



Martabak Tahu Kernet

BAHAN-BAHAN

- 1 buah tahu ukuran besar, hancurkan dan peras hingga berkurang airnya
- 1 saset kernet sapi
- 2 butir telur
- 4 batang daun bawang, cincang
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- 1 bungkus [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- Kulit lumpia, secukupnya
- 2 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 1 sdt saos tiram
- 1 sdt kecap asin
- Gula, garam dan merica, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang merah, bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan kernet lalu aduk hingga rata.
3. Masukkan tahu, bumbu dengan saos tiram, kecap asin, gula, garam, merica dan Sasa Kaldu Rasa Ayam. Koreksi rasanya, angkat dan dinginkan sebentar.
4. Masukkan telur, daun bawang dan adonan tahu, aduk hingga rata.
5. Siapkan kulit lumpia, beri adonan isian, lipat sisinya lalu goreng hingga matang. Martabak siap disajikan!