

Terong Bakar Sambal Kemiri Kemangi

~ Indrajied ~

Menu sederhana yang belum pernah gagal memanjakan lidah ☐ Apalagi ditambah dengan nasi hangat, hulala...nikmatnya Ya Allah...



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **7 buah** cabe rawit
- **2 buah** bawang putih
- **3 buah** kemiri
- **1 ruas** kencur
- **1 ikat** kemangi
- **Secukupnya** kacang tanah, garam, gula merah
- Sesuai selera, terong hijau (rasanya lebih enak menurut saya ☺)
- **2 sdm** santan (saya pakai santan fiber creme)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bakar terong hingga matang, lalu kupas kulitnya
- Sangrai cabe rawit, bawang putih, kemiri, kacang tanah dan kencur
- Haluskan bumbu yang sudah disangrai
- Tambahkan sedikit santan (santannya pakai air matang ya biar bisa langsung dimakan)
- Tambahkan garam dan gula merah sesuai selera
- Tekan tekan terong, lalu aduk hingga sambel merata dan taburi kemangi
- Terong Sambel Kemiri siap dihidangkan

Resep-resep Terkait

- [Gulai Daun Singkong Dan Pete](#)



- [Sambal Taichan](#)



- [Kembang Goyang](#)



- [Pempek Dos](#)

