



Tempe Lada Hitam

DESKRIPSI
3215



Melezatkan!

BAHAN-BAHAN

- 1 papan tempe
- 3 buah Cabai merah
- 3 buah Cabai hijau
- daun bawang secukupnya
- 1 siung bawang putih cincang
- bombay secukupnya
- 1 sdm lada hitam
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm [Sasa saus tomat](#)
- 1 sdm [Sasa saus sambal asli](#)
- 1 sdt gula pasir
- Air secukupnya
- 90 gr [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 140 ml air

CARA MEMBUAT

1. Potong potong tempe sesuai selera.
2. Campurkan Sasa tepung serbaguna dengan air.
3. Celupkan tempe pada adonan tepung lalu goreng sampai garing.
4. Tumis bawang putih dan bombay sampai harum.
5. Masukkan cabai merah, cabai hijau dan daun bawang.
6. Lalu saus tiram, kecap manis, Sasa saus tomat, Sasa saus sambal asli, lada hitam dan gula pasir tambahkan secukupnya air aduk sampai mengental.
7. Terakhir masukan tempe yang sudah digoreng dan aduk rata.