



Tim Telur Lembut



superadmin

Tim Telur Lembut ini hanya menggunakan tiga bahan sederhana dan bisa dibuat kurang dari 10 menit. Hasilnya halus, lembab, dan gurih, cocok jadi lauk pendamping atau menu hangat praktis di rumah.

Bahan-Bahan

 1-2 Porsi

Bahan

- 2 butir - telur ayam
- 200 ml - air panas
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk

Bahan lainnya

- 1 sdm - kecap asin
- 2 sdt - gula cair
- 1 sdm - minyak bawang putih
- - daun bawang iris (opsional)

Langkah-Langkah

1. Siapkan wadah tahan panas, masukkan telur dan kaldu ayam bubuk, kocok
2. Tuang air panas sedikit demi sedikit sambil dikocok kemudian kukus telur selama 8-10 menit. Kukus dengan posisi tutup sedikit terbuka
3. Tuang kecap asin, gula cair, dan minyak bawang putih
4. Tim telur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/12-tim-telur-lembut>