



Tempe Cabe Garam Daun Jeruk

BAHAN-BAHAN

- 1 papan tempe
- 1/2 gelas air
- 1 bungkus Sasa Tepung Serbaguna
- 5 siung bawang putih, cincang
- 7 cabe rawit merah, rajang kasar
- 2 cabe merah keriting, rajang kasar
- 5 lembar daun jeruk, rajang halus
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt merica bubuk
- Secukupnya minyak goreng

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Siapkan Sasa tepung bumbu serbaguna di dalam wadah yang cukup lebar. Ambil 2 sdm, larutkan dengan 1/2 gelas air. Balur tempe dengan larutan tepung basah, kemudian gulingkan di tepung kering.
3. Panaskan minyak yang agak banyak, goreng tempe yang sudah dibalut tepung, goreng sampai keemasan, angkat, sisihkan.
4. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih cincang sampai harum dan layu, masukkan irisan cabe dan daun jeruk, aduk rata sampai agak kering.
5. Masukkan tempe goreng, beri garam, gula, kaldu bubuk, dan merica bubuk, aduk sampai semua bahan tercampur rata.
6. Angkat, dan sajikan dengan nasi hangat.