

Oseng Labu Siam, Tempe n Tahu

~ Anita Jenni Budiman ~

Dahulu Almarhum Mamaku suka masak sayur ini.. waktu kecil aku tidak suka makan sayur, karena masakan ini jadi suka juga makan labu siam



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 buah** Labu siam ukuran sedang
- **1 papan** Tempe ukuran kecil
- **1 buah** tahu putih Cina ukuran kecil
- **5 buah** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- Salam, sereh, jahe, lengkuas
- Garam, gula putih, lada, kaldu bubuk
- Kecap manis, saus tiram, kecap inggris, kecap asin
- Cabe hijau besar, cabe merah besar
- **secukupnya** Minyak goreng
- Tomat hijau

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bawang merah, bawang putih, cabe hijau besar, cabe merah besar serba diiris halus
- Sereh, lengkuas, jahe digebrek
- Labu siam dikupas lalu diiris halus
- Tempe n tahu diiris lalu digoreng setengah matang
- Bawang merah, bawang putih, cabe, salam, sereh, jahe, lengkuas, tomat, ditumis
- Setelah bau harum masukin labu siam, tahu, tempe
- Setelah diaduk aduk, masukan kecap manis, kecap asin, saus tiram, kecap inggris, garam, gula, lada, kaldu bubu
- Setelah labu siam layu n bumbu meresap, maka siap dihidangkan
- Selamat mencoba

Resep-resep Terkait

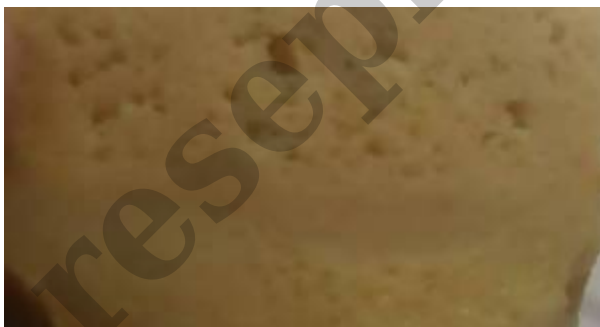
- [Manisan Mangga Praktis](#)



- [Biji Ketapang](#)



- [Puteri Keraton](#)



- [Mashed Potato Sederhana](#)

