

Remas.nu

Tahu Cabai Garam

~ Julia Selinda ~

Kakak saya cerita katanya ini salah satu resep favorit dia dan suaminya, jadi nggak sabar pengen cobain. Keliatannya kan biasa ya cuma tahu goreng, tapi ternyata dibalur tepung maizena rasanya jadi enak loh! ☐ Beneran simple ekonomis lezat deh, suami saya pun suka ☐

Wajib dicoba yaaa

Source @devinahermawan

#CookpadCommunity_Pontianak

#CookpadCommunity_Borneo #CookpadCommunity_Kalbar



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **10** Tahu sutra putih uk. kecil
- **10** bawang putih cincang
- **10** bawang merah cincang
- **100-200 gr** tepung maizena
- **2 batang** daun bawang iris
- **5-10** cabai rawit sesuai selera
- **sesuai selera** Gula, garam, dan kaldu jamur
- **secukupnya** Minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong tahu menjadi beberapa bagian, lalu rendam di air garam.
- Lapisi tahu dengan tepung maizena, diamkan 2-3 menit lalu goreng hingga kering.
- Tumis bawang putih hingga kering, tiriskan.
- Tumis bawang merah hingga layu dan harum, masukkan daun bawang dan cabai rawit. Tambahkan gula, garam, dan kaldu jamur sesuai selera
- Masukkan tahu goreng dan bawang putih kering, aduk rata. Siap disajikan.

Resep-resep Terkait

- [Tongseng Ayam](#)



- [Bolu Kukus Pandan Keju](#)



- [Bolu Gulung Keju](#)



- [Cake Tape Keju](#)

