

Remas.nu

Telor ceplok balado

~ Andriana puspita ~

Saatnya kolaborasi sederhana antara cabe dan telur. Bahan pokok wajib yg selalu ada di lemari es. Bisa jadi sajian makan siang yg cepat dan praktis.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 butir** telur
- Minyak goreng utk menggoreng telur
- **3 butir** Baput
- **2 butir** bamer
- **10** Cabai merah rebus
- **1 butir** Kemiri
- **1/2 sdt** Kaldu bubuk
- **1 sdt** Gula pasir
- **1/2 sdt** Garam
- Minyak goreng utk menumis
- **100 ml** air

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng telur ceplok terlebih dahulu lalu sisihkan
- Uleg semua bumbu hingga halus. Lalu panaskan minyak tumis bumbu hingga harum. Masukkan air aduk lagi. Koreksi rasa lalu masukan telur ceplok tunggu hingga air sedikit menyusut. Sese kali aduk pelan agar telur tidak hancur.

remas.nu



- Siapkan piring saji. Letakan telur balado dan siap dinikmati.

Resep-resep Terkait

- [Terong crispy mekar](#)



- [Teoppoki Rice paper](#)



- [Inari sushi simple](#)



- [Ubi madu karamel](#)

