

Search

Google Custom

Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan (http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/)				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://HOBIMASAK.INFO)

/ [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)

/ URAB

RESEP URAB ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-URAB/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-URAB/))

POSTED BY HOBI MASAK ON FEB - 3 - 2013 UNDER MASAKAN INDONESIA
([HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/))

BAHAN :

- 6 Tangkai kangkung, potongpotong
- 6 batang kacang panjang, potong-potong
- 2 genggam taoge, siangi
- 1/2 butir kelapa parut
- 2 ruas kencur, haluskan
- 3 buah cabe merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 butir bawang merah, haiuskan
- 1/2 sdt terasi, haluskan
- 2 sdt garam, haiuskan
- 1 1/2 sdm gula putih
- 1/2 gelas air
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT URAB :

- Didihkan 3 gelas air sampai mendidih. Rebus potongan kangkung selama 3 menit. Angkat dan tiriskan.
- Rebus potongan kacang panjang selama 5 menit.
- Angkat dan tiriskan.
- Matikan api. Masukkan toge, biarkan sebentar. Angkat. Tiriskan.
- Panaskan minyak.
- Tumis bumbu halus sampai harum.
- Masukkan kelapa parut. Aduk. Biarkan selama 10 menit.
- Tambahkan air, garam, dan gula.
- Biarkan kembali selama 5 menit, angkat.
- Atur sayuran yang telah direbus dalam piring saji, taburi/campur dengan kelapa parut yang telah ditumis bersama bumbu halus.
- Sajikan.



(<http://hobimasak.info/resep-urab/>)

URAB -
resepcampur.blogspot.com

Like 27k



(<http://www.facebook.com>)



/HobiMasak) (<http://twitter.com>)



/HobiMasak)
(<https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3>)



(<http://feeds.feedburner.com>)



/HobiMasak) (<http://bit.ly>)



/HobiMasakAndroid)
(<http://m.hobimasak.info>)



(http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

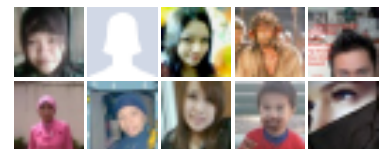
Find us on Facebook



Hobi Masak

Like

27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)

**RESEP TERKAIT:**

- BEEF VOL AU VENT (<http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/>)
- SOTO TASIK (<http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/>)
- SOTO BANDUNG (<http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/>)
- SEMUR TELUR (<http://hobimasak.info/resep-semur-telur/>)

SUMBER:

5 Resep Kilat Masakan Khas Sunda-Nining Prikasih "MediaPressindo" 22

Copyright © 2013 Resep Masakan (<http://hobimasak.info>) dan Resep Masakan Indonesia (<http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/>) oleh Hobi Masak (<http://hobimasak.info>).info

Contact Us (<http://hobimasak.info/contact-us/>)

Privacy Policy (<http://hobimasak.info/privacy-policy/>)

Download Resep Masakan 2012 (<http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/>)

Gudeg Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/>)

Rendang Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng>)