

Tumis pare tanpa remas garam

~ EFi Nurchayati ~

Jadi bener lo,, kalau numis pare tanpa membuang bagian dalam buah pare yang putih. Jadi membuat pare tidak pait.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 buah** pare belah buang bijinya saja, cuci kemudian potong2
- **Secukupnya** tempe, potong
- Udang rebon, Gula, garam, penyedap

- **Bumbu iris :**

- **3 siung** bawang putih
- **3 siung** bawang merah
- **sesuai selera** Cabe

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis duo bawang sampai kekuningan, masukan cabe, udang rebon. Kemudian masukan tempe dan parenya.
- Beri air sedikit., masukan bahan lainya., masak sampai matang.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Dadar Gulung Isi Kelapa](#)



- [Ungkep Ikan Lele](#)



- [Sate Daging Palsu \(Gluten\)](#)



- [Sayur Cabe Garam](#)

