

*Remas.nu*

## Oseng udang tahu tempe

~ Bayu Fazrin ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **150 Gr** Udang Kecil
- **2 Buah** Tahu
- **1 Buah** Tempe Kecil
- **5 Siung** Bawang Merah
- **4 Siung** Bawang Putih
- **2 Bj** Cabe Merah Besar
- **3 Bj** Cabe Rawit
- Garam
- Gula
- Penyedap Rasa
- Lada
- Saos Tiram
- Air Asam Jawa

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong Tahu dan Tempe (ukuran Sesuai Selera) terus di goreng sampai renyah
- Udang kecil tadi di cuci bersih lalu di rebus sebentar supaya tidak bau amis.
- Potong Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe Merah besar, Cabe Rawit
- Setelah itu panaskan minyak di wajan untuk menumis bawang, biarkan sampai bawang mengeluarkan aroma wangi terus masukan semua cabe tadi.
- Lalu kasih, gula, garam, penyedap rasa, lada dan saos tiram. Aduk terus bersama bawang dan cabe
- Setelah itu masukan tahu dan tempe yang sudah digoreng tadi dan udang nya.
- Masukan air dari asam jawa
- Tunggu sampai matang dan wangi
- Selamat mencoba. Good luck..☐

# Resep-resep Terkait

---

- [Ayam Teriyaki](#)



remas.nu