



Kering Tempe Pedas

Bilik » Dapur | Ahad, 20 Maret 2011 12:15

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 1 papan tempe, potong kecil memanjang.
- # 7 buah bawang merah, iris tipis.
- # 1/2 sendok terasi.
- # 2 cm lengkuas.
- # 3 sdm kecap manis.
- # 3 buah cabe merah, iris serong.
- # 5 buah cabe hijau, iris serong.
- # 3 siung bawang putih iris tipis.
- # 2 lembar daun salam.
- # Garam, gula Jawa, minyak goreng secukupnya.

Cara Membuat

- # Goreng tempe hingga matang, sisihkan.
 - # Panaskan minyak, tumis cabe merah dan cabe hijau, sisihkan.
 - # Dengan sisa minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
 - # Masukkan tumisan cabe, daun salam, lengkuas, garam, gula Jawa, terasi, dan kecap manis.
- Tambahkan sedikit air, aduk-aduk hingga gula leleh, masukkan tempe, aduk hingga merata. Angkat.