

Remas.nu

Sambel Terong Balado

~ Cheylvia ~

@Nunik Cp

Resep Aslinya ☐☐☐

<https://resepmasakan.us/resep/TDdES3dtcVJRN1ZLSXEwMERwMm1uQT09-sambal-goreng-terong-balado-oleh-tempusertempuser/>

#masakasyik
#cookpadindonesia
#cookpadcommunity_malang
#cheylvia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- 2 Terong
- 4 sdm air
- **Secukupnya** garam, gula pasir, merica bubuk, penyedap rasa
- **Secukupnya** minyak goreng

- **Bumbu Halus :**

- 3 bawang merah
- 2 bawang putih
- 3 cabe besar
- 10 cabe
- 1 tomat

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

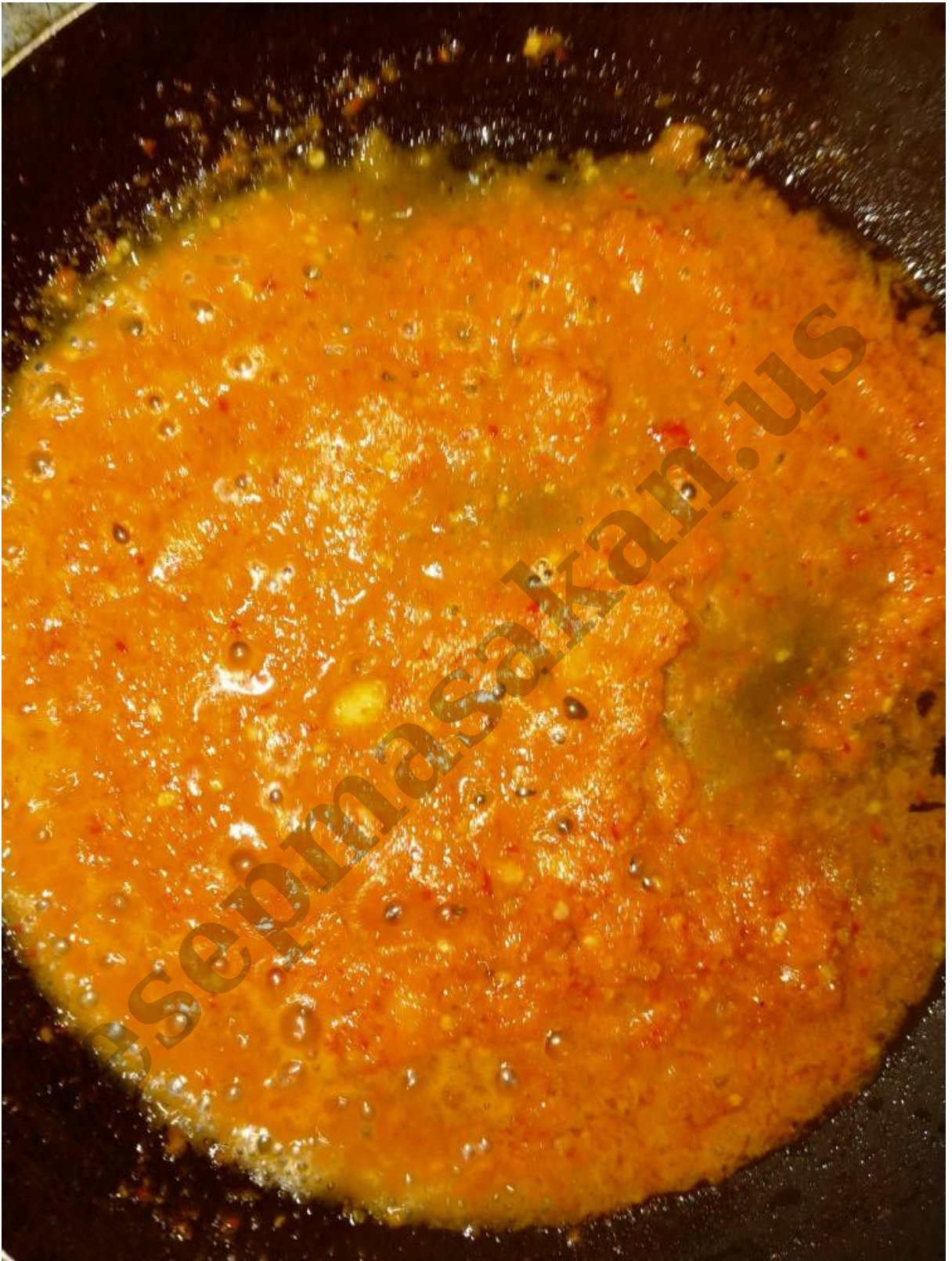
- Panaskan minyak goreng terong setengah matang lalu sisihkan, haluskan bumbu halus

resepmasakan.us





- Panaskan minyak goreng masukkan bumbu halus beri garam, gula pasir, merica bubuk aduk hingga harum masukkan terong dan air aduk rata





- Beri masako aduk sebentar dan siap disajikan





Resep-resep Terkait

- [Kepiting Asam Manis Pedas](#)



- [Keripik Kentang](#)



- [Kue Lontar Teflon Khas Papua](#)



- [Keripik Pisang](#)

