

# SEMUR TAHU

## (Wonosobo)

### 1. BAHAN

- |               |           |
|---------------|-----------|
| 1) Tahu putih | 10 potong |
| 2) Ebi        | ½ ons     |
| 3) Telur ayam | 1 butir   |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Lada putih   | ½ sendok teh   |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Garam        | ½ sendok makan |
| 5) Tomat        | 2 biji         |
| 6) Kecap        | 2 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tahu, ebi dihaluskan.
- 2) Telur dikocok, dicampurkan dengan tahu dan ebi, diaduk sampai rata.
- 3) Adonan digoreng menjadi bundar-bundar, setelah matang diberi sedikit air.
- 4) Tomat diiris, bawang dan lada dihaluskan, ditumis diberi sedikit air.
- 5) Dimasukkan tahu, kecap dan garam.
- 6) Bawang merah yang telah digoreng dicampurkan terus diangkat.

#### Keterangan :

Semur tahu ini boleh juga dicampuri soun.

---

Jakarta, Maret 2001

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