



MASAK YUKS

18 Resep tonggeng tanpa santan, lezat dan antiribet

■ ■ ■ ■

DARI BERBAGAI SUMBER
YANG SUDAH TERUJI

Tahukah Anda

Tongseng dikenal sebagai makanan Nusantara khas Jawa Tengah. Biasanya, makanan ini identik dengan kuah santannya yang pedas. Tongseng umumnya diolah menggunakan daging kambing dan sapi. Namun, ada pula yang mengolahnya dengan daging ayam, jamur, dan lain-lain.

Di samping itu, banyak juga tongseng yang dimasak tanpa santan. Salah satunya karena alasan kesehatan. Sebab, santan yang dikonsumsi bisa menyebabkan berbagai penyakit. Seperti bisa meningkatkan risiko serangan jantung, memicu penyempitan pembuluh darah, meningkatkan tekanan darah, dan sebagainya.



Walaupun tanpa santan

tongseng tetap dapat dimasak menjadi hidangan yang gurih dan lezat. Kamu pun bisa memasaknya lebih lama dan hanya dengan sedikit air untuk membuat tongseng yang kental (nyemek) meski tanpa santan.

Ikuti cara mudahnya dalam ebook ini untuk bikin tongseng tanpa santan dari berbagai bahan. Dilansir dari berbagai sumber, 18 resep tongseng tanpa santan yang lezat dan antiribet.

Tongseng sapi tanpa santan

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- 500 gr daging sapi rebus sampai empuk, angkat dan sisihkan lalu potong tipis-tipis
- 2 batang daun bawang, potong agak panjang
- 1 batang serai geprek
- 3 lembar daun salam
- 10 butir cabai rawit utuh
- 5 sdm kecap manis
- Garam
- Gula
- Kaldu jamur
- Lada
- 1 buah tomat potong belah empat
- 8 lembar sayur kol potong sesuai selera

BAHAN BUMBU HALUS

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 siung kemiri
- 1 ruas jahe
- 1 sdt kunyit bubuk
- Minyak sayur untuk menumis



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak sampai harum.
2. Masukkan serai dan daun salam tumis sampai bumbu matang.
3. Masukkan air bekas rebusan daging, daging yang telah dipotong-potong, kemudian didihkan.
4. Tambahkan kecap manis, garam, gula, kaldu jamur, cabai rawit, koreksi rasa lalu masak sampai bumbu meresap ke daging.
5. Setelah matang lalu masukkan kol, tomat, dan daun bawang.
6. Siap disajikan dengan nasi hangat.



Tongseng kambing tanpa santan

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- 300 gr daging kambing
- 1/4 buah kubis atau kol
- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 5 buah cabe merah keriting, iris tipis
- 2 buah tomat, potong-potong
- 1 buah daun bawang, potong-potong
- 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 ruas lengkuas] atau laos, geprek
- 1 batang serai, geprek
- 1 liter air
- Garam, gula secukupnya
- Minyak secukupnya untuk menumis

BAHAN BAHAN YANG DIHALUSKAN

- 8 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 1 sdm kemiri halus
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt merica
- 1 ruas kunyit
- 2 cm jahe



CARA MEMBUAT

1. Rebus daging kambing, daun salam sampai setengah matang. Angkat daging, potong kecil-kecil lalu masukkan kembali ke panci.
2. Tumis bumbu, masukkan dan jeruk, lengkuas, serai, duo bawang, sampai wangi. Beri sedikit air, lalu masukkan ke dalam rebusan daging tadi.
3. Masak kembali rebusan, masukkan bumbu tumis, masak sampai mendidih, masukkan kubis atau kol, daun bawang, terakhir tomat, masak sampai mendidih.
4. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.



