

OSENG OSENG TEMPE

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Tempe | 1 potong besar |
| 2) Daun melinjo | ½ ons |
| 3) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Laos | 1 iris |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Lombok hijau | 10 buah |
| 6) Kecap | 2 sendok makan |
| 7) Salam | 1 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun melinjo dibuangi tangkainya.
- 2) Tempe diiris kecil-kecil memanjang 3 cm.
- 3) Bumbu diiris halus kecuali salam dan laos.
- 4) Ditumis dalam minyak, tempe dan daun melinjo dimasukkan, diberi air sedikit, direbus sampai masak, ditambah kecap dan garam.

Jakarta, Maret 2001

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