

Remas.nu

Donburi terong bakar

~ Dapurnya Mama Rina ☺ ~

Bosan dgn terong yg sll dibikin balado, coba dibikin ini..iissh..tnyt enaak. Terong makanan kesukaan mamak seorang ☺, jd kebayang kan bikin 4 buah terong bs habis sampai 2 hr ☺. Yuk coba resepnya moms ☺

Ini recook dr resepnya @cook_ninda , trmksh.

#Masakitusaya
#CookpadCommunity_Jakarta
#PosbarMakananJepang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **1** terong uk besar
- **1 sdt** wijen sangrai
- **1 batang** daun bwg, iris

- **Bahan saus:**

- **1 sdt** saus teriyaki
- **1 sdt** saus tiram
- **1 sdt** kecap manis
- **1 sdm** saus tomat
- **1 sdt** kecap asin
- **1 sdt** myk wijen
- **1/8 sdt** garam
- **1 sdt** gula pasir
- **1/5 sdt** lada
- **1 sdt** myk goreng
- **1/2 sdt** jahe parut
- **20 ml** air

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Kukus terong, lalu belah & kerat2
- Campur semua bumbu saos, masak dgn api kecil sampai saos mjd kental. Sisihkan
- Siapkan wajan, olesi dgn sedikit minyak. Letakkan terong diwajan, panggang terong bolak balik sampai kecoklatan & kering. Matikan api, sisihkan.
- Tuang saos diatas terong, beri irisan daun bawang & wijen sangrai. Sajikan dgn nasi panas

Resep-resep Terkait

- [Beef teriyaki ala dapurnya mm rina oishii](#)



- [Somai kering \(soker\) atau pangsit goreng isi tpg sagu](#)



- [Oseng tahu telur ala devina hermawan](#)



- [Puding sutra dgn aneka buah. Mudah & enak](#)

