

Tempe Bacem

BAHAN:

Isi Ayam:

- 1 sachet BAMBOE SEMUR
- 250 g tempe (potong wajik)
- 100 g/ 1 batok gula merah
- 4-5 lembar daun jeruk
- 300 ml minyak goreng
- 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Potong tempe segitiga/ wajik lalu cincang gula merah.
2. Rebus potongan tempe beserta bumbu BAMBOE SEMUR, tambahkan daun jeruk, rebus ± 20 menit dengan api kecil, angkat tiriskan.
3. Panaskan minyak di wajan, goreng tempe dengan api sedang.
4. Angkat dan sajikan.

