

Remas.nu

Sambal Tempe Kemangi

~ Dita | IG: @dtndy ~

Sambal tempe kemangi ini sedaap betul bikin kalap! Pake kencur jg makin enak, cobain kuyyy

Follow me on IG: @dtndy



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/2 papan besar** tempe, iris
- Daun kemangi secukupnya, petik
- Sambal Uleg (uleg kasar, biarkan tetap di cobek)
- **6 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **3 bh** cabe rawit oranye, iris
- **8 bh** cabe merah keriting, iris
- **secukupnya** Garam & gula pasir

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng tempe dgn minyak agak banyak hgg berubah kecoklatan & garing, tiriskan sebentar
- Pindahkan tempe ke cobek, tekan-tekan dgn ulegan hgg hancur tp masih agak berbentuk (uleg kasar aja). Aduk agar tercampur dgn sambal
- Tambahkan daun kemangi, tekan pelan & uleg kasar lalu aduk rata. Pindahkan ke piring saji, siap santap!

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Jamur Crispy Superkriuk](#)



- [Sambal Goreng Teri Kentang](#)



- [Strawberry Oats Porridge](#)



- [Milk Cocopandan Pudding](#)

