

%

[🏠](#) > [Resep](#) > [Sayur Tempe Tahu Lombok Ijo / Jangan Ndeso](#)

Sayur Tempe Tahu Lombok Ijo / Jangan Ndeso



★★★★☆ 4.83 

 45 Menit  6 Porsi

Tentang Masakan

Jangan lombok ijo adalah sayur khas daerah Gunung Kidul sering juga disebut jangan ndeso. Biasanya sayur lombok pake tempe dan tahu. Bumbu yang wajib ada yaitu tempe semangit/tempe tua, petai dan rese/rebon. Makin pede lagi dan pasti lezat ditambahkan bumbu penyedap Ajinomoto dijamin enak dan anti gagal.



[Login / Register](#)



%

200g tahu kulit/tahu magel
80g cabe hijau keriting iris serong
800ml air
65ml santan instan
2 sdt garam
1 sdt Penyedap Ajinomoto
35g gula merah
15g tempe semangit
1 butir petai iris tipis
1 sdm udang rebon basah/rese

Bumbu irisan:

3 siung bawang putih
9 siung bawang merah
5 buah cabe rawit

Cara Membuat

1

Langkah 1/10



Panaskan minyak goreng, tumis bumbu irisan, petai, rebon, tempe semangit dan bumbu aromatik hingga harum.

2

Langkah 2/10



[%](#)

tuang air, masak hingga mendidih.

4

Langkah 4/10

[%](#)

tuang santan

5

Langkah 5/10



[%](#)

tambahkan garam

7

Langkah 7/10



%



tambahkan gula merah

8

Langkah 8/10





%



masak hingga matang

10

Langkah 10/10



[Login / Register](#)



%



Sajikan 😊

Sudah Mencoba

Bagikan pengalaman saat kamu membuat dan menyantap resep ini, dan dapatkan Umami coins!

Tulis Jurnal Umami

Tantang resep ini

Ajak teman untuk memasak resep ini dengan versi dan keunikannya sendiri.

Challenge Recook



[Login / Register](#)



%



AJI-NO-MOTO®

[Beli Produk](#)

Inspirasi Resep Lainnya



Sayur Tempe Lombok Ijo



Budiriyanti

★ 4.46

♥ 43

🕒 45



Sayur Tempe Lombok Idjo



Anis Sumiati

★ 4.65

♥ 32

🕒 30





[Login / Register](#)



%

Dapatkan akses ke ribuan Resep Teruji Umami dan seluruh fitur menarik di aplikasi Dapur Umami. Download sekarang!



Resep

Produk

Campaign

Artikel & Tips

Promo & Event



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.



[Login / Register](#)



%