

Prolite – Memasak menjadi hal menyenangkan ketika seseorang bisa memilih menu masakan praktis dan enak. Banyak sekali menu masakan praktis yang bisa dimasak untuk lauk sehari-hari. Mulai dari tumis-tumisan, balado dan masih banyak lainnya lagi.

Buat kamu yang tidak ingin ribet namun tetap ingin mengajikan makanan lezat untuk keluarga, berikut ini resep menu masakan praktis yang cocok untuk menu makan siang.



Bahan-bahan:

- 12 buah kacang panjang
- 1 buah tempe
- 2 papan pete dikupas kulit
- 5 bawang putih diiris
- 4 bawang merah diiris
- 5 buah cabai merah diiris
- 1 ruas lengkuas digeprek
- 1 ruas jahe digeprek
- 1 serai digeprek
- 2 daun salam
- 2 daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- air putih
- minyak goreng.

Baca Juga: [4 Cara Jitu Awetkan Makanan ala Rumahan : Solusi Kreatif Atasi Pemborosan](#)

Cara memasak:

1. Potong-potong kacang panjang cuci bersih dan sisihkan. Potong kecil-kecil tempe dan digoreng sebentar. Angkat dan tiriskan

2. Siapkan wajan beri minyak goreng secukupnya. Tumis bawang merah dan putih sampai layu lalu masukkan lengkuas, jahe ,serai, daun salam dan daun jeruk, cabai merah. Aduk rata. Masukkan kacang panjang dan pete oseng-oseng lalu beri kecap manis, saus tiram, gula dan garam aduk rata beri sedikit air
3. Koreksi rasa dan terakhir masukkan tempe goreng oseng-oseng sebentar sampai semua bahan tercampur rata. Lalