



Cari resep favoritmu di sini

%

[Home](#) > [Resep](#) > **TELUR PUYUH CRISPY SAUS ASAM MANIS**

# TELUR PUYUH CRISPY SAUS ASAM MANIS

 5  30 Menit  4 Porsi

## Tentang Masakan

Paling seneng deh kalau masak tuh bisa manfaatin bahan yang ada di kulkas. kebetulan 2 hari lalu , beli telur puyuh sekalian beli bubur. belum ada ide mau dibikin apa, kalau di sayur anak-anak udah mulai bosan. akhirnya kepikiran buat bikin menu berbeda pakai bahan telur puyuh. semua masakan terasa mudah, karena aku pakai saus asam manis dari produk dapur



Login / Register



%

Tepung bumbu serbaguna sajiku  
secukupnya air

### bahan saus asam manis

1 bungkus saori saus asam manis  
1/4 sdt masako ayam  
1 sdm saos tomat  
1/2 sdt gula  
bawang bombay iris  
cabe hijau iris

## Cara Membuat

1

Langkah 1/16





%



rebus telur puyuh hingga matang

2

Langkah 2/16





%



tuang tepung bumbu serbaguna sajiku dalam wadah

4

Langkah 4/16



%



lalu ambil 2 sdm untuk dibuat adonan basah

5

Langkah 5/16





lalu balur di adonan kering , bisa dilakukan 2x pencelupan

7

Langkah 7/16



%



goreng di minyak panas

8

Langkah 8/16





%



tumis bawang bombay dan cabe

10

Langkah 10/16



%



tuang air dan saori saus asam manis

11

Langkah 11/16





%



masukkan gula pasir

13

Langkah 13/16



dan beri kaldu masako

14

Langkah 14/16





%



masak sebentar lalu angkat

16

Langkah 16/16



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



%



Masako®

SAORI®

Beli Produk

Beli Produk

## Inspirasi Resep Lainnya



Sayur Lodeh Merah Telur Puyuh



Dewi Misdawati

★ 4.78

❤ 8

🕒 30



Bola Tempe Telur Puyuh dengan Saus  
Mentega



Nurmaretha

★ 4.73

❤ 12

🕒 20





[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](#)



%