

TERIK TAHU DAN TEMPE (Rembang)

Bahan-bahan :

Tahu 10 ptg
 Tempe 10 ptg
 Kelapa ½ btr

Bumbu-bumbu :

Bawang merah	5 bh	Laos	1 rsj
Bawang putih	2 siung	Salam	1 lbr
Kemiri	3 bj	Gula merah	1 sdm
Ketumbar	1 sdt	Garam	1½ sdm

Cara membuatnya :

Kelapa diparut, diambil santannya 2 gelas.
 Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam dan laos.
 Direbus dengan 1 gls air sampai mendidih, tahu dan tempe dimasukkan,
 dimasak sampai bumbu-bumbu meresap.
 Dimasukkan santan, direbus hingga masak.

Keterangan :

Masakan ini dapat dicampur dengan daging.
 Tempe dapat diganti dengan daging.

1. **BAHAN**
2. **BUMBU**
3. **CARA PEMBUATAN**

Jakarta, Maret 2001

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

