



Tempe Orek Khas Sunda



superadmin

Tempe Orek Khas Sunda memiliki rasa gurih-manis dan bumbu yang medok. Teksturnya empuk namun tetap terasa saat digigit. Hidangan khas Sunda ini juga bisa ditambahkan irisan cabai gendot untuk sensasi pedas yang cocok untuk lauk sehari-hari.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan

- 600 gr - tempe
- 2 sdm - minyak
- 7 siung - bawang merah
- 2 cm - lengkuas
- 4 lembar - daun salam
- 3-4 sdm - kecap manis
- 2-3 sdm - gula merah
- ¼ sdt - merica
- 2 sdm - saus tiram
- 1 ½ sdm - kaldu bubuk
- 500 ml - air
- 3 buah - cabai gendot hijau
- 2 buah - cabai merah besar

Bahan bumbu halus

- 3 butir - kemiri, geprek
- 5 siung - bawang putih, geprek
- 3 sdm - minyak

Pelengkap

- - nasi
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Geprek kemiri dan bawang putih, masukkan ke dalam blender dan tambahkan minyak. Haluskan hingga benar-benar halus
2. Iris bawang merah, geprek lengkuas dan potong-potong tempe
3. Panaskan minyak di wajan, masukkan bawang merah beserta lengkuas dan daun salam, tumis hingga bawang merah berwarna kecokelatan
4. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan dan tumis kembali hingga harum
5. Masukkan tempe yang sudah dipotong, air, kecap manis, saus tiram, kaldu bubuk, merica dan gula merah. Masak kembali
6. Potong-potong cabai gendot hijau dan cabai merah besar kemudian masukkan ke wajan. Masak hingga matang dan air menyusut
7. Tempe orek siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/95-tempe-orek-khas-sunda>