



Telur Bumbu Bali Daun Jeruk

Oleh Bang Bango

Untuk 8 porsi



Bahan - Bahan

- 1) 8 buah telur, rebus, kupas, goreng berkulit
- 2) 2 sendok makan Kecap Manis Bango
- 3) 1 lembar daun salam
- 4) 4 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 5) 1 sendok teh garam
- 6) 1/8 sendok teh merica bubuk
- 7) 300 ml air
- 8) 3 sendok makam minyak untuk menumis
- 9) Bumbu Halus:
 - 11) 1 sendok teh terasi, bakar
 - 12) 10 butir bawang merah
 - 13) 4 siung bawang putih
 - 14) 5 buah cabai merah
 - 15) 5 buah cabai merah keriting
 - 16) 1 buah tomat

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, dan daun salam hingga harum.
- 2) Masukkan telur dan Kecap Manis Bango. Aduk rata.
- 3) Tambahkan garam dan merica. Aduk rata.
- 4) Tuang air. Masak hingga mendidih. Tambahkan daun jeruk. Masak hingga matang dan meresap.