

Sayur Godog Pepaya



Bahan utama: 200 gr pepaya muda diparut halus 100 gr kacang panjang 50 gr kacang merah direbus setengah matang 1 lt santan cair
Bahan bumbu: 3 butir bawang putih 6 butir bawang merah 7-10 buah cabai merah (sesuai selera) 2 sdt Ebi Bubuk KOEPOE KOEPOE 1 sdt Lengkuas Bubuk KOEPOE KOEPOE 2 lembar daun salam Garam secukupnya Gula pasir secukupnya Minyak goreng

secukupnya untuk menumis bumbu **Cara membuat:**

1. Haluskan bumbu-bumbu kemudian ditumis hingga warnanya merah tua, kemudian masukkan daun salam, dan tumis hingga daunnya layu.
2. Rebus santan sampai mendidih sambil diaduk supaya santan tidak pecah, masukkan bumbu yang ditumis, terus diaduk.
3. Masukkan sayur-sayuran yang telah disiapkan, rebus hingga matang.

Saran penyajian: Sayur godog pepaya ini adalah sayur khas untuk disajikan dengan lontong atau ketupat, dapat dilengkapi dengan sajian lainnya seperti ayam goreng, sambel daging, telur pindang dll. Untuk 2-4 porsi