



Terong Raos



superadmin

Terong goreng tepung yang dimasak dengan bumbu gurih, manis, dan pedas. Memiliki tekstur luar yang garing dan renyah, tapi lembut di dalam serta dibalut dengan bumbu yang meresap sempurna.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 1-2 buah (250 gram) - terong ungu
- 2 sdm - minyak/margarin
- 7 pcs - cumi asin, rendam air panas
- 5 siung - bawang putih
- 7 siung - bawang merah
- 1 batang - daun bawang
- 4 buah - cabai merah keriting
- 5 buah - cabai rawit merah
- 1 buah - jeruk limau (opsional)

Bahan adonan

- 150 gr - tepung terigu protein sedang
- 30 gr - tepung beras
- ½ sdm - baking powder
- ¼ sdt - garam
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- 1/8 sdt - merica
- 250 ml - air
- ½ sdm - cuka meja

Bahan lainnya

- 1 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdt - kaldu jamur/penyedap

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, tepung beras, baking powder, garam, kaldu ayam bubuk dan merica
2. Masukkan air secara perlahan sambil di aduk kemudian tambahkan cuka, aduk rata
3. Potong-potong terong kemudian masukkan ke dalam tepung basah, goreng terong hingga kecokelatan dan kering, tiriskan
4. Cincang bawang putih, iris bawang merah, cabai merah keriting, cabai rawit merah, daun bawang dan cumi
5. Panaskan minyak/margarin, tumis bawang merah hingga wangi kemudian masukkan bawang putih, daun bawang, cabai merah, cabai rawit merah dan cumi asin, tumis hingga wangi dan kering
6. Masukkan kecap manis, saus tiram, gula pasir, kaldu bubuk dan terong, aduk hingga rata kemudian masukkan perasan jeruk limau, aduk rata
7. Terong raos siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/58-terong-raos>