



Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan (http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/)				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://HOBIMASAK.INFO)
 / [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)
 / SEMUR TELUR

RESEP SEMUR TELUR ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-SEMUR-TELUR/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-SEMUR-TELUR/))

POSTED BY HOBI MASAK ON JAN - 31 - 2013 UNDER [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)

BAHAN :

- 8 butir telur ayam, masak
- 3 gelas santan (dari % butir kelapa)
- 1/2 sdm kemiri, haluskan
- 2 buah cabe merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 3 butir bawang merah, haluskan
- 1/4 butir pala, haluskan
- 1 sdt merica, haluskan
- 1/4 butir pala, haluskan
- 1 sdt merica, haluskan
- 1/4 sdm garam, haluskan
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng
- 2 ruas lengkuas
- 1 lembar daun salam

CARA MEMBUAT SEMUR TELUR :

- Kupas telur, sisihkan.
- Tumis bumbu halus. Lalu tambahkan lengkuas
- Masukkan santan.
- Tambahkan kecap manis, gula dan garam
- Tunggu sampai mendidih.
- Masukkan telur.
- Masak sampai kuah mengental.



[\(http://hobimasak.info/resep-semur-telur/\)](http://hobimasak.info/resep-semur-telur/)
 SEMUR TELUR -
 dapurmbakasri.blogspot.com

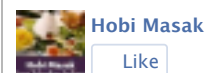
Like 27k

 (<http://www.facebook.com/HobiMasak>)
 (<http://twitter.com/HobiMasak>)
 (<https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3>)
 (<http://feeds.feedburner.com/HobiMasak>)
 (<http://bit.ly/HobiMasakAndroid>)
 (<http://m.hobimasak.info>)



http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product

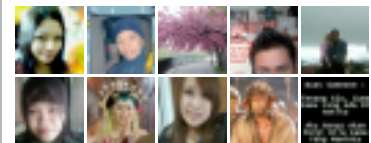
Find us on Facebook



Hobi Masak

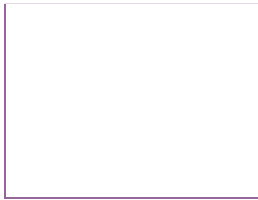
Like

27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)

**RESEP TERKAIT:**

- BEEF VOL AU VENT (<http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/>)
- SOTO TASIK (<http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/>)
- SOTO BANDUNG (<http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/>)
- SEMUR JENGKOL (<http://hobimasak.info/resep-semur-jengkol/>)

SUMBER:

3 Resep Kilat Masakan Khas Sunda-Nining Prikasih "MediaPressindo" 32

Copyright © 2013 Resep Masakan (<http://hobimasak.info>) dan Resep Masakan Indonesia (<http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/>) oleh Hobi Masak (<http://hobimasak.info>)

Contact Us (<http://hobimasak.info/contact-us/>)

Privacy Policy (<http://hobimasak.info/privacy-policy/>)

Download Resep Masakan 2012 (<http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/>)

Gudeg Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/>)

Rendang Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng>)