

Tempe Mendoan



Keperluan:

400 gr tempe
150 gr glepung beras (*rijst meel*)
50 gr glepung kanji (*tapioca meel*)
100 gr godong kucai (*bosuitjes*)
250 gr banyu adem
2 sendok teh ketumbar bubuk
2 siung bawang putih
1 wungkul cilik kencur
1½ sendok teh uyah (*zout naar smaak*)
Lengo dianggo nggoreng sak cukupe.

Corone Nggawe:

- Bawang putih, tumbar, kencur, uyah uleg alus. Godong kucai iris alus watoro ½ cm.
- Campur glepung beras karo glepung kanji mau, karo di-jur-i banyu sitik-sitik. Udek roto, lebokke bumbu2 ne, karo godong kucai-ne pisan. Udek maneh nganti roto.
- Incipi setitik, yen kurang uyah iso ditambahi dewe.
- Panaske lengo ning wajan sing wis diisi lengo goreng sak cukupe, celupno tempe-ne siji mboko siji ning njero adonan glepung mau, banjur digoreng, yen wis rupane soklat (*bruinachtig*) lagi diangkat nganggo serok.
- Sajekno anget-anget, karo lalap lombok rawit.