

## 480. Balado Terong Lombok Ijo Pete

~ Julia Juliana ~

Masak terong yang kesekian kali.  
Gpp Terong dan Terong selalu ada ☺☺.  
Kali ini masak resepnya mbak @Borumora\_16631652  
Terong bagi Q selalu enak asal di masak pake banyak sambal .Iya beneran asal di selimuti sambal aja udah ngabisin nasi ☺☺. Bukan krn enak tp dasar lepeer ajah ☺☺.

#CookpadCommunity\_Magelang  
#TerongLombokIjo  
#Cooksnap\_@Borumora\_16631652  
#AnekaSambel



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **2 bh** Terong Ungu
- **3 papan** Pete
- Air untuk merebus terong
- Minyak untuk menumis
- Daun Jeruk (skip, krn lupa ☐)
  
- **Bumbu Halus :**
  
- **3 siung** Bawang Putih
- **4 bt** Bawang Merah
  
- **6 bh Cabe Rawit ijo (me : Rawit besar putih)**
  
- **10 bh** Cabe Ijo
  
- **1 bh Tomat ijo (me : tomat merah)**
  
- Garam
- Gula jawa / pasir

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong2 Terong dab belah, rebus dalam air mendidih sampe setengah matang (me ; matang ☐)  
jika mau digoreng rendam dgn air garam 10 mnt.
- Haluskan bumbu cabe (me : tdk terlalu halus).
- Tumis sambel ijo, masukkan pete. Beri sedikit air masak sampe harum dan Pete matang. Masukkan Terong Ungu, aduk rata. Cek rasa ya...
- Siap sajian.



# Resep-resep Terkait

---

- [509. Semur Jengkol Pedas](#)



- [507. Oseng Gembus Pete SAOS Tiram SELERA](#)



- [Kroket Singkong Isi Daun Bawang, Daging cincang](#)



- [505. Olahan Sea Food Bakar Asam Manis Pedas](#)

