



Telur Saus Tiram



superadmin

Telur Saus Tiram ini lembut dengan rasa gurih manis yang pas. Dibuat dengan cara sederhana dan cepat, cocok jadi lauk praktis untuk makan sehari-hari.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan

- 3 butir - telur
- 1 ½ sdm - tepung terigu protein sedang
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdm - air

Bahan lainnya

- 3 siung - bawang putih
- ¼ buah - bawang bombai
- 1 batang - daun bawang
- 2 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdt - minyak wijen
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - kaldu jamur
- 1 ½ sdm - maizena
- 250 ml - air

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, campurkan terigu dengan air, aduk rata kemudian masukkan telur dan kaldu ayam bubuk, kocok hingga rata
2. Cincang bawang putih, iris bawang bombai dan daun bawang
3. Campurkan air, saus tiram, kecap asin, gula pasir dan maizena, aduk rata
4. Panaskan minyak, goreng telur, aduk rata kemudian masukkan bawang putih dan bawang bombai, masak hingga wangi dan sedikit kecokelatan
5. Masukkan campuran saus, masak hingga mendidih kemudian masukkan daun bawang, kaldu jamur dan minyak wijen, masak sesaat
6. Telur saus tiram siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/22-telur-saus-tiram>