

Terong Babanam Sambal Terasi

~ Hadleny Kitchen ~

Jalan-jalan ke Kalsel, mampir ke mba @CitraRisaSeptiani kepincut dengan Terong Babanamnya, resepnya sederhana tapi bikin boros nasi. Untuk sambel saya pake sambel terasi karena ga nemu mangga muda. Terong Babanam sebenarnya adalah terong yang dibakar hingga matang/empuk kemudian dikupas kulitnya lalu disajikan dengan sambal. Mirip dengan Seruit khas Lampung cuma beda nama aja

#cooksnap

#PekanCooksnap

#PekanPosbar

#Rekreasi_Kalsel

#terongbabanam

#terongbakar

#olahanterong

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 buah** terong ungu besar, cuci bersih lalu potong 3
- **3 buah** tusuk sate
- **Bahan sambal terasi :**
 - **6 buah** cabe merah keriting
 - **15 buah** cabe rawit ijo
 - **3 butir** bawang merah
 - **1 buah** tomat
 - **1/2 sdt** terasi bakar
 - **1/4 sdt** garam
 - **1/2 sdt** gula pasir
 - **5 sdm** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan terong lalu tusuk dengan tusuk sate





- Bakar diatas kompor hingga matang. Kupas kulitnya dan sajikan dengan sambal terasi



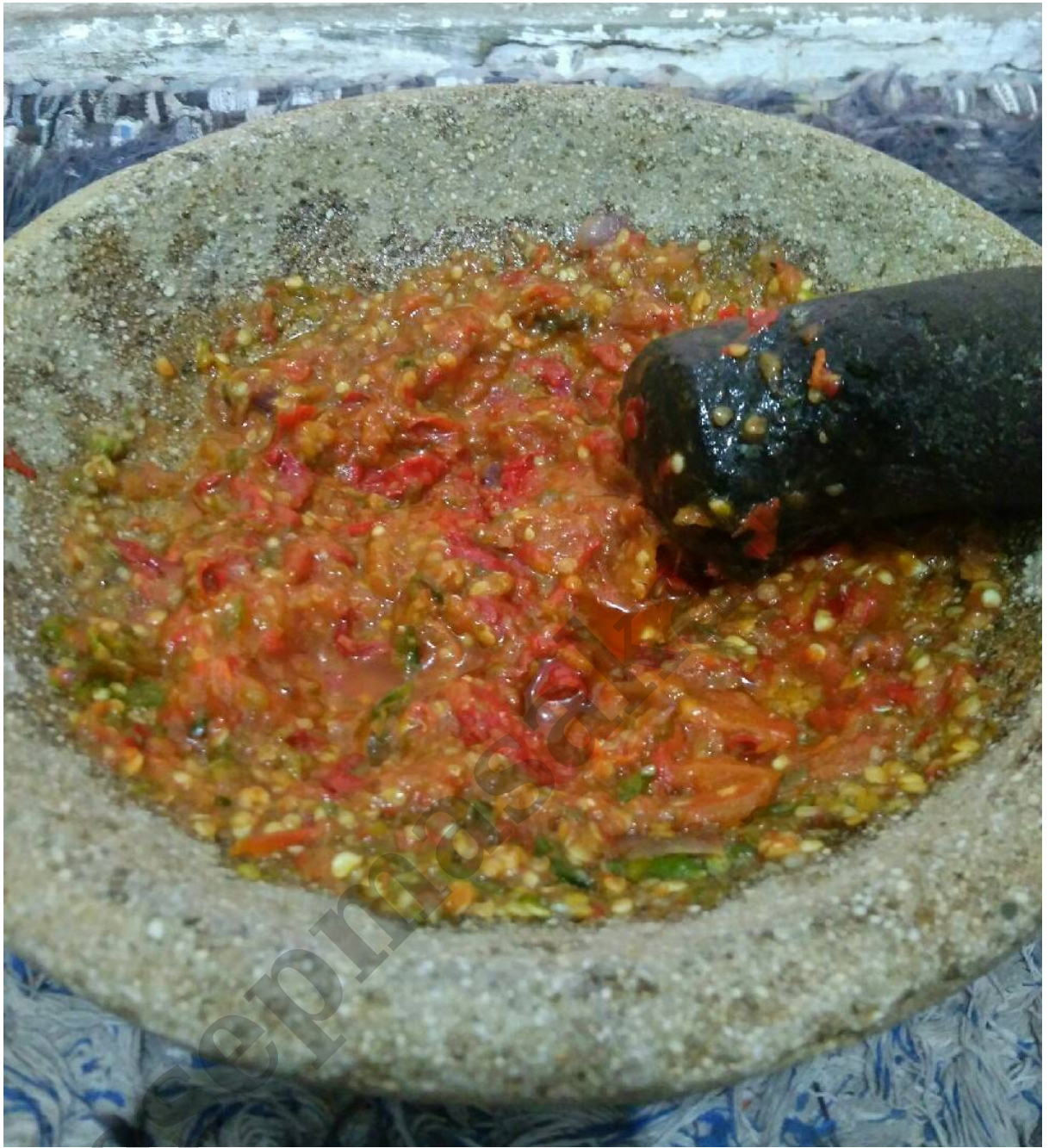


rese



- **SAMBAL TERASI :**
Panaskan minyak goreng. Goreng cabe, bawang merah dan tomat hingga matang. Tuang ke wadah ulekan. Tambahkan terasi, garam dan gula pasir lalu ulek hingga semua tercampur rata. Koreksi rasa dan siap disajikan





Resep-resep Terkait

- [Kwetiau Homemade Siram Pecel Sayuran](#)



- [Pecel Pincuk](#)



- [Nasi Bogana khas Tegal](#)



- [Rebusan Daun Pepaya](#)

