



Telur Buncis Oseng Bawang



superadmin

Telur Buncis Oseng Bawang ini spesial dengan aroma wangi bawang yang ditumis dan sentuhan terasi yang khas. Rasanya gurih pedas dengan tekstur buncis renyah dan telur lembut yang berpadu sempurna. Disantap dengan nasi hangat dan kerupuk, dijamin bikin nambah terus!

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan

- 65 gr - buncis
- 5 siung - bawang putih
- 8 siung - bawang merah
- 7 buah - cabai rawit merah
- 4 gr - terasi, bakar
- 2 butir - telur
- 2 sdm - minyak
- 1 sdt - kaldu bubuk
- 1 sdt - saus tiram
- ½ sdt - gula pasir

Pelengkap

- - nasi putih
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Iris besar bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah dan buncis
2. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis beberapa saat hingga wangi
3. Masukkan terasi, cabai rawit merah dan buncis, hancurkan terasi dan tumis sesaat lalu masukkan kaldu bubuk, aduk rata
4. Masukkan telur, diamkan sesaat dan aduk kemudian masukkan saus tiram dan gula pasir, masak sesaat
5. Telur buncis oseng bawang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/127-telur-buncis-oseng-bawang>