

Pepes Jamur Tiram

~ Cassalover (AyuCIMO) ~

#Cooksnap
#MasakItuSaya
#AnekaPepes
#PepesJamurTiram
#PepesJamur
#SelaluIstimewa
#PekanPosbar

#Mbois_SerbaKukusdanTim
#MboisCoboy_SerbaKukusdanTim
#CoboyMbois
#CoboyWani
#Coboy_CookSnap
#CookSnap
#CookpadCommunity_Surabaya

#KelasYoglosemar_Ngukus
#Kopijos
#Kopijos_Ngukus
#SelaluIstimewa
#CookpadCommunity_Yogyakarta
#CookpadIndonesia
#CookpadCommunity_id

Minggu ini Cookpad punya agenda kegiatan semu olahan serba kukus. Termasuk di COBOY dan KOPIJOS juga sama. Dan kemarin di WAG Joglosemar ada bincang2 sharing tentang olahan serba kukusan dengan narasumber yang sangat berkompeten pastinya. Salah satunya beliau adalah mba @DapoerMommyR_6091948 yang membagikan ilmu tentang pepes tahu jamur tiram.

Berhubung aku suka sekali tahu dan belum pernah bikin pepes tahu di mix sama jamur penasaran dong akunya. Langsung bikin dengan sukacita dan ngikutin resep. Ndak ada modip sama sekali maklum pengalaman pertama ini.

Dan pas sudah mateng rasanya amazing banget lho aku gak nyangka sekali tahu di mix sama jamur rasanya bisa uenaak pake banget. Anak2 suka pula dan gak sampe lama (1/2 hari aja) ludes des tuh pepes. Puji Tuhan Haleluya deh seneng banget dapat ilmu dan sharingnya krn anak2 suka sekali. Terima kasih banyak mba @DapoerMommyR_6091948 buat inspirasinya resep dan sharing ilmunya. Berkah melimpah, sukses serta sehat slalu buatmu skluarga. Amin

□□□□



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10 buah** tahu putih haluskan dgn garpu
- **200 gr** jamur tiram cuci bersih cincang kasar
- **3 siung** bawang merah iris
- **4 siung** bawang putih iris
- **3** cabe kriting merah iris
- **1** tomat merah iris
- **1** tomat hijau iris
- **1 ikat** kemangi ambil daunnya saja
- **1 batang** daun bawang iris
- **1 batang** sereh ambil putihnya saja iris halus
- **3 lembar** daun jeruk buang tulang daunnya iris tipis
- **1/3 sdt** lada bubuk
- **1/2 sdt** garam
- **Secukupnya** kaldu bubuk
- **2 butir** telur
- **Secukupnya** daun pisang dan tusuk gigi

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis duo bawang sampai harum, wangi serta layu lalu masukkan potongan cabe dan tomat aduk rata.

resepmasakan.us





- Setelah agak layu masukkan jamur tiram yg sudah dipotong2 tambahkan gula garam dan lada bubuk masak sampai jamur layu lalu sisihkan



- Haluskan tahu putih kemudian campur jamur yg sudah dimasak tadi masukkan jg telur, daun kemangi dan daun bawang serta cincangan daun jeruk dan irisan batang serih tambahkan gula dan garam secukupnya dan kaldu jamur lg bila perlu aduk sampai tercampur rata







- Ambil daun pisang lalu taruh adonan pepes diatasnya semat dg tusuk gigi. lakukan sampai semua adonan habis.



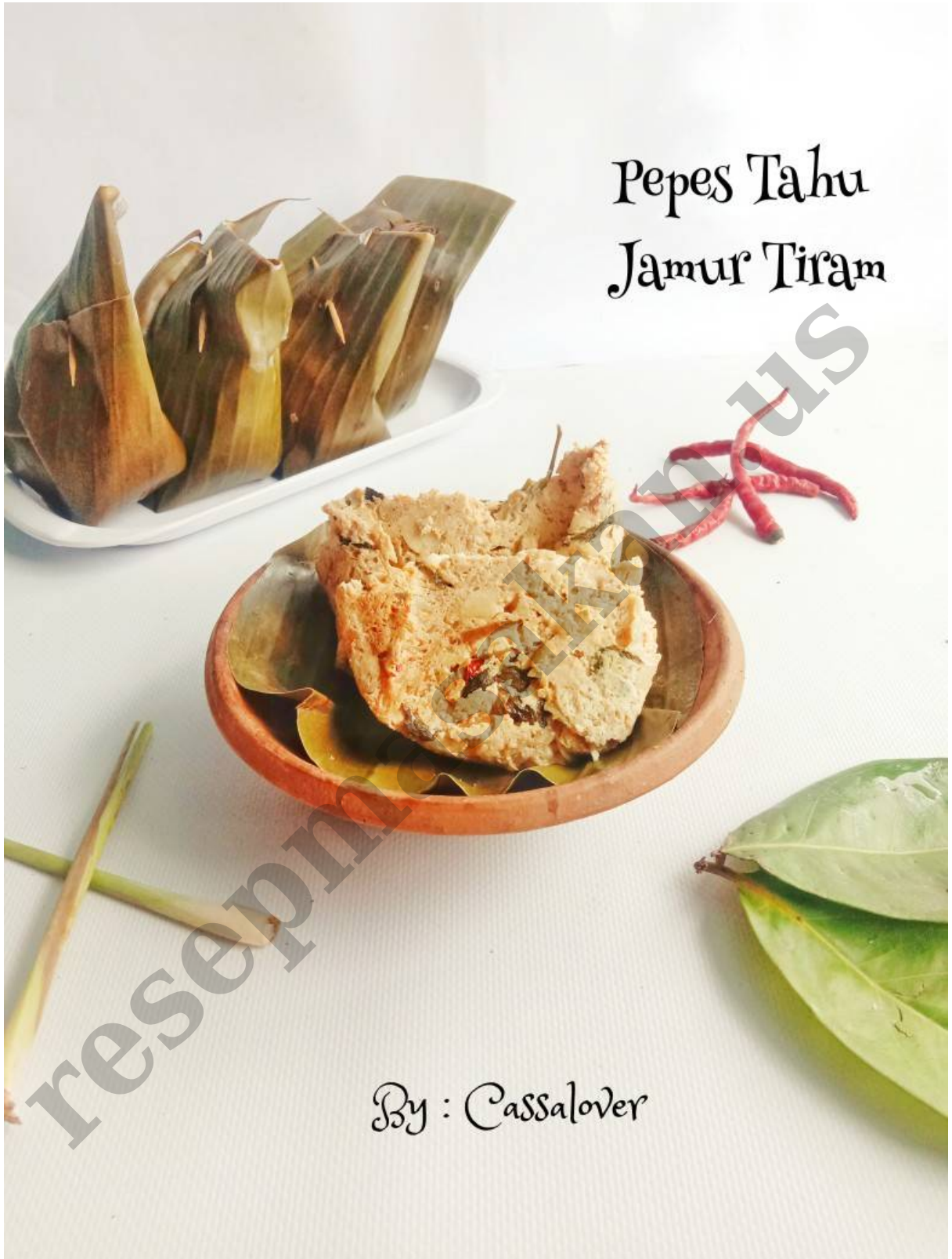


- Kemudian kukus 35 menit atau sampai matang



- Siap disajikan ☐☐

Pepes Tahu
Jamur Tiram



By : Cassalover

Resep-resep Terkait

- [Ayam Bepangat Alabio \(Khas Hulu Sungai Utara Kal Sel\)](#)



- [Pangsit Goreng Pita](#)



- [Susu Sari Kedelai Anti Langu](#)



- [Getuk Kacamata](#)

