

LABU MASAK LEMAK DAUN SELASIH



Bahan-bahan :

- 500 gm labu kuning - potong dadu
- 8 batang kacang panjang - dipotong
- 5 tangkai daun selasih
- 1 biji bawang besar - dihiris
- 3 ulas bawang putih - dihiris
- 1 sudu makan biji lada hitam - ditumbuk
- Segenggam ikan bilis - ditumbuk kasar
- 1 biji cili merah - dihiris
- 1 batang serai - diketuk
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 4 cawan santan
- Garam secukupnya

Cara-cara :

1. Masukkan santan kedalam periuk. Satukan bahan semua bahan yang dihiris, ditumbuk dan serai.

2. Masak diatas api perlahan sambil kacau hingga mendidih.
3. Masukkan labu, cili merah dan kacang panjang dan perasakan garam secukupnya.
4. Masukkan daun selasih dan kacau hingga labu masak.
5. Sedia dihidang.

Kredit : Resepi Ramadan