

## Ati ampela sambal Bawang

~ Maesa ~

Apa sih yang bikin gagal diet bu ibu? Nasi sama lauk pauk yang cocok di lidah. Sudah pasti nasi hangat di uwel-wel pake sambel Masya Allah nikmat tiada tara. Apalagi di makan bersama keluarga. Duduk bersama dan bercerita tanpa sadar piring sudah bersih lagi. Ada yang nyeletuk "Nasinya kok belum dicentongin.." □ sampai lupa diri. Masya Allah nikmatnya. Silahkan klo cabenya mau dilebihkan. Kalau saya cabenya cukup begini saja karna kan masak untuk orangtua yang sudah tidak seperti dulu bisa makan pedas. Dulu, Ayah saya 65th yang lalu rajanya pedas. Kalau belum 50 cabe belum dibilang sambel. Eh?!



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **300 gr** ati ampela
- **1 ons** Bawang Merah, iris
- **3 lembar** daun jeruk, buang tulang daunnya sobek
- **1 buah** jeruk kunci (kalau suka ada asem2nya)
- Kaldu bubuk
- Gula pasir
  
- **Bumbu Ulek:**
- **50 gr** cabe merah keriting
- **7** cabe rawit merah (bisa dlebihkan 20pc kalau suka lebih pedas)
- **3 siung** bawang putih
- **1/2 sdt** terasi goreng
- Tomat merah (boleh di skip, sudah ada air jeruknya)
- **sedikit** Garam

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Rebus ampela sampai empuk di rebusan air yang sudah dibumbui sedikit garam dan sobekan daun jeruk lalu buang airnya. Sisihkan
- Potong-potong ampela sesuai selera lalu goreng dalam minyak panas. Jangan buru-buru diaduk-aduk saat memasukkan pertama kali supaya atinya tidak ambyar.
- Tumis bumbu ulek sampai harum kemudian masukkan irisan bawang merah beserta daun jeruknya. Lalu masukkan ati ampela yang tadi sudah digoreng, aduk sampai tercampur rata.
- Tambahkan sedikit air matang biar bumbunya tidak sampai gosong dan biarkan meresap. Segera bumbui dengan kaldu bubuk dan gula secukupnya. Koreksi rasa dan angkat. Sajikan bersama nasi hangat

# Resep-resep Terkait

---

- [Papaya Smoothie Peach and Strawberry flavors](#)



- [Pisang Goreng Wijen](#)



- [Cah Kangkung \(\\*recipe Sambal Bajak\)](#)



- [Vanilla Frappucino](#)

