

*Remas.nu*

## Tumis oncom / Remas oncom

~ Vina Harun ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 papan** oncom
- **3 btng** daun bawang
- **5 bh** cabe merah
- **7 bh** cabe rawit merah
- **7 bh** rawit hijau
- **6 bh** bawang merah
- Minyak untuk menumis
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** gula putih
- Penyedap (opsional/boleh skip)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Haluskan / remet oncom sisihkan. Iris2 halus daun bawang. Sisihkan
- Haluskan semua cabe dan bawang dengan garam. Sisihkan
- Tumis bumbu halus sampai matang lalu masukan oncom dan gula pasir, aduk2 masak sampai setengah matang. Lalu masukan irisan daun bawang dan penyedap. Masak hingga matang (sampai oncom kering). Tes rasa. Sajikan

resepmasakan.us

# Resep-resep Terkait

---

- [Tongseng daging sapi](#)



- [Tumis Leunca Tauco](#)



- [Cumi asin cabe ijo](#)



- [Sambel rujak bumbu asinan](#)

