

 35 min



---

## Orem-Orem

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 150 gram Pindang Tongkol, potong-potong sesuai selera
- 100 gram Tempe, potong-potong dadu
- 6 buah Tahu, ukuran kecil, goreng ,
- 2 lembar Daun Salam
- 5 buah Belimbing Wuluh, potong2
- 400 cc Sasa Santan Cair
- 200 cc Air
- Cabe Rawit sesuai selera
- Garam dan Gula secukupnya

### CARA MEMBUAT

- Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan daun salam.
- Masukkan tongkol, tahu dan tempe aduk rata.
- Tambahkan air, masak hingga bumbu meresap.
- Tuang Sasa Santan Cair, masak hingga mendidih.
- Tambahkan cabe rawit dan belimbing, biarkan mendidih sekali lagi. Angkat.
- Sajikan selagi hangat, lebih nikmat jika dimakan dengan nasi hangat.