

Sambal tumis tempe penyet

~ Era Sugiarti ~

Abis panen cabee dan bingung mau diapain ☐ akhirnya buat sambal tempe geprek aja ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10 biji** cabe rawit /sesuai selera
- **4 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **1/2 sdt** Garam
- **Sejumput** ajinomoto
- Seujung sdm gula
- **1 buah** jeruk sambal di peras dan kulit nya di iris tipis
- Minyak goreng utk menumis
- Beberapa potong tempe

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Haluskan semua bahan (tp sy sengaja gak terlalu halus) kecuali jeruk sambal
- Sementara proses menghaluskan (kalo saya ditumbuk) goreng beberapa potong tempe tapi jgn terlalu garing
- Jika sudah halus peraskan jeruk sambal kemudian iris tipis kulit jeruk sambal kemudian campurkan ke bahan dan tumbuk2 kasar
- Tempe jika sudah matang, tiriskan.
- Tumis bahan yang sudah dihaluskan dengan sedikit minyak, sambil menumis, haluskan pula tempe yang sudah digoreng, kemudian campurkan ke bahan yg ditumis, aduk rata, tunggu hingga matang
- Jika sudah matang siap di nikmati dengan nasi panas ☐

Resep-resep Terkait

- [Sate keong sawah \(Gondang\)](#)



- [Sambal keong sawah \(gondang\) paling simpel](#)



- [Bubur beras kampung kuah kuning simpel](#)



- [Mie goreng super mi soto daging simpel](#)

