



Orak Arik Tahu Telur



superadmin

Menu simple tapi istimewa, Orak Arik Tahu Telur, perpaduan tahu lembut dan telur yang menghasilkan cita rasa gurih, manis, dan wangi. Cocok disajikan dengan nasi hangat.

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan

- 3 buah - tahu putih
- 3 butir - telur
- 1 batang - daun bawang
- 3 buah - cabai rawit merah (opsional)
- 2 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 2-3 sdm - minyak

Pelengkap

- - nasi putih
- - kerupuk
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Panaskan minyak, masukkan tahu sambil sedikit dihancurkan
2. Masukkan daun bawang dan cabai rawit merah yang sudah diiris atau menggunakan gunting, masak hingga wangi dan sedikit kecokelatan
3. Masukkan telur, masak sesaat kemudian masukkan kaldu bubuk, kecap manis dan saus tiram, masak sesaat hingga meresap
4. Orak-arik tahu telur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/126-orak-arik-tahu-telur>