



Bahan-bahan

- 150 gr teri, digoreng terpisah
- 5 siung bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih
- 3 sdt kunyit bubuk
- 200 gr kelapa parut
- 10 buah cabai rawit, iris halus
- 1 ruas jahe, geprek
- 1 batang serai, geprek
- 2 sdm minyak goreng segar
- 1 gr gula jawa/gula kelapa secukupnya, iris halus
- 10 lembar daun jeruk
- 1 sdt Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan kunyit, jahe, serai, daun jeruk, cabai rawit, gula jawa/gula kepala, dan kelapa parut. Aduk rata dan masak dengan api kecil.
3. Masukkan Maggi Magic Lezat. Aduk-aduk hingga kelapa terlihat kering.
4. Masukkan teri. Aduk rata. Sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	6.41 g
Energi	182.81 kcal
Lemak	14.88 g
Protein	7.49 g

🕒 23 Menit

⊕ 5 Porsi