

Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan

Ditulis oleh Rina Ariyani
Minggu, 12 Agustus 2012 23:49 -



Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan

Ini dia salah satu *masakan indonesia* yang menjadi primadona saat ini. Tempe mendoan...!

Penjual tempe mendoan menjamur di mana - mana.

Sesekali membuatnya sendiri yuk. Cara membuat *Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan* cukup mudah koq.

Ciri khas tempe mendoan memang digoreng setengah matang.

Selain dijadikan sebagai camilan bisa juga sebagai menu pelengkap *menu masakan* lain seperti sayur sop, sayur lodeh atau sayur asem.

Silahkan coba resep tempe mendoan kami yaa... :)

Bahan :

10 potong tempe, potong setebah 1/2 cm

Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan

Ditulis oleh Rina Ariyani
Minggu, 12 Agustus 2012 23:49 -

100 gr tepung beras

100 gr tepung terigu

2 batang daun bawang, iris tipis

air secukupnya

garam secukupnya

minyak goreng secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

5 siung bawang putih

2 cm kencur

1 sdm ketumbar

Cara membuat *Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan* :

Resep Masakan Tradisional : Tempe Mendoan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Minggu, 12 Agustus 2012 23:49 -

Campur bumbu halus ,tepung beras, tepung terigu, daun bawang dan air. Aduk rata hingga cukup encer.

Celupkan tempe ke dalam adonan.

Goreng tempe ke dalam minyak yang cukup banyak, goreng setengah matang.

Sajikan dengan cabai rawit atau sambal kecap cabai rawit