



Tempe Mendoan Basah



superadmin

Tempe yang dilapisi adonan tepung berempah, digoreng sebentar hingga sedikit basah, menciptakan rasa yang gurih, kenyal, dan wangi. Cocok untuk sekadar camilan atau teman makan nasi.

Bahan-Bahan

18-20 PCS

Bahan

- 350 gr - tempe
- 2-3 batang - daun bawang

Bahan adonan

- 220 gr - tepung terigu protein sedang
- 60 gr - tepung beras
- ¼ sdt - kunyit bubuk
- 1 butir - telur
- 1 sdt - baking powder
- 400 ml - air
- 2 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 2 sdt - garam

Bahan bumbu halus

- 4 siung - bawang putih
- ½ sdm - ketumbar, sangrai

Bahan pelengkap

- - cabai rawit hijau

Bahan sambal kecap

- 1 siung - bawang putih
- 6 buah - cabai rawit merah
- 10 buah - cabai rawit hijau
- ¼ sdt - garam
- ½ sdt - MSG
- 6 sdm - kecap manis
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 1 buah - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Potong tipis tempe
2. Di dalam ulekan masukkan bawang putih, ketumbar dan garam, ulek hingga halus
3. Di dalam mangkuk, campurkan tepung terigu, tepung beras, bumbu halus, kunyit bubuk, kaldu jamur, gula pasir, merica, baking powder, telur dan air, aduk rata
4. Iris daun bawang kemudian masukkan ke dalam adonan, aduk rata
5. Masukkan tempe ke dalam adonan kemudian goreng tempe di api besar beberapa saat, tiriskan
6. Di dalam ulekan, masukkan bawang putih, cabai rawit hijau, cabai rawit merah garam dan MSG, ulek kasar kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
7. Tambahkan kecap manis, perasan jeruk limau dan bawang merah goreng, aduk rata
8. Mendoan siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/20-tempe-mendoan-basah>