

Remas.nu

Tahu Karamel Garlic

~ Augie Felicia ~

IG@augie.santos



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 pcs** tahu putih, potong"
- **2 sdm** maizena
- **1 batang** daun bawang
- **1 sdm** wijen
- **5 sdm** minyak
- Bumbu
- **2 sdm** kecap manis
- **1 sdm** kecap asin
- **1 sdm** minyak wijen
- **1 sdt** mirin
- **2 siung** bawang putih cincang/halus
- **3/4 sdm** maizena
- **2 sdm** air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tiriskan tahu atau tapes pake tissue dapur. Potong".

resepmasakan.us



- Buat bumbu aduk semua bahan jadi 1.

resepmasakan.us



- Goreng tahu dengan 5sdm minyak, bulak balik hingga kecoklatan. Hati-hati jgn sampe tahu hancur.

resepmasakan.us



- Tuang bumbu sambil diaduk cepat sampai rata.

- Taburkan wijen dan daun bawang.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Kulit Tortilla/Kebab/Burrito tanpa Baking Powder](#)



- [Soto Betawi](#)



- [Chilli Oil](#)



- [Misua](#)

