



Melezatkan!



Tumis Kecambah Kedelai Mix Tempe

BAHAN-BAHAN

- 1 papan tempe (potong dadu)
- 200 gr kecambah kedelai
- 5 buah cabai merah keriting (iris miring)
- 10 buah cabai rawit (iris miring)
- 5 biji pete (iris tipis)
- 1 lembar daun salam
- Secukupnya garam
- Secukupnya gula pasir
- Secukupnya [Sasa Penyedap Rasa](#)
- Secukupnya kecap manis
- 3 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- Sedikit minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, masukkan bawang merah & bawang putih iris. Tumis hingga harum. Lalu masukkan cabai rawit & keriting. Masak hingga agak layu
2. Masukkan daun salam dan pete
3. masukkan tempe, tambahkan garam, gula pasir dan kecap manis. Aduk hingga tercampur rata. Lalu masukkan kecambah kedelai
4. Koreksi rasa, jika sudah pas matikan api. Sajikan