



40 min



Steak Tempe Jamur Krispi

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 200 gr tempe, haluskan
- 100 gr jamur tiram, sobek memanjang
- 1 [Sasa Kaldu Pelezat Serbaguna Rasa Sapi](#)

Pelapis:

- 1 bungkus [Sasa Tepung bumbu Serbaguna Original](#)
- 6 sdm air dingin
- Minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Marinasi tempe dengan bawang putih dan garam. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tambahkan putih telur, aduk perlahan hingga rata. Campur tepung terigu dan maizena, aduk rata kembali.
3. Angkat tempe, tiriskan dan gulingkan ke dalam campuran tepung hingga rata



Melezatkan!

supaya matang merata.

- 5. Taburi tempe dengan keju bubuk. Sajikan bersama mayones dan saus sambal.