Tongseng iga tanpa santan

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 1/2 kg iga sapi, potong kecil-kecil
- Kol secukupnya
- 1 buah tomat
- 5 buah cabai Rawit
- Daun bawang secukupnya
- 1l lembar daun salam dan sereh
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak sayur
- 500 ml air matang
- 1/2 sdt kaldu bubuk sapi

BAHAN BUMBU YANG DIHALUSKAN

- 6 buah bawang merah
- 3 buah bawang putih
- 1/4 sdt merica
- 1 cm jahe
- 2 buah kemiri



CARA MEMBUAT

1. Rebus iga dengan daun salam dan sereh hingga empuk.
2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan dengan daun salam dan sereh hingga harum. Lalu masukkan iga yang telah empuk kemudian masukkan air matang, beri kaldu sapi dan kecap manis aduk rata.
3. Masukkan kol dan cabe rawit juga tomat dan daun bawang, aduk rata.
4. Angkat dan sajikan.



Tongseng balungan sapi tanpa santan

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 500 gr balungan sapi
- 1/2 buah bagian kubis
- 1 buah tomat, potong menjadi 6 bagian
- 1 buah cabai merah, iris tipis
- 3 batang bawang daun, rajang halus
- Secukupnya garam, gula, kaldu bubuk
- Secukupnya air kaldu, sisa rebus daging

BAHAN BUMBU HALUS

- 6 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 sdt kunyit bubuk



CARA MEMBUAT

1. Rebus terlebih dahulu balungan sampai empuk, angkat dan sisihkan
2. Haluskan bumbu, lalu tumis dengan sedikit minyak tambahkan daun salam, dan serai, tumis sampai wangi
3. Masukkan rebusan balungan sapi dan air kaldu, rebus sampai mendidih
4. Setelah itu masukkan garam, gula, merica dan kaldu bubuk, terakhir masukkan potongan kubis dan tomat, masak sampai mendidih.
5. Angkat dan sajikan.



Tongseng ayam tanpa santan

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 300 gr daging ayam
- 200 gr kol, iris kasar
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 1 buah tomat merah, potong kasar
- 5 siung bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 6 buah cabai rawit
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas, geprek
- Garam, lada dan gula
- 1 sdm kecap manis
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- Air secukupnya
- Minyak untuk menumis

BAHAN BUMBU HALUS

- 1 sdt ketumbar sangrai
- 4 butir kemiri
- 1/2 sdt merica
- 1/2 sdt kunyit bubuk
- 1 ruas jahe
- 1/4 sdt jintan



CARA MEMBUAT

1. Potong-potong ayam, cuci bersih.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan bawang, cabai, daun salam, daun jeruk dan lengkuas, aduk hingga daun bumbu layu.
3. Masukkan ayam, aduk hingga ayam berubah warna dan masukkan garam, gula, kecap manis dan air, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut.
4. Tambahkn irisan kol aduk rata, tambahkan tomat dan daun bawang. Masak hingga semua bahan matang, koreksi rasa.
5. Sajikan.



Tongseng sapi goreng

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- 500 gr daging sapi
- Kol secukupnya
- 10 cabai rawit merah
- 2 tomat hijau
- 4 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt lada bubuk
- 1 sdm bawang goreng
- 1 batang daun bawang
- Garam, kaldu bubuk

BAHAN BUMBU HALUS

- 12 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 cabai merah kriting
- Seruas jahe

Sedikit saja kunyit



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daun salam, daun jeruk dan serai, setelah harum masukkan potongan daging sapi, aduk sampai bumbu rata lalu tambah air matang sekitar dua gelas.
2. Setelah kuah mendidih, bumbu kecap, lada bubuk, setelah daging setengah matang masukkan cabai rawit utuh, lalu masak lagi dengan api kecil sampai daging empuk dan kuah menyusut, jika kuah habis tapi daging masih keras, bisa tambah air lagi, jangan lupa bumbu garam dan kaldu bubuk.
3. Setelah daging empuk, masukkan potongan tomat hijau, potongan kol, masak sebentar saja sampai kol setengah matang biar lebih enak tekstur kol masih crunchy, terakhir tambah irisan daun bawang, taburi bawang merah goreng.
4. Siap disajikan.



