

Kering Tempe Saus Tiram

~ Hadleny Kitchen ~

Sarapan pagi ini cukup dengan Kering Tempe Saus Tiram plus sisa Pepes Tahu. Maknys banget. Saus tiramnya saya pake KOBE Saus Tiram Selera dari **@dapurkobe** yang sausnya terbuat dari Tiram asli dan berkualitas, tanpa pengawet dan pewarna buatan. Jadi semua bahannya alami dan sangat aman dikonsumsi oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun orang tua. Menu simpel tapi rasa wahhhhh

.

#dapurkobe
#saustiramselera
#hadlenyforkobe
#keringtempesaustiram
#keringtempe
#olahantempe
#olahansaustiram
#CookpadCommunity_Bandung
#cocomba
#authorsbandunghebring
#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 papan kecil** tempe, potong-potong lalu iris tipis
- **1 sdm** kecap asin
- **1.5 sdm** kecap manis
- **1.5 sdm** KOBE Saus Tiram Selera
- **Secukupnya** minyak goreng

- **Bumbu iris :**

- **3 butir besar** bawang merah
- **2 siung besar** bawang putih
- **4 buah** cabe merah besar (cabe TW)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng tempe hingga kering. Angkat, tiriskan dan sisihkan dulu

resepmasakan.us



- Tumis bawang merah putih hingga harum. Tambahkan cabe iris dan tumis lagi hingga cabe layu dan matang. Kecilkan api







- Masukkan tempe. Tuang kecap asin, kecap manis dan terakhir KOBE Saus Tiram Selera sebagai penyempurna rasa. Aduk rata hingga semua terbalut bumbu. Koreksi rasa, angkat dan sajikan





Kering Tempe

Saus Tiram



Resep-resep Terkait

- [Jambal Roti & Pete Saus Tiram](#)



- [Sroto Sokaraja](#)



- [Amplang](#)



- [Serabi Solo](#)

