



Terong Kecap 'Ungu'

Bilik » Dapur | Ahad, 5 September 2010 19:30

Penulis : Meyla Farid

Bahan

- # 3 buah terong ungu, potong-potong.
- # 5 siung bawang merah, diiris kecil-kecil.
- # 2 siung bawang putih, diiris kecil-kecil.
- # 2 cabai merah, diiris tipis-tipis.
- # Garam, secukupnya.
- # Gula merah, secukupnya.
- # Kecap manis, kurang lebih 2-3 sendok makan, secukupnya.
- # Minyak goreng sedikit saja, untuk menumis.

Cara Membuat

- # Panaskan minyak goreng. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang telah diiris sampai layu.
- # Masukkan terong, garam, gula, dan kecap manis. Tambahkan air, agar tidak gosong saat memasak. Aduk-aduk. Angkat, hidangkan.

Waktu mengaduk-aduk atau memasaknya kira-kira 15 menit. Tapi itu tergantung ukuran terong yang dipotong-potong. Kalau agak besar, lebih lama lagi matangnya. Kalau ingin cepat matang, potong kecil-kecil saja terongnya.