Tongseng ayam dan tahu

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- 500 gr daging ayam fillet, bersihkan, potong dadu
- 1 blok tahu cina, potong dadu, goreng
- 1 buah tomat merah, potong
- 2 buah tomat hijau, potong
- 1 helai daun bawang, potong
- 1/4 bagian kol, rajang kasar
- 1 keping kecil gula jawa
- 2 sdm kecap man
- 1,5 liter air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

BAHAN BUMBU HALUS

- 10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 jempol kunyit
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas muda
- 1 buah cabai merah besar
- 1/4 sdt jinten
- 1/4 sdt merica butiran
- 1 sdm ketumbar butiran
- 3 butir kemiri

BAHAN REMPAH

- 2 batang sereh, geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lebar daun jeruk



@dapurbunda

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng secukupnya, tumis bumbu halus dan semua bahan rempah sampai harum dan tanak. Kemudian masukkan ayam. Aduk rata dan masak ayam sampai berubah warna. Masukkan kecap, aduk hingga bumbu tercampur rata.
2. Setelah itu masukkan air dan gula jawa. Masak hingga kuah mendidih. Setelah mendidih, dengan garam, gula pasir dan merica bubuk. Tes rasa.
3. Jika sudah pas, masukkan tahu. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Lalu masukkan tomat merah dan tomat hijau. Saat tomat mulai layu, masukkan irisan kol dan daun bawang.
4. Masak sebentar hingga kol layu.
5. Matikan api dan sajikan selagi hangat.



Tongseng ayam tempe

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 3 potong ayam yang sudah diungkep, suwir
- 1/2 papan tempe, potong dadu lalu goreng setengah kering
- Secukupnya kol
- 750 ml air

BAHAN BUMBU

- 12 siung bawang merah iris tipis
- 5 siung bawang putih iris tipis
- 1/2 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt merica bubuk
- 2 buah tomat, potong masing-masing bagi 4
- 1 batang serai, geprek
- 3 sdm kecap manis
- 4 lembar daun jeruk
- 1 batang daun bawang iris
- 3 sdm bawang merah goreng
- 3 sdt kaldu jamur
- Secukupnya gula garam



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu iris hingga wangi.
2. Masukkan ayam suwir dan tempe, aduk sebentar sampai bumbu merata, lalu tuang air.
3. Tunggu sampai mendidih, tuang kecap.
4. Masukkan kubis dan tomat, masukkan kaldu jamur. Koreksi rasa.
5. Masukkan daun bawang dan bawang merah goreng.
6. Sajikan.



Tongseng ayam

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- 1 dada ayam fillet potong kecil serong
- 5 lembar kol iris kecil
- 1 buah tomat
- 1 daun salam
- 2 daun jeruk
- 1 batang serai
- 2 batang bawang daun
- 10 cabai rawit utuh
- Kecap manis secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

BAHAN BUMBU HALUS

- 8 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 4 butir kemiri
- 1 ruas kecil jahe
- 1 ruas kecil kunyit



@Dapurcendana193

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bumbu, tumis hingga harum, masukkan daun jeruk, daun salam, serai, dan ayam, aduk aduk sampai berubah warna, tambahkan air, masak sampai mendidih.
2. Masukkan kol dan tomat, cek rasa, kalau sudah pas masukkan bawang daun.



Tongseng ayam kampung rica

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 1 kg ayam kampung (potong 15 bagian)
- 500 ml air
- 2 daun salam
- 1 serai
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdm lada
- 2 sdm margarin
- 150 gram kol (potong kasar)
- 10 cabai burung/cabai rawit
- Daun bawang (potong)
- 2 buah tomat (potong)
- Garam dan gula secukupnya

BUMBU HALUS

- 12 bawang merah
- 6 bawang putih
- 7 kemiri
- 2 sdt ketumbar
- 10 cabai merah



CARA MEMBUAT

1. Tuangkan minyak pada wajan, tunggu hingga panas dan masukkan bumbu yang telah dihaluskan, tumis-tumis dalam minyak panas pada wajan. Masukkan pula daun salam dan serai. Aduk-aduk terus hingga bumbu yang ditumis tercium aroma harum.
2. Jika tumisan telah mengeluarkan aroma harum, masukkan potongan daging ayam ke dalam tumisan, aduk-aduk sebentar dan masukkan air. Tunggu hingga mendidih sambil sesekali diaduk merata.
3. Setelah ayam lembut, masukkan gula, garam, kecap, dan lada. Kemudian besarkan api. Tunggu hingga air sedikit berkurang dan bumbu meresap.
4. Kemudian kecilkan api terlebih dahulu, masukkan margarin beserta kol, cabai burung. Lalu oseng sebentar.
5. Masukkan minyak wijen, daun bawang, dan tomat, besarkan api. Oseng dan jangan lupa cek rasa. Siap disajikan.



