



Tempe Mendoan

Bilik » Dapur | Ahad, 22 Januari 2012 12:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 1 bungkus tempe.
- # 1 gelas tepung beras yang baru.
- # 2 sdm tepung terigu.
- # $\frac{1}{2}$ butir kelapa, diambil santannya.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu

- # 1 sdm ketumbar.
- # 4 siung bawang putih.
- # 1 jari kencur.
- # 2 batang daun bawang.
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Haluskan bumbu, kemudian campur dengan tepung terigu dan tepung beras, tambahkan air santan.
- # Iris-iris tempe ukuran sedang, celup ke adonan, lalu goreng dalam minyak panas.
- # Angkat dan tiriskan.

Dari karya Mumu Anis - Arsip KSC.