

Binte Biluhutta Tuna



Bahan - bahan

- 1 kaleng Sun Bell Tuna Chunk In Oil (185 gr)
- 3 jagung manis, pipil
- 100 gr udang kupas (opsional)
- 750 ml air
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm air jeruk nipis

Bumbu Halus

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 cabai rawit merah (sesuai selera)
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk (opsional)

Cara Membuat

- Rebus jagung dengan air, salam, dan serai sampai empuk.
- Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke rebusan jagung.
- Masukkan tuna dan udang (jika pakai), masak ±5–7 menit.
- Sajikan dengan kelapa sangrai, daun kemangi, bawang goreng, dan perasan jeruk nipis.
- Nikmati hangat dengan kerupuk.

