

*Remas.nu*

## **MENUPPKM Tempe Kegelapan**

~ savitrivuv ~

---

Selama PPKM serba hemat



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/2 papan** tempe
- **6** Bawang merah
- **3** Bawang putih
- **3** Cabe merah keriting
- **3** Cabe hijau keriting
- Cabe setan 6 (bisa skip kalau gak suka pedas)
- **5 sdm** Kecap
- **1 sdm** Saus tiram
- Garam sejuput
- Kaldu swjuput
- **3 lbr** Daun salam
- Laos 1ruas kelingking
- Minyak secukupnya (untuk menggoreng atau menumis)
- **50 ml** Air

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong dadu tempe lalu goreng diminyak panas sampai berubah warna ke emasan



- Tumis duo bawang sampai harum masukkan cabai hijau, cabe merah, cabe setan daun salam laos tumis sampai tercampur Masukkan tempe masukkan kecap manis saus tiram tambahkan air masak sampai air menyusut sajikan

# Resep-resep Terkait

---

- [MENUPPKM Bubur Ndeso \(Resquger\)](#)



- [MENUPPKM SUP Patah Hati](#)



- [MENUPPKM sosis kasmaran](#)



- [Sosis Asam Manis](#)

