

Tahu Lontong Khas Tulungagung

~ Mita Mey Savitri ~

Asliii rindu banget tahu lontong langganan di kota kelahiran alm mamah, Tulungagung. Semenjak ppkm dan historinya udah setahun lebih ga bisa kesana, akhirnya iseng cobain resep setelah tanya tante yg emang orang sana, voilaaaa... lumayanlah buat mengobati kerinduan, kalau pakai kecap cap kuda psti 11 12 deh rasanya ☺☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 papan** tahu, tiap papan iris jadi 4 atau selera
- **4 bh** lontong
- **100 gr** tauge gendut
- **5 bh** daun brambang iris tipis
- **100 gr** kacang tanah
- **5 siung** bawang merah, goreng
- **3 bh** daun seledri
- **Secukupnya** cave rawit rebus

- **Bumbu :**

- **7 siung** bawang putih
- **1/2 sdt** garam
- **Secukupnya** gula merah
- **2 sdm** petis
- **1 sdm** kecap manis

resepmasakan.us

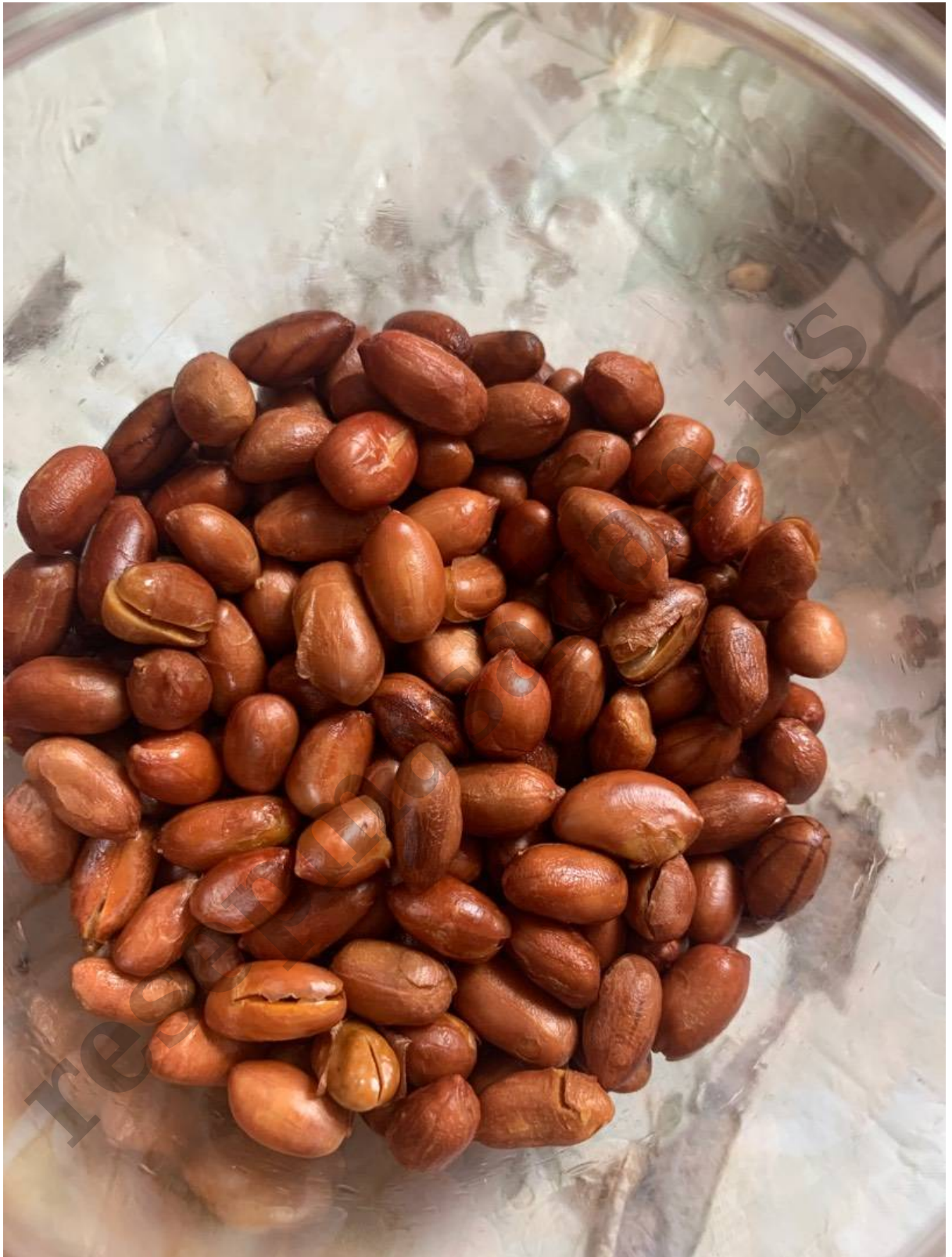
Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bumbu terlebih dahulu, goreng setengah matang bawang putih, ulek, tambahkan garam, gula merah, kecap manis hingga rata, lalu tambahkan petis dan koreksi rasa

resepmasakan.us



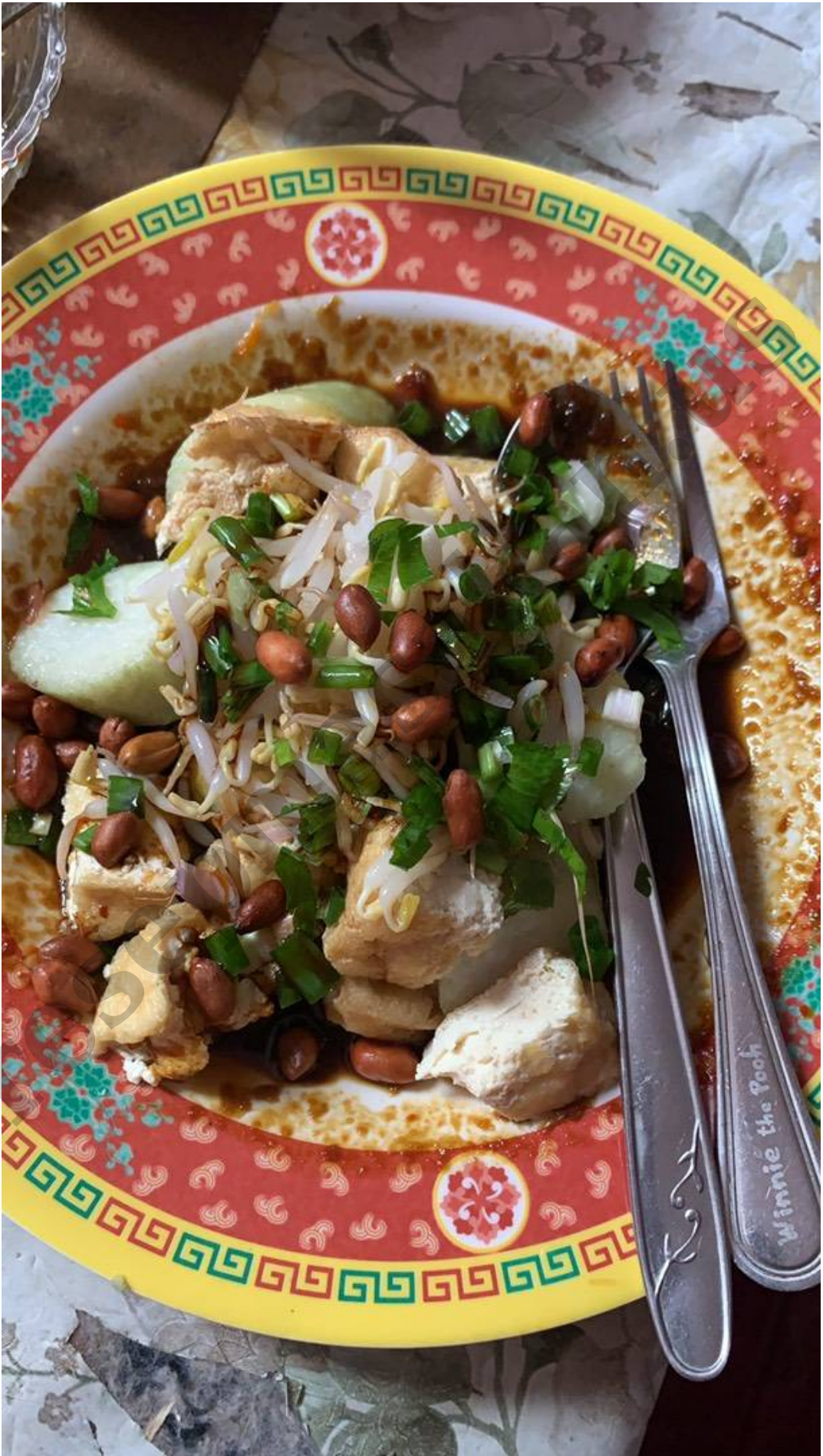
- Goreng kacang tanah hingga terdengar suara kratak kratak, angkat dan tiriskan,hati' jangan sampai gosong. Rebus taube sebentar, kalau saya suka yang setengah matang. Potong rajang daun kucai dan seledri







- Rajang bawang merah untuk taburan bawang merah goreng, tiriskan. Rebus cabe rawit lalu tiriskan. Goreng tahu tingkat kematangan sesuai selera, kalau saya suka setengah matang
- Untuk penyajian, Ambil secukupnya bumbu halus, tambahkan cabe rawit rebus 5 bh atau selera dan haluskan campur dengan bumbu, tambahkan 2 sdm air matang lalu tambahkan 2 sdm kecap manis, campur hingga rata. Potong lontong dan letakkan si dasar, lalu tahu goreng potong', tambahkan tauge, lalu taburi daun kucai, selederi, kacang tanah dan bawang merah goreng, tambahkan kecap diatasnya sesuai selera, siap disajikan, boleh ditambahkan telur dadar goreng dan krupuk sebagai pelengkap



Resep-resep Terkait

- [Nasi Liwet Rendang Jengkol Pedas](#)



- [Kuah Bakso Rombong](#)



- [Roti Gabin Isi Bakso Ayam Renyah](#)



- [Nasi Uduk Rice Cooker](#)

