

Sambal Tumpang

~ Vidya Niiin ~

Di fotonya ft Pecel ya guys. Ini resep asli ibu mertuaku. Hasilnya endeusss surendeus !



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

- **1 papan** tempe busuk
- **1/2 papan** tempe biasa (ops kalo tempe busuknya uda busuk bgt ya)
- **3** bawang putih
- **3** bawang merah
- **5** cabai rawit
- **3** daun salam
- **2** daun jeruk buang ruasnya
- **1 ruas** laos
- **secukupnya** Ebi (ak ganti terasi krn alergi seafood)
- **Secukupnya** Garam
- **1 bungkus** segitiga santan kara
- Tahu
- Rambak atau Krecek

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus semua bumbu (kecuali terasi/ebi) dan tempe menggunakan air. Air rebusan jangan dibuang, untuk rebus tahu dan juga rambak. Nantinya pun akan digunakan untuk campuran seluruh bahan
- Haluskan seluruh bumbu dan tempe yang sudah direbus dan tambahkan terasi/ebi serta garam.
- Masukkan ke dalam air rebusan tadi, lalu tunggu mendidih dan tambahkan santan. Lalu tambahkan rambak dan juga tahu yang sudah di rebus.
- Tunggu matang dan sesuai kekentalan yg diinginkan. Beri bawang goreng. Siap disajikan

Resep-resep Terkait

- [Ayam Goreng Pok Pok Karage Tepung](#)



- [Tahu Kupat Solo](#)



- [Buncis Bumbu Acar Kuning](#)



- [Bakwan Sayur Gurah Manis](#)