Tongseng ayam spesial

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 1 ekor ayam, potong dan rebus.
Sisihkan bersama air kaldunya
- 1 buah tomat
- 100 gr kol potong-potong
- 2 batang daun bawang
- Cabai rawit utuh (sesuai selera)
- 2 sdm kecap manis
- Gula dan garam secukupnya
- Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS

- 7 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cabai keriting
- 1/2 sdt merica butir
- 2 cm jahe
- 3 butir kemiri



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga matang, masukkan sebagian tomat.
2. Masukkan ayam beserta air kaldu. Tambahkan kecap manis, gula, dan garam. Biarkan bumbu meresap sambil koreksi rasa.
3. Masukkan kol, sisa tomat, dan cabai rawit utuh. Masak sebentar hingga kol empuk.
4. Tambahkan daun bawang menjelang diangkat.
5. Sajikan.



Tongseng ayam pedas

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BUMBU HALUS

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 buah kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 1 sdt ketumbar

BAHAN PELENGKAP

- Bawang merah goreng
- Daun bawang, iris

BAHAN

- 200 gr daging ayam, potong dadu atau sesuai selera
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 150 gram kol, iris tipis
- 5 buah cabai rawit merah utuh atau iris sesuai selera
- 3 buah tomat hijau, potong 4 perbuahnya
- 6 sdm kecap manis (atau sesuai selera)
- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdt merica bubuk
- 4 sdt garam (sesuai selera)
- 1 sdm gula pasir
- 1.500 ml air



CARA MEMBUAT

1. Rebus daging ayam hingga empuk. Angkat dan potong kotak-kotak.
2. Tumis bawang merah, bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
3. Tumis bawang putih, tomat, dan cabai rawit.
4. Tuang air rebusan daging ayam. Tambahkan garam, merica bubuk, gula, dan kecap manis. Didihkan sambil sesekali diaduk. Kecilkan api.
5. Masukkan daging ayam, cabai rawit, kol, dan tomat hijau.
6. Taburi dengan pelengkap. Sajikan bersama nasi putih hangat.



Tongseng sapi

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BUMBU HALUS

- 4 buah cabai rawit
- 4 buah cabai merah
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih

BAHAN PELENGKAP

- Kol secukupnya, iris kasar
- 2 buah tomat, iris
- 1 buah daun bawang, iris
- Irisan cabai rawit

BAHAN

- 300 gr daging sapi, potong dadu kecil
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 5 sdm kecap manis
- 500 ml air
- 2 sdt garam, sesuaikan
- 1/2 sdt lada
- 1/2 sdt gula
- 1/2 sdt kaldu bubuk



Tongseng Sapi
@yusrisalapranti | Juli '20

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, tambahkan jahe, lengkuas, dan daun jeruk. Masukkan daging, aduk rata. Tambahkan kecap manis, air, garam, gula, lada, dan kaldu bubuk. Masak hingga daging empuk dengan api kecil dan koreksi rasa.
2. Siapkan di mangkuk irisan kol, tomat, dan daun bawang, lalu siramkan tongseng selagi panas. Taburkan bawang goreng. Siap disajikan.



