

Sambel Tumpang Kediri

~ Rika Itu Iin ~

Suami asli kediri ☐ jadi dapat resenya langsung dari mertua...
Enaaaak... Dam Alhamdulillah banyak yang suka ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 papan** tempe semangit (tempe hampir busuk)
- **1 papan** tempe biasa
- **10** bawang merah
- **6** bawang putih
- **4** cabe merah besar
- **10** cabe rawit (pedasnya sesuai selera aja)
- **1 jempol** lengkuas geprek
- **5** daun jeruk
- **5** daun salam
- **Sedikit** kencur
- **Secukupnya** garam
- **1/2 sdt** gula pasir
- Penyedap
- **1 liter** air
- **1 ltr** santan

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus tempe, bawang putih, bawang merah, cabe rawit, cabe merah, daun salam, daun jeruk, lengkuas, kencur sampai mendidih dan semua terlihat matang.

Air rebusan jangan dibuang ya...

- Setelah dingin haluskan (di uleg aja) tempe, bawang putih bawang merah kencur cabe rawit cabe besar kencur,, masukan kembali ke dalam air rebusan tadi ya,, lalu masak lagi dengan santan,, beri gula pasir garam penyedap..

Koreksi rasa...



Sambel Tumpang kediri

Resep-resep Terkait

- [Terong Asam Manis](#)



- [Pisang Goreng Wijen](#)



- [Tahu Berintik Kriuk](#)



- [Manisan Bligo seger](#)

