



 25 min

## Tempe Medoan

### DESKRIPSI

3215

### BAHAN-BAHAN

- 1 balok Tempe, iris tipis
- 225 gram Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin dan Bermineral
- 2 sdm Tepung Beras
- 3 batang Daun Bawang, gunakan bagian hijaunya dan iris tipis
- 3 lembar Daun Jeruk, rajang halus
- 400 ml Air
- Minyak goreng secukupnya

### CARA MEMBUAT

- Campur Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin dan Bermineral dan tepung beras, aduk rata.
- Tambahkan air ke adonan secukupnya dan pastikan adonan tidak terlalu kental atau encer.
- Masukkan daun jeruk dan daun bawang. Aduk hingga rata.
- Celupkan tempe ke dalam adonan selama 15 menit hingga bumbu meresap
- Panaskan minyak goreng yang banyak dalam wajan.
- Goreng tempe sebentar, angkat, dan tiriskan.
- Hidangkan dengan Sasa Sambal Terasi agar lebih nikmat

Itulah salah satu resep yang bisa buibu coba buat di rumah. Hidangkan tempe mendoan kripsi dengan [Sasa Sambal Terasi](#). Makan menjadi lebih nikmat dan pastinya enak loh. Temukan resep hidangan lainnya yang praktis dan melezatkan hanya ada di Sasa.

Baca juga: [Resep Haemul Pajeon](#)