



## Semur Betawi

Oleh Bang Bango

Untuk 10 porsi



## Bahan - Bahan

- 1) 6 buah tahu kulit kotak
- 2) 300 gram tempe di potong kotak
- 3) 3 buah kentang ukuran sedang, potong 2-3 bagian, goreng berkulit
- 4) 8 butir bawang merah, iris tipis
- 5) 1 lembar daun salam
- 6) 1 buah tomat, potong-potong
- 7) 1/2 sendok teh pala bubuk
- 8) 2 butir cengkeh
- 9) 2 cm kayumanis
- 10) 200 ml Kecap Manis Bango
- 11) 1 sendok teh garam
- 12) 800 ml air
- 13) 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 14) 2 sendok makan bawang goreng untuk taburan
- 15) Bumbu Halus:
  - 16) 6 butir kemiri, disangrai
  - 17) 5 siung bawang putih
  - 18) 2 sendok teh ketumbar
  - 19) 1/8 sendok teh jintan

## Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak. Tumis bawang merah hingga harum. Masukkan bumbu halus dan daun salam. Aduk sampai harum.
- 2) Masukkan tahu, tempe, kentang, dan tomat. Aduk rata.
- 3) Tambahkan pala bubuk, cengkeh, kayumanis, Kecap Manis Bango, dan garam. Aduk rata.
- 4) Tuang air secara bertahap. Masak hingga meresap. Sajikan dengan taburan bawang goreng.