Tongseng Sapi
@yusrisalapranti | Juli '20

Tongseng

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 2 dada/paha Ayam, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek
- 3 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas, geprek
- 1 tomat merah
- 1/2 kol, iris
- 1 batang daun bawang iris
- Cabai rawit merah/hijau sesuai selera, potong-potong
- Kecap manis
- Gula, garam, dan penyedap rasa
- Air
- Bawang goreng

BUMBU HALUS

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 kemiri
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 2 ruas kunyit
- 1 ruas jahe



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus beserta daun salam, serai, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna dan mengeluarkan minyak.
3. Beri air, gula, garam, kecap manis, dan penyedap rasa, aduk rata. Biarkan sampai ayam empuk dan air sedikit menyusut. Koreksi rasa.
4. Masukkan kol dan cabai rawit. Biarkan sampai kol setengah layu.
5. Matikan api. Beri tomat dan irisan daun bawang, aduk rata.
6. Sajikan dengan taburan bawang gorengn dan jeruk nipis sesuai selera.



Tongseng Kambing

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- 500 gr daging kambing, potong-potong
- 1 butir kol size kecil
- 2 tomat diiris
- 2 serai
- 4 daun jeruk
- 4 salam
- 2 cm jahe
- 7 sdm kecap manis
- Gula, garam, dan merica bubuk

BUMBU HALUS

- 6 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 4 butir kemiri



CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus, serai, jahe, daun salam, dan daun jeruk sampai wangi.
2. Tuangi air 1 liter, tunggu mendidih, masukkan daging yang sudah dipotong melawan arah serat.
3. Bumbui garam, merica, dan gula. Tes rasa. Panasi dengan api kecil atau slow cooker semalam sampai empuk dan meresap.
4. Jika sudah empuk dan siap makan, masukkan irisan tomat dan irisan kol, didihkan sejenak sampai tingkat kematangan kol yang diinginkan.



Tongseng Kambing Wonogiri

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI RIBET

BAHAN

- Daging kambing muda
- Bawang merah
- Bawang putih
- Lada
- Pala
- Jahe
- Lengkuas
- Daun salam
- Kecap manis
- Garam
- Gula

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bawang merah dan putih.
2. Ungkep daging kambing dengan bumbu halus dan semua bumbu lainnya sampai daging empuk.
3. Koreksi rasa.
4. Sajikan dengan irisan tipis kol, potongan cabai merah dan rawit.



Tongseng tunjang jamur kancing

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BUMBU HALUS

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 1/4 sdt jinten
- 2 cm kunyit
- 1 sdt lada bubuk

BAHAN

- 250 gr tunjang (kaki sapi) rebus dan potong
- 250 gr jamur kancing, potong lalu rebus
- 2 buah tomat, belah 4
- 10 buah cabai rawit utuh
- 10 helai kol, iris kasar
- 1 batang daun bawang, potong
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai geprek
- 3 cm lengkuas geprek
- 2 cm jahe geprek
- 4 cm kayu manis
- 2 buah kapulaga
- 2 buah cengkeh
- 1 liter air
- Kecap manis secukupnya
- Gula jawa, garam, gula pasir secukupnya



@yuli_susie

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga matang, tambahkan serai, lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk, kapulaga, kayu manis, dan cengkeh, aduk. Masukkan air, didihkan.
2. Masukkan tunjang dan jamur, aduk rata. Tambahkan kol, kecap, gula, garam, dan kaldu. Masak hingga meresap.
3. Masukkan cabai, tomat, dan daun bawang, aduk dan masak sebentar. Koreksi rasa. Angkat dan sajikan.



Tongseng hati sapi

18 RESEP TONGSENG

TANPA SANTAN, LEZAT & ANTI
RIBET

BAHAN

- Hati sapi (daging sapi/ayam)
- Daun jeruk
- Serai
- Kubis atau sawi putih
- Tomat
- Cabai rawit (iris)
- Bawang merah (iris)
- Kecap manis
- Gula dan garam
- Daun bawang

BUMBU HALUS

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kunyit
- Jahe
- Jintan
- Lada
- Ketumbar
- Kemiri
- Cabai merah



CARA MEMBUAT

1. Tumis hingga harum bawang merah yang sudah diiris, bumbu halus, serai, dan daun jeruk.
2. Masukkan hati sapi, tambah kecap, masak hingga hati berubah warna, lalu tambah air, garam, dan gula, masak hingga hati matang tapi jangan terlalu lama karena hati akan jadi sangat keras.
3. Masukkan sayur, cabai rawit, dan tomat.
4. Sajikan.

