

BISTIK TEMPE

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Tempe | 4 potong |
| 2) Kelapa | ¼ butir |
| 3) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Gula merah | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Cuka | 1 sendok teh |
| 5) Lada putih | 1 sendok teh |
| 6) Garam | 1 sendok teh |
| 7) Pala | 2 kerat |
| 8) Kecap | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe dipotong-potong persegi tipis.
- 2) Bawang merah, bawang putih diiris-iris.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya.
- 4) Bawang ditumis, tempe dimasukkan ditambah bumbu-bumbu dan santan.
- 5) Dimasukkan kecap, cuka, gula.
- 6) Dibiarkan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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