



30 min



## Kering Tempe

### DESKRIPSI

3215

### BAHAN-BAHAN

- 2 papan tempe, iris tipis atau iris korek api
- 2 genggam kacang tanah
- 1 batang lengkuas, geprek
- 2 lembar daun salam
- 5 sdm gula pasir (atau sesuai selera)
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- minyak untuk menggoreng

### CARA MEMBUAT

1. Goreng tempe dan kacang dalam minyak yang panas hingga kering. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus bersama lengkuas dan daun salam. Tumis hingga harum kemudian tuang air.
3. Bumbui garam dan gula. Test rasa hingga sesuai selera
4. Masak hingga air menyusut dan bumbu mengental kemudian tambahkan 2 sdm minyak goreng.
5. Masukkan tempe dan kacang, aduk hingga bumbu merata.
6. Angkat dan biarkan dingin kemudian simpan di dalam wadah kedap udara.