

%

[🏠](#) > [Resep](#) > [Sayur Lodeh Merah Telur Puyuh](#)

Sayur Lodeh Merah Telur Puyuh

★★★★★ 5  30 Menit  4 Porsi

Tentang Masakan

Ini kali pertama aku masak sayur lodeh. Berhubung aku suka nya pedas jadi aku masak sayur lodeh merah dengan isian telur puyuh dan berbagai sayuran. Lalu di tambahkan Ajinomoto terasi udang dan Masako Kaldu Ayam. Rasa nya jadi makin gurih dan pas di lidah.



1bh terong ungu panjang
1bh labu siam,pot.korek api
100gr tempe,pot.dadu
50gr daun melinjo
50ml susu evaporasi
800ml air
1sdm garam
1sdt gula
1 sachet Masako Kaldu ayam
½ sachet Ajinomoto terasi udang
Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus

10bh cabe merah
10bh cabe rawit
12bh bawang merah
4 siung bawang putih
4bh kemiri
2 ruas lengkuas
1sdm ketumbar
¼sdt lada

aromatik

daun salam
serai

[%](#)

Tumis bumbu halus hingga wangi, tambahkan Ajinomoto terasi udang dan bumbu aromatik.

2

Langkah 2/8

[%](#)

Tuang air, masak hingga mendidih.

3

Langkah 3/8





Masukkan telur puyuh dan tempe.

5

Langkah 5/8

[%](#)

Tuang susu evaporasi, masak hingga mendidih.

6

Langkah 6/8





Masukkan daun melinjo, masak hingga layu dan matang.

8

Langkah 8/8



[Login / Register](#)



%



Angkat dan sajikan.

Sudah Mencoba

Bagikan pengalaman saat kamu membuat dan menyantap resep ini, dan dapatkan Umami coins!

Tulis Jurnal Umami

Tantang resep ini

Ajak teman untuk memasak resep ini dengan versi dan keunikannya sendiri.

Challenge Recook



[Login / Register](#)



%



Masako®

[Beli Produk](#)



AJINOMOTO® Terasi Uda

[Beli Produk](#)

Inspirasi Resep Lainnya



Sayur Lodeh



Rina Puspitasari

★ 4.9

♥ 20

🕒 25



Sayur Lodeh Tempe Kulit Melinjo



Budiriyanti

★ 4.81

♥ 14

🕒 40





[Login / Register](#)



%

Dapatkan akses ke ribuan Resep Teruji Umami dan seluruh fitur menarik di aplikasi Dapur Umami. Download sekarang!



Resep

Produk

Campaign

Artikel & Tips

Promo & Event



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.



[Login / Register](#)



%