



Search

|                                                                                                                                      |                |           |                    |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|--------------------|-----------------|
| Resep Kue ▾                                                                                                                          | Aneka Sambal ▾ | Camilan ▾ | Hidangan Penutup ▾ | Resep Masakan ▾ |
| Pengenalan Bahan ( <a href="http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/">http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/</a> ) |                |           |                    |                 |

[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/)  
 / TEMPE ASAM MANIS

## RESEP TEMPE ASAM MANIS ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-ASAM-ASAM-2/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-ASAM-ASAM-2/))

POSTED BY HOBI MASAK ON OCT - 1 - 2012 UNDER [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)

### BAHAN :

- 1 iris besar tempe.
- 1/2 ons kacang tanah.
- 1 lembar daun salam.
- 5 buah cabai merah.
- 2 siung bawang putih.
- 1 sendok teh gula merah.
- Garam secukupnya.
- Asam jawa secukupnya.

### CARA MEMASAK TEMPE ASAM MANIS :

1. Tempe diiris kecil-kecil lalu digoreng kering, begitu pula kacang tanah.
- Cabai merah, bawang merah dan bawang putih diiris tipis.
- Lalu ditumis dan tuangkan asam jawa dan gula merah yang telah dilarutkan dalam air.
2. Masukkan tempe dan kacang tanah serta daun salam dan sedikit garam.
- Jika sudah mulai kering dan kental masukkan kecapnya.
3. Hidangkan.



[\(http://hobimasak.info/resep-asam-asam-2/\)](http://hobimasak.info/resep-asam-asam-2/)  
 TEMPE ASAM MANIS -  
[gudangmasakan.blogspot.com](http://gudangmasakan.blogspot.com)

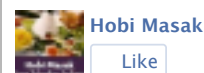
Like 27k

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



[http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm\\_source=hobimasak.info&utm\\_medium=banner&utm\\_content=300&utm\\_campaign=product](http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

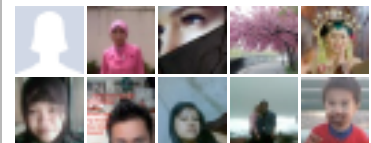
### Find us on Facebook



Hobi Masak

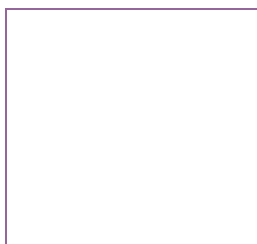
Like

27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

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

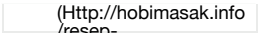


### RESEP TERKAIT:

- BEEF VOL AU VENT ([Http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/](http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/))
- SOTO TASIK ([Http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/](http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/))
- SOTO BANDUNG

### SUMBER:

4 Aneka Resep  
 Masakan Nusantara (Ny-Wenny R, Endang S, Emilia S- CV Bringin 55 Solo) 18



([Http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/](http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/))



- SEMUR TELUR  
([Http://hobimasak.info/resep-semur-telur/](http://hobimasak.info/resep-semur-telur/))

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

Contact Us ([Http://hobimasak.info/contact-us/](http://hobimasak.info/contact-us/))  
Privacy Policy ([Http://hobimasak.info/privacy-policy/](http://hobimasak.info/privacy-policy/))

Download Resep Masakan 2012 ([Http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/](http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/))  
Gudeg Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/](http://gudegkaleng.hobimasak.info/))  
Rendang Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng](http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng))