



Sambal Bawang & Tahu Telur Ceplok



superadmin

Sambal Bawang & Tahu Telur Ceplok adalah sajian sederhana namun nikmat, terdiri dari telur dan tahu goreng yang disajikan dengan sambal bawang pedas gurih, menghasilkan perpaduan rasa pedas, gurih, dan renyah yang menggugah selera.

Bahan-Bahan

3-4 Porsi

Bahan

- 100 gr - bawang merah
- 150 gr - cabai rawit merah
- 200 ml - minyak
- 3 lembar - daun jeruk
- 50 ml - air
- ½ sdt - MSG
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - gula pasir

Bahan tahu telur ceplok

- 1 butir - telur
- 1 buah - tahu
- 1/8 sdt - garam
- 1/8 sdt - kaldu bubuk

Langkah-Langkah

1. Di dalam food chopper masukkan cabai rawit merah, haluskan sesaat dan sisihkan kemudian masukkan bawang merah ke dalam food chopper, haluskan hingga halus
2. Panaskan minyak, masukkan bawang merah, cabai rawit dan daun jeruk, tumis di api sedang besar hingga wangi kemudian masukkan garam, kaldu jamur, MSG, gula pasir dan air, kecilkan api dan masak hingga sedikit kering
3. Panaskan sedikit minyak, goreng tahu hingga sedikit kering kemudian belah dan masukkan telur garam dan kaldu bubuk, masak hingga matang
4. Sambal bawang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/25-sambal-bawang-tahu-telur-ceplik>