



Kering Tempe Teri Cabe Ijo (Bumbu Iris)

~ Hadleny Kitchen ~

Arisan cooksnap cocomba

Source @**nirastorytummy** dengan modifikasi (cabinya diganti cabe ijo plus ditambah teri)

Kesukaan saya dan paksu. Bisa distok juga untuk sarapan dadakan, tinggal ceplok telur plus kerupuk

.

#cooksnap

#PekanCooksnap

#PekanPosbar

#keringtempe

#olahantempe

#BandungCooksnap4_Nirastorytummy

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny

resepmasakan.us



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 papan kecil** tempe, iris kecil memanjang lalu goreng kering
- **50 gr** teri nasi, cuci bersih lalu goreng kering
- **1/2 sdt** garam
- **1/2 sdt** kaldu bubuk/jamur
- **1.5 sdm** gula merah/aren sisir
- **5 sdm** air asam jawa (2 mata asam + air)
- **3 sdm** minyak goreng

- **Bumbu iris :**
 - **50 gr** cabe ijo besar
 - **3 butir besar** bawang merah
 - **3 siung besar** bawang putih

resepmasakan.us

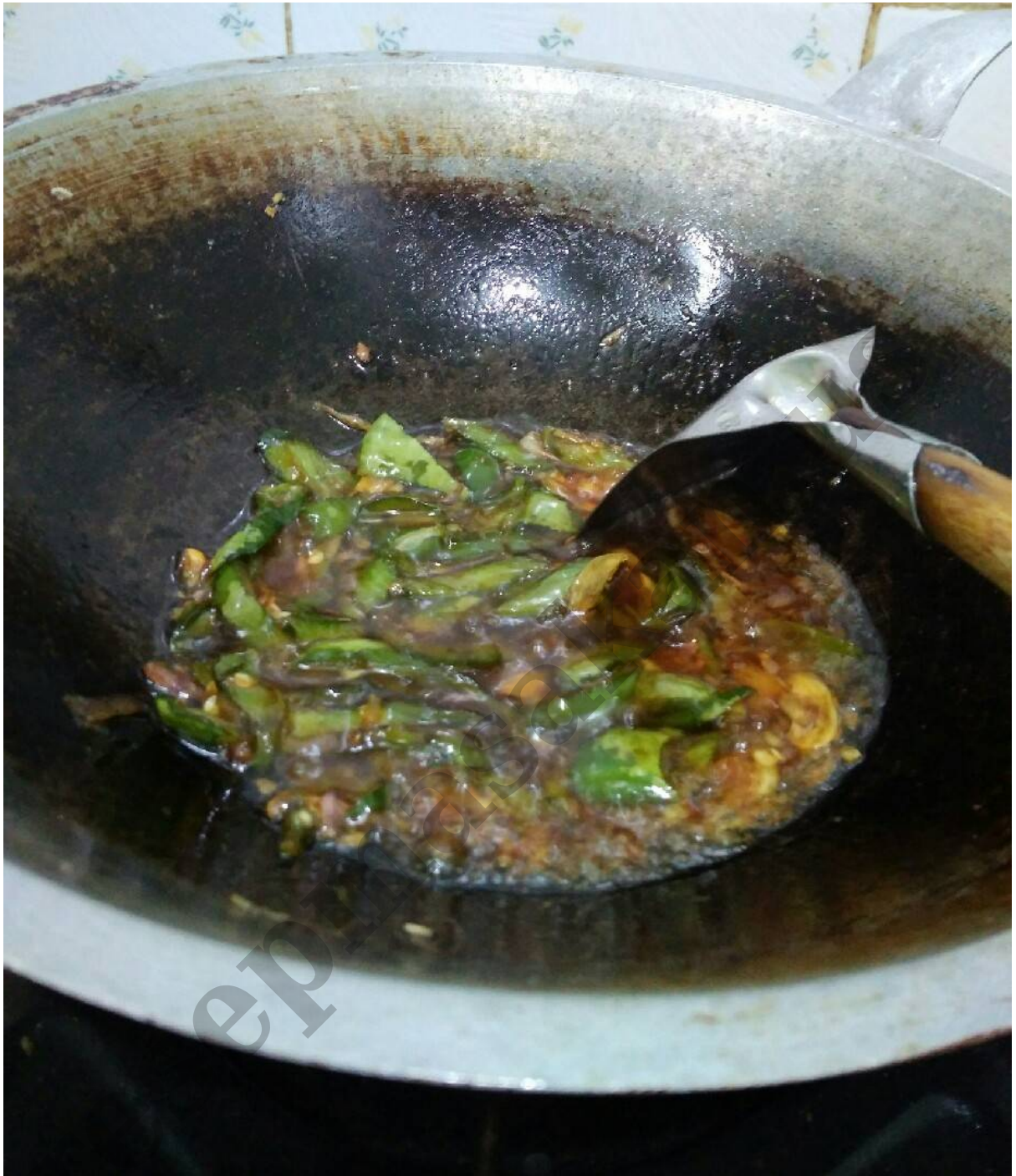
Langkah-langkah pembuatan

- Tumis semua bumbu iris bersamaan hingga harum dan matang



- Tuang air asam lalu beri gula merah/aren, garam dan kaldu bubuk. Masak hingga gula larut dan mengental dengan api kecil





- Masukkan tempe dan teri. Aduk rata hingga semua bumbu meresap. Koreksi rasa





- Angkat dan sajikan



Resep-resep Terkait

- [Ayam Kentucky Super Crispy](#)



- [Seblak Kerupuk & Sayuran Kuah Kental](#)



- [Sambal Goreng Bawang Tongkol Tempe](#)



- [Keripik Balado Poll Pedas](#)

