



Kering Tempe

Bahan-bahan

- 100 gr teri medan, rendam, goreng terpisah□□
- 4 siung bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah, iris tipis
- 2 sdm Kecap manis
- 50 gr gula aren
- 1 buah tempe, potong tipis memanjang, goreng kering□□
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 1 sdt Maggi Magic Lezat
- 2 cm lengkuas, geprek

Cara Membuat

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan lengkuas.
2. Masukkan Maggi Magic Lezat, gula aren, dan cabai merah. Aduk rata.
3. Masukkan Maggi Saus Tiram dan kecap manis, aduk rata.
4. Masukkan potongan tempe goreng, aduk rata. Masukkan teri goreng, aduk rata.
5. Sajikan

Nutrisi

Karbohidrat	17.68 g
Energi	171.9 kcal
Lemak	5.42 g
Protein	15.08 g

21 Menit

5 Porsi