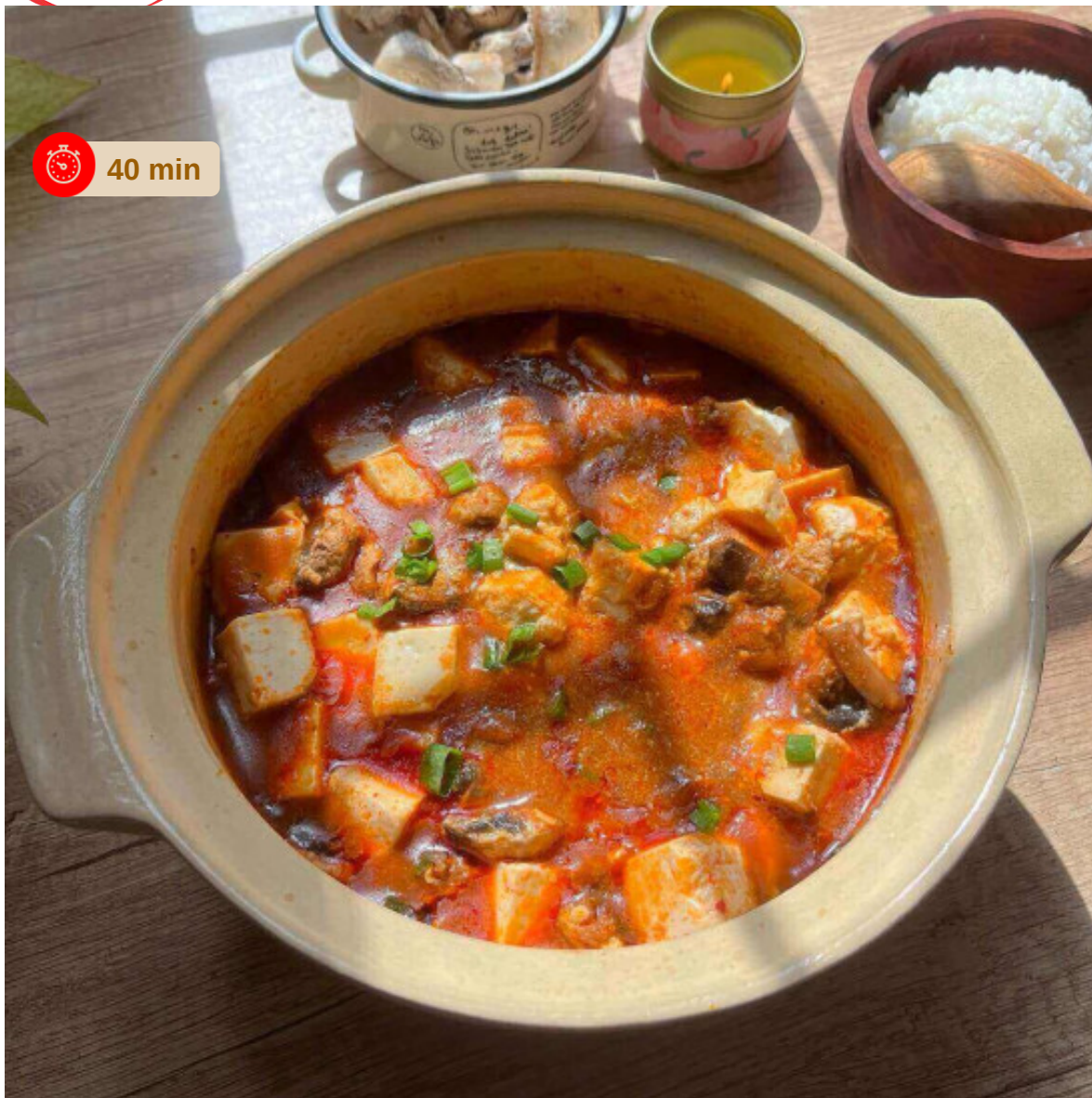




40 min



Mapo Tahu

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- Minyak goreng
- 200 gr daging cincang
- 1 bks tahu sutera
- 50 ml air tepung maizena
- 1 sdm bawang putih cincang
- Cabai kering sesuai selera
- 1 sdm doubanjiang
- 2 sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- Air secukupnya
- 1/3 sdt garam
- 1/3 sdt merica
- 2 sdt soy sauce
- 1 sdm minyak wijen
- [SASA MSG](#) secukupnya
- Daun bawang

CARA MEMBUAT

1. Siapkan minyak goreng, tumis bawang putih cincang, dan daun bawang sampai wangi.



Melezatkan!

3. Masukkan doubanjiang, tumis hingga bumbu merata, tambahkan air, laruta maizena, garam merica, dan bumbu cair lainnya.
4. Potong tahu kotak kotak kecil, masukan ke dalam kuah yang mendidih, masak hingga tahu matang.
5. Sajikan dengan nasi hangat.