



## Ketoprak khas Betawi

Bilik » Dapur | Ahad, 11 Agustus 2013 23:00

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan

- # 2 siung bawang putih.
- # 1 cabai merah.
- # 2 cabai rawit.
- # 50 gram kacang tanah.
- # 1 sendok teh asam Jawa.
- # 1 buah tahu putih.
- # 50 gram tauge.
- # 100 gram bihun.
- # 1 sendok makan kecap manis.
- # 1 sendok teh bawang goreng.
- # 50 gram kerupuk sagu.
- # Kecap manis.
- # Minyak sayur.
- # Garam.

### Cara Membuat

- # Goreng tahu sampai agak matang, kemudian iris bentuk dadu.
- # Larutkan asam Jawa dengan 3 sdm air.
- # Goreng kacang tanah dan kerupuk.
- # Kacang tanah diulek/digerus halus dan tambahkan kecap manis.
- # Tambahkan air asam Jawa, garam, dan kecap manis.
- # Larutkan dengan sedikit air dan aduk hingga merata.
- # Siapkan ketupat yang telah diiris-iris dan taburi dengan bumbu di atas bersama kerupuk.
- # Ketoprak Betawi siap dihidangkan.

*duniakulinernusantara.blogspot.com*