

Remas.nu

Telur tahu bumbu bali

~ Roro Yulia ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 butir** telur rebus kupas kulitnya
- **6 bh** tahu potong agak tipis
- **Bumbu halus :**
 - **12 butir** bawang merah
 - **6 siung** bawang putih
 - **5 bh** cabe merah besar
 - **6 bh** cabe keriting merah
 - **sesuai selera** Lombok kecil
 - **1 ruas** jahe
- **Bumbu pelengkap :**
 - Gula merah sisir secukupnya
 - **secukupnya** Garam
 - **secukupnya** Kaldu bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus telur kupas kulitnya sisihkan
- Goreng tahu sampai matang sisihkan
- Tumis bumbu halus sampai Tanak, tambahkan sedikit air, gula merah, garam dan kaldu bubuk. Biarkan sampai mendidih.
- Setelah mendidih masukkan telur dan tahu. Aduk sampai bumbu merata dan meresap. Angkat. Sajikan. Selamat mencoba

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Tumis pare tempe](#)



- [Sayur gori aka jangan tewel](#)



- [Sayur Asem seger](#)



- [Sayur santan Lombok ijo](#)

