

# PEPES TAHU

## 1. BAHAN

- |                |           |
|----------------|-----------|
| 1) Tahu        | 5 biji    |
| 2) Daun bawang | 4 batang  |
| 3) Seledri     | 3 tangkai |

## 2. BUMBU

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| 1) Bawang merah | 2 buah     |
| 2) Salam        | 10 lembar  |
| 3) Bawang putih | 2 siung    |
| 4) Garam        | sendok teh |
| 5) Lombok hijau | 5 buah     |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun bawang, seledri dibersihkan, diiris halus, lombok hijau diiris halus.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam.
- 3) Tahu dihaluskan bersama bumbu, daun bawang, seledri dan lombok hijau dimasukkan diaduk sampai rata.
- 4) Adonan dibungkus dengan daun pisang dilas dengan daun salam, dikukus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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