

*Remas.nu*

## Tumis Teri Terong Bulat

~ homemadeMamaRyuga ~

Hari ini masak simple aja..tapi cukup membuat rada khilap makannya... niat diet hanya tinggal

niat☐☐

**#menuseharihari**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **200 gr** terong bulat potong sesuai selera
- **50 gr** teri / boleh lebih
- **6 butir** bawang merah iris kasar
- **2 siung** bawang putih iris tipis
- **15 / lebih** cabe rawit hijau iris serong
- **5** cabe keriting merah iris serong
- **2 buah** tomat hijau potong kasar
- **Secukupnya** garam, gula dan kaldu jamur(optional)

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih teri lalu goreng, sisihkan
- Tumis duo bawang, lalu cabe2an hingga harum(jangan terlalu layu) masukkan tomat... lalu masukkan terong nya..tambahkan air secukupnya, bubuhi garam, gula, kaldu aduk rata... tambahkan teri, cek rasa, biarkan air mnyusut... siap dihidangkan..

remas.nu

# Resep-resep Terkait

---

- [Wool roll bread](#)



- [Wedang Ronde](#)



- [Risoles Tahu Pedas / risoles ekonomis](#)



- [35. Coto Makasar](#)

