

NYOMOK TEMPE (Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------|
| 1) Tempe | 7 potong |
| 2) Santan | 2 gelas |
| 3) Minyak boreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Kunir | 1 rsj |
| 5) Lombok hijau | 7 buah |
| 6) Daun salam | 2 lembar |
| 7) Ketumbar | ½ sendok the |
| 8) Terasi | 1 sendok teh |
| 9) Jinten | ½ sendok teh |
| 10) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe dipotong-potong.
- 2) Lombok diiris kasar, bumbu-bumbu dihaluskan kecuali laos, daun salam.
- 3) Lombok irisan serta bumbu ditumis dengan minyak goreng sampai lomboknya layu.
- 4) Dimasukkan santan, tempe, laos dan daun salam, direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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