

## Makaroni bumbu Gule



**BAHAN** - 1 sachet BAMBOE GULE - 1 bawang bombay, potong kecil-kecil - 150 g makaroni - 100 ml santan kental - 200 g daging giling - 3 sdm minyak goreng untuk menumis - 2 butir telur ayam, kocok lepas - 200 ml susu atau air kaldu **CARA MEMBUAT** 1.Rebus makaroni hingga matang 2.Tumis bumbu BAMBOE GULE bersama bawang bombay. Masukkan daging giling dan makaroni aduk rata. Tambahkan santan kental, telur dan susu 3.Masukkan dalam cetakan, kukus selama 15 menit \*) Jika menggunakan oven, panggang 180 derajat celcius selama 20 menit atau sampai matang. caranya: tusukkan sumpit ke macaroni ke dasar cetakan, jika sumpit tidak basah berarti sudah matang