuhanKaltim**

**#BubuhanKaltim\_Sakli**

**#Cooksnap\_Kaltim**

**#BubuhanKaltim\_CooksnapKaltim**

**#KulaEtamCoCoK**

**#Cookpadcommunity\_Kaltim**

**#Cookpadcommunity\_Balikpapan**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/2 ikat** bayam, ambil daun dan batang mudanya saja
- **1 batang** wortel, potong2 sesuai selera
- **1 ruas jari** kencur, geprek
- **6 butir** bawang merah, iris tipis
- **1 siung** bawang putih, iris tipis
- **2 sdm** fibercreme
- **1 liter** air
- **secukupnya** garam, lada dan kaldu ayam bubuk

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan bahan
- Cuci bersih bayam dan wortel, sisihkan
- Rebus 1 liter air bersama bawang merah, bawang putih dan kencur rebus hingga mendidih dan bau langu bumbu hilang
- Masukkan wortel, masak hingga layu
- Tambahkan garam, lada, kaldu ayam bubuk dan fibercreme koreksi rasa
- Masukkan bayam
- Masak cukup hingga bayam layu saja
- Sayur bobor bayam siap disajikan
- Selamat mencoba moms ☺

# Resep-resep Terkait

---

- [Nasi Kebuli \(Rice cooker\)](#)



- [Kerutup Ikan Khas Jambi](#)



- [Kakiage](#)



- [Sup Ikan Patin](#)

