

TEMPE MENDOAN



Hidangan Khas Indonesia



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 1 papan Tempe (potong tipis-tipis)
- 1 batang Daun Bawang
- 250 gr Tepung Terigu
- 3 sdm Tepung Beras ROSE BRAND
- 400 ml Air
- 1 sdt Garam

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



1 sdt Kaldu bubuk
2 siung Bawang putih
1 ruas jempol Kencur
1 sdt Ketumbar
Secukupnya Minyak Goreng 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**



CARA MEMASAK

1. Haluskan bawang putih, kencur, dan ketumbar.
2. Siapkan wadah, masukkan bumbu halus, tepung terigu, Tepung Beras ROSE BRAND, dan air lalu aduk rata.
3. Tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata.
4. Masukkan daun bawang yang sudah dipotong tipis-tipis ke adonan, aduk rata.
5. Celupkan tempe ke adonan, lalu goreng menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga setengah matang.
6. Sajikan.

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**

