



## **Pepes Tahu**

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Desember 2013 23:00

**Penulis : Redaksi KSC**

### **Bahan Utama**

- # 5 bh tahu putih, haluskan.
- # 1 btr telur.
- # 3 btg daun bawang, iris halus.
- # 1 ikat kemangi, siangi.
- # 1 bh tomat, iris-iris.
- # 3 bh cabai ijo, iris serong.
- # 3 bh cabai merah, iris serong.
- # 6 lbr daun salam.
- # Daun pisang untuk membungkus.

### **Bahan Bumbu Halus**

- # 5 bh bawang merah.
- # 2 siung bawang putih.
- # 1 sdt garam.
- # 5 bh cabai rawit.

### **Cara Membuat**

- # Campur semua bahan dan bumbu halus, kecuali daun salam, aduk rata.
- # Siapkan selembur daun pisang, alasi daun salam, taruh adonan 2-3 sendok makan, bungkus seperti lontong, semat kedua ujungnya dengan lidi. Lakukan hingga adonan habis.
- # Kukus dalam dandang dengan api sedang hingga matang, angkat. Bakar pepes di api kecil. Angkat, hidangkan.

*Ikromah / klubnova.tabloidnova.com*