



Telur Asam Manis



superadmin

Telur Asam Manis, menu praktis berupa telur ceplok berpori yang disiram dengan saus asam manis kental. Hidangan ini memiliki cita rasa gurih, manis, dan segar yang meresap sempurna ke sela-sela telur.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan

- 6 butir - telur
- - garam secukupnya
- 2 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- 1 buah - cabai merah tanjung
- 1 sdm - minyak
- 1 sdm - margarin

Bahan pelengkap

- - nasi putih

Bahan saus asam manis

- 2 sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus sambal
- ½ sdt - cuka
- ½ sdm - saus tiram
- 1 sdt - maizena
- 2 sdt - gula pasir
- 150 ml - air

Langkah-Langkah

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan telur dan beri sedikit garam, masak hingga matang
2. Buang biji cabai merah tanjung lalu iris miring. Iris bawang bombai dan cincang bawang putih
3. Untuk saus asam manis, campurkan air, saus tomat, saus sambal, saus tiram, gula pasir, cuka dan maizena, aduk rata
4. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang putih cincang, tumis hingga wangi kemudian masukkan bawang bombai dan cabai merah tanjung, tumis sesaat
5. Masukkan campuran saus asam manis, margarin dan telur ceplok, masak beberapa saat hingga meresap
6. Telur asam manis siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/155-telur-asam-manis>