



Tempe Goreng Tepung



superadmin

Tempe Goreng Tepung ini mirip dengan mendoan, tapi hasilnya jauh lebih garing dan wangi. Rahasianya ada pada campuran tiga jenis tepung tanpa telur, sehingga lapisan luarnya tetap renyah tahan lama dan tidak lembek. Ditambah irisan daun bawang dan seledri yang melimpah, camilan simpel ini terasa makin gurih dan segar saat dicocol sambal kecap.

Bahan-Bahan

 18-20 PCS

Bahan

- - tempe, slice tipis

Bahan adonan

- 250 gr - tepung terigu protein sedang
- 30 gr - tepung beras
- 60 gr - maizena
- 1 sdt - baking powder, opsional
- 5 siung - bawang putih, haluskan
- 1 sdt - kunyit, haluskan
- 1 sdt - ketumbar bubuk
- 3 batang - daun bawang besar
- 2 batang - seledri besar
- 2 sdt - garam
- 2 sdt - penyedap
- ½ sdt - merica
- 500 ml - air

Pelengkap

- - sambal kecap

Langkah-Langkah

1. Potong tipis tempe lalu iris daun bawang dan seledri
2. Di dalam mangkuk, campurkan tepung terigu, maizena, tepung beras, dan baking powder, aduk
3. Tambahkan garam, penyedap, merica, ketumbar bubuk, kunyit, dan bawang putih, aduk rata
4. Tambahkan air, aduk hingga rata lalu masukkan daun bawang dan seledri, aduk
5. Panaskan minyak, celupkan potongan tempe ke dalam adonan lalu goreng hingga kecokelatan atau sesuai selera, tiriskan
6. Tempe goreng tepung siap disajikan dengan sambal kecap sebagai pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/167-tempe-goreng-tepung>