

# SAYUR TAHU DAN TEMPE



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan:

- 1 papan Tempe
- ½ blok Tahu
- ½ ons Ebi
- 100 ml Santan ROSE BRAND
- 100 ml Air
- 3 lbr Daun jeruk

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- Secukupnya Gula pasir ROSE BRAND
- Secukupnya Garam
- Secukupnya Penyedap rasa

### Bahan Bumbu:

- 6 siung Bawang merah
- 4 siung Bawang Putih
- 3 btr Kemiri
- 6 btr Cabe Rawit



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Potong sedan tempe dan tahu. Goreng setengah matang, sisihkan.
2. Cuci udang rebon.
3. Setelah wangi lalu masukkan Santan ROSE BRAND dan air. Beri garam, Gula Pasir ROSE BRAND dan penyedap rasa.
4. Lalu masukkan tahu, tempe dan udang rebon. Tunggu sampai matang dan bumbu meresap.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

