

OSENG OSENG TAOGE

1. BAHAN

- | | |
|----------|----------|
| 1) Taoge | 3 ons |
| 2) Tempe | 2 potong |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Gula merah | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Minyak goreng | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Taoge dibersihkan, dicuci.
- 2) Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis, ditumis.
- 3) Tempe, taoge dimasukkan, ditambah air 1 gelas.
- 4) Dimasak sampai masak, kuahnya jangan sampai habis, kira-kira tinggal $\frac{1}{4}$ gelas.

Jakarta, Maret 2001

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