

Tumis tempe remas tepung saus tiram

~ Nadia Oke ~

Beli tempe eeh tempunya belum begitu padat jadi ancur,yaudh aku remas" aja sekalian,eeh enak digoreng tepung ternyata,terus aku coba aja di tumis pake kecap saus tiram dan yummy

□



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 buah** tempe (ukuran 2rbu)
- **1/4** terigu
- **1 buah** bawang putih
- **2 buah** bawang merah
- Bawang bombay (selera)
- Kecap saos tiramnya(aku pakai saori)
- Garam,penyedap rasa

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campurkan terigu, penyedap rasa dan air, aduk hingga rata (sama kalo mau bikin tempe goreng tepung)
- Masukkan tempe kedalam terigunya
- Goreng berbentuk kecil"
- Angkat dan tiriskan
- Iris cabai bawang, panaskan minyak lalu tumis cabai dan bawang hingga bawangnya rada kecoklatan
- Masukkan tempe, saus tiram, penyedap rasa, bawang bombay dan air sedikit
- Aduk hingga rata, tunggu sampai menyerap, cicipi rasanya
- Kalau rasanya sudah pas, sudah matang siap disajikan ☐

Resep-resep Terkait

- [Jantung hati ayam asam manis](#)



- [Pecak ikan mas](#)



- [Tahu kukus telur](#)



- [Balado kentang jamur](#)

