



Melezatkan!



20 min



Tahu Cabe Garam

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 6 buah tahu putih, potong kotak kecil
- 10 siung bawang putih
- 10 buah cabai rawit
- 2 batang daun bawang
- 4 sdm [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral](#)
- Secukupnya minyak

CARA MEMBUAT

1. Iris tahu menjadi kotak kecil-kecil.
2. Cincang halus bawang putih, cabai, dan daun bawang, lalu sisihkan dahulu.
3. Sediakan wadah tertutup rapat, lalu masukkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral dan tahu yang telah dipotong. Tutup rapat lalu guncangkan agar tahu terbaluri oleh tepung.
4. Panaskan minyak secukupnya, lalu goreng tahu hingga matang keemasan, angkat dan tiriskan.
5. Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bawang putih, cabai dan garam, lalu tumis sebentar.
6. Masukkan tahu yang telah digoreng, aduk hingga tahu tercampur rata dengan bumbu. Tambahkan irisan daun bawang, masak sebentar hingga layu.
7. Tahu cabai garam siap disantap.