

Remas.nu

Tumis oncom daun bawang

~ Wensi.Zamiri ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gr** oncom, pilih yg padat potong segi panjang
- **15** cabai caplak
- **5 bh** bawang merah, iris tipis
- **3 bh** bawang putih, cacah
- **1/2 sendok makan** gula merah iris
- **secukupnya** Gaeam, penyedap
- **1/4 gelas** air
- Minyak untuk menumis
- **3 batang** daun bawang/ sesuai selera, iris 1 cm

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng oncom sampai agak kering, angkat tiriskan
- Tumis bawang merah, setelah harum dan kecoklatan masukkan bawang putih dan cabai tunggu sampai layu lalu tambahkan garam, dan penyedap masukkan air aduk rata
- Setelah merata dan telah tes rasa masukkan daun bawang dan oncom aduk rata..diamkan sampai bumbu meresap dalam oncom sambil sesekali di aduk
- Tes rasa lg..lalu angkat dan sajikan

Resep-resep Terkait

- [Sop tulang sapi](#)



- [Mie ikan gabus](#)



- [Peyek crispy ikan seluang](#)



- [Udang goreng tepung](#)

