Semur Bola Tahu

Oleh Bang Bango

Resep Semur Bola Tahu yang gurih nikmat dan legit ini, membuatnyapun mudah lho! Yuk mari coba resep Semur Bola Tahu ini di dapur Anda.



Bahan - Bahan

1) 1 buah (300 gram) tahu cina yang agak padat, dihancurkan
2) 1/4 sendok teh garam
3) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
4) 1/4 sendok teh pala bubuk
5) 1 sendok makan tepung terigu
6) 50 gram hati sapi, digoreng di dalam minyak panas sampai berkulit, dipotong-potong
7) Minyak goreng untuk menggoreng
8) 400 ml air
9) 1 sendok teh air asam jawa dari 1 sendok teh asam jawa dilarutkan dalam 1 sendok makan air
10) 1 lembar daun salam
11) 2 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
12) 2 butir cengkeh
13) 1 buah tomat, dipotong-potong
14) 4 sendok makan Kecap Manis Bango
15) 1/2 sendok teh garam
16) 3/4 sendok teh pala bubuk
17) 1/2 sendok teh gula merah jawa
18) 3 siung bawang putih
19) 4 butir bawang merah
20) 2 butir kemiri, disangrai
21) 1/4 sendok teh jintan
22) 1/2 sendok teh ketumbar

Cara Pembuatan

1) Bola tahu, campur tahu, garam, lada putih bubuk, pala bubuk, telur ayam, dan tepung terigu sampai rata. Bentuk bola-bola. Selipkan hati sapi di tengahnya.

2) Goreng sampai kecoklatan. Sisihkan.
3) Semur, rebus air bersama air asam, daun salam, daun jeruk, cengkeh, tomat, Kecap Manis Bango, garam, pala bubuk, gula merah, dan bumbu halus sampai mendidih.

4) Masukkan bola-bola tahu. Kecilkan api. Masak sampai bumbu meresap.