

SAMBAL GORENG TEMPE

(Banjarmasin)

1. BAHAN

1) Tempe	4 potong
2) Kelapa	1/4 butir
3) Minyak	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Salam	2 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Asam	3 mata
5) Lombok merah	2 buah
6) Gula merah	1 sendok teh
7) Lombok hijau	2 buah
8) Garam	1 sendok makan
9) Laos	1 potong
10) Terasi	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut dibuat santan.
- 2) Tempe dipotong kecil-kecil.
- 3) Bawang merah, bawang putih, lombok merah, lombok hijau diiris tipis.
- 4) Bumbu-bumbu lain dihaluskan, ditumis dengan minyak.
- 5) Santan dimasukkan, kemudian tempenya dibiarkan sampai mendidih.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal