

Remas.nu

Sambal Terasi Jeruk Limo - 122 (by Bumi)

~ Bumi Mita ~

Sambal yang cocok dipenyet bersama ikan atau telur..
Aroma terasi dan kesegaran jeruk limo bikin tambah nafsu makan.

#PejuangGoldenApron3
#CookpadCommunity_Tangerang
#PekanPosbar_SambalNusantara
#PekanPosbar
#CookpadCommunity_Regional



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **3 bh** tomat ukuran kecil
- **4 bh** bawang merah
- **2 bh** bawang putih
- **3 bh** cabe besar
- **20 bh** cabe rawit
- **1/2 sdt** garam
- **1/2 sdt** gula pasir
- **1/2 sdt** mecin
- **2 sdt** terasi bakar
- **1 bh** jeruk limo
- **7 sdm** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan Bahan. Cuci bersih bahan. Letakkan garam, gula, mecin, terasi di cobek.

resepmasakan.us





- Panaskan minyak goreng. Tumis bahan mulai dari tomat, cabe besar, bawang merah, cabe rawit dan bawang putih. Tumis hingga bahan layu. Lalu, angkat dan tiriskan.

resepmasakan.us



- Pindahkan bahan ke cobek. Uleg kasar sesuai selera.

resepmasakan.us







- Belah jeruk limo. Buang bijinya. Tambahkan perasan jeruk limo diatas sambal, aduk rata. Sambal siap disantap dengan ikan goreng atau lauk lainnya. Alhamdulillah. Selamat mencoba..

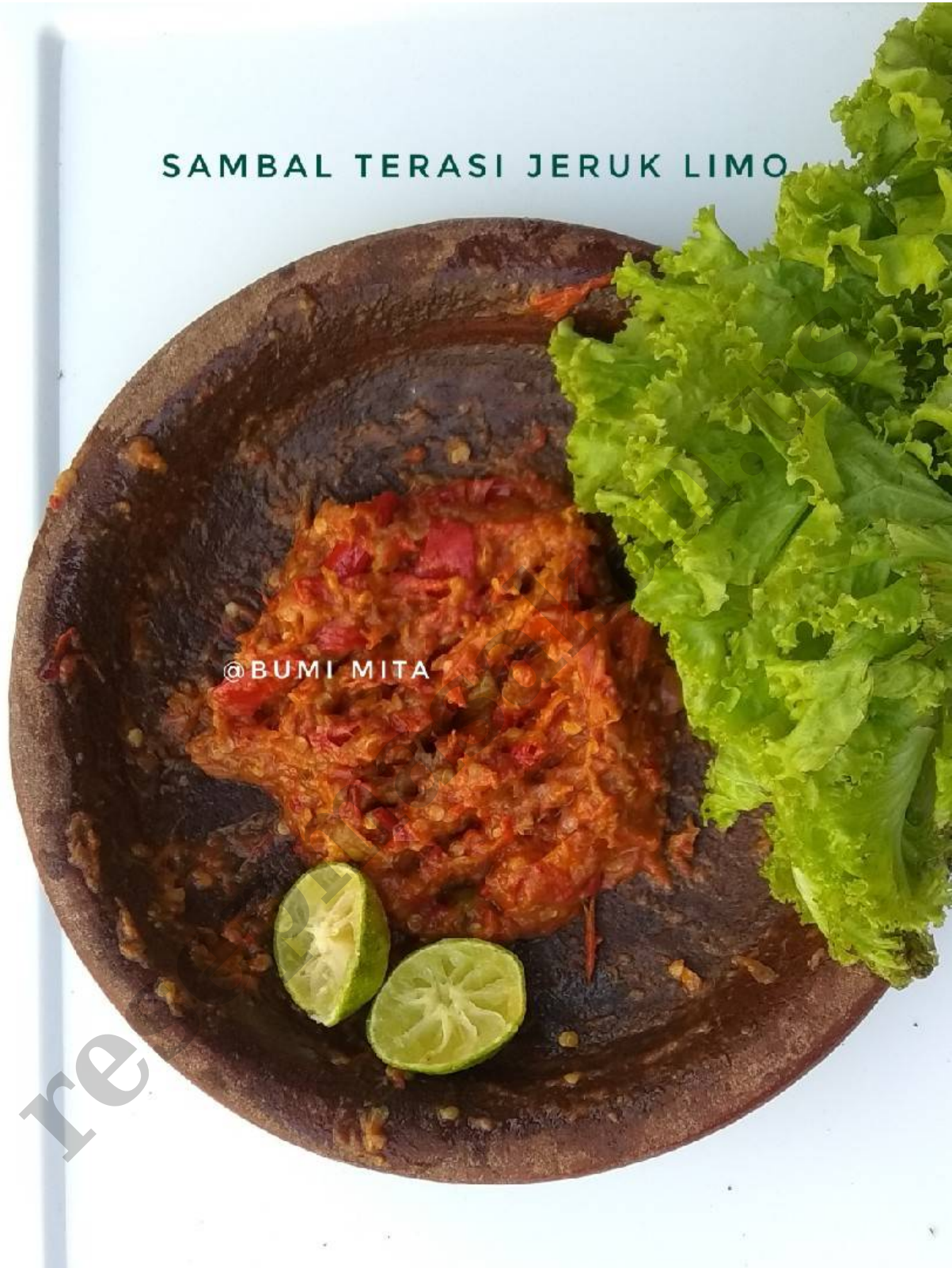
resepmasakan.us





resep masaká

SAMBAL TERASI JERUK LIMO



Resep-resep Terkait

- [Tempe Homemade Kacang Kedelai - \(123\) by Bumi](#)



- [Wadai Bingka Tapai Singkong -121 \(by Bumi\)](#)



- [Tape ketan -120 \(by Bumi\)](#)



- [Gulai Daging Sapi - 119 \(by Bumi\)](#)

