



Cari resep favorit



Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran

Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register

Tidak Dulu

Ya Izinkan

%

Home > Resep > Tumis kikil cabai hijau saus teriyaki

Tumis kikil cabai hijau saus teriyaki



★★★★★ 5 

🕒 30 Menit  2 Porsi

Tentang Masakan

Punya stok Saori saus teriyaki banyak, mencoba masak kikil pakai saus teriyaki, ternyata enak banget..

Bahan-Bahan



Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran
Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

[Login / Register](#)



%

sedikit jahe di geprek
2 lembar daun jeruk
2 sdm Saori saus teriyaki
1 sdt garam
1/2 sdt merica
1 sdt kecap manis
air secukupnya

Cara Membuat

1

Langkah 1/9





Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran
Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register

%



tambahkan air

3

Langkah 3/9

Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran

Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register



%



masukkan kikil

4

Langkah 4/9





Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran
Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register

%



tambahkan garam,merica,gula

6

Langkah 6/9



tambahkan kecap manis

7

Langkah 7/9





Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran
Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register

%



lalu aduk,masak hingga matang dan air menyusut ,setelah air menyusut matikan api
dan masakan sudah matang

9

Langkah 9/9



Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran
Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai
resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

[Login / Register](#)

%



siap untuk di 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](#)



Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai resep terbaru, tips, dan penawaran spesial

Login / Register



%



Tumis Kikil Saos Tiram

#SejutaRasaLezatSAORI #DapurUmami



Asti Selfiani

★ 4.74

❤ 14

🕒 30



Tumis Kikil Daun Pepaya



Nurul Hariyati

★ 4.82

❤ 15

🕒 30



Tumis Kikil Kacang Panjang



Hesti Winarsih

★ 5

❤ 10

🕒 20



Tumis kikil cabe ijo



arieekz

★ 4.56

❤ 12

🕒 25

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





Login / Register

%

Mau Dapat Info Terbaru dan Penawaran

Spesial?

Izinkan Dapur Umami mengirimkan notifikasi mengenai resep terbaru, tips, dan penawaran spesial



[Resep](#)

[Produk](#)

[Campaign](#)

[Artikel & Tips](#)

[Promo & Event](#)



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.

Beranda

[Resep](#)



Jurnal

NutriExpert

