

Tempe Goreng Wijen Kriuk

~ Hadleny Kitchen ~

Source : @dapurkobe

Bikin yang simpel lagi dari resep Dapur Kobe yaitu Tempe Goreng Wijen Kriuk. Biar lebih maknyus saya pake KOBE Tepung Tempe Kriuk. Tepung Tempe Kriuk ini terbuat dari tepung dengan campuran bumbu-bumbu yang berkualitas. Serta aman dikonsumsi karena tanpa pengawet. Untuk mendapatkannya gampang kok karena tersedia diwarung, pasar, supermarket ataupun minimarket yang ada disekitar kita.

Tempe goreng kriuk ini bisa untuk menu makan atau juga untuk cemilan...semua enak apalagi dimakan pas masih anget2, dijamin langsung ludes ☐

#cooksnap

#PekanCooksnap

#dapurkobe

#kobetepungtempekriuk

#hadlenyforkobe

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 papan sedang** tempe
- **1 bungkus/70gr** KOBE Tepung Tempe Kriuk
- **25 gr** wijen putih
- **130 ml** air
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong tempe dengan ketebalan sesuai selera

resepmasakan.us



- Campurkan 1 bungkus Kobe Tepung Tempe Kriuk dengan air. Kemudian masukkan wijen. Aduk hingga rata





- Masukkan tempe ke dalam adonan tepung, balur hingga rata



- Panaskan minyak goreng. Goreng tempe hingga berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan





- Sajikan selagi hangat

TEMPE GORENG

Wijen Kriuk



Resep-resep Terkait

- [Pepes Tahu Telur Wortel & Kemangi](#)



- [Nasi Campur khas Manado : tongkol woku belanga + sayur garo](#)



- [Sekoteng Bandung](#)



- [Sambal Cumi Asin Jengkol](#)

