

Begini Cara Praktis Membuat Goreng Garem Khas Betawi



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Virali: [Begini Cara Praktis Membuat Goreng Garem Khas Betawi](#)

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

Goreng Garem khas Betawi adalah salah satu makanan yang sedang viral dan banyak dibicarakan di kalangan masyarakat Indonesia saat ini. Makanan ini menawarkan citarasa yang pedas dan nikmat, membuatnya menjadi pilihan yang sempurna bagi pecinta kuliner.

Bentuknya yang mirip dengan sambal goreng kentang menambah daya tariknya, dan setiap suapan akan memberikan sensasi rasa yang menggugah selera. Terlebih lagi, ketika disajikan dengan nasi hangat, kombinasi ini menjadi hidangan yang tak bisa ditolak.

Kelezatan Goreng Garem tidak hanya terletak pada rasa pedasnya, tetapi juga pada bumbu-bumbu yang digunakan, yang menciptakan harmoni rasa yang unik. Hidangan ini sering kali menjadi favorit di berbagai acara. Maka, tidak heran jika banyak orang yang terpesona dan ingin segera menikmati hidangan lezat ini.

Tertarik untuk membuatnya sendiri di rumah? Ikuti cara mudah membuatnya berikut ini!

Resep Goreng Garem Khas Betawi

Untuk membuat goreng garem khas Betawi, berikut adalah bahan-bahan yang diperlukan:

Bahan-bahan

- 5 siung Bawang merah (bisa menggunakan bawang goreng sebagai pengganti)

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



- 2 buah Cabai merah
- 8 buah Cabai rawit
- 2 siung Bawang putih
- 1/2 sdt Terasi
- 1/3 sdt Garam himalaya
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Cara Membuat

1. Iris bawang merah, lalu goreng hingga keemasan. Angkat dan tiriskan.
2. Blender/ulek dua cabe, bawang putih, dan terasi hingga halus.
3. Lalu goreng hasil blender dengan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND, tambahkan garam secukupnya untuk meningkatkan rasa.
4. Masukkan bawang goreng, aduk rata hingga semua bahan tercampur sempurna. Masak hingga matang.
5. Sajikan hidangan ini sebagai pelengkap, menambah cita rasa pada makanan Anda dengan sentuhan khas yang menggugah selera. Selamat menikmati!

Setelah membaca ulasan di atas, kini kamu sudah nggak kebingungan lagi kan gimana cara praktis untuk membuat goreng garem khas Betawi. Yuk, temukan resep memasak yang lainnya [di sini!](#)

Baca Juga: [9 Resep Makanan Dengan Bahan Dasar Bihun Jagung Rose Brand](#)

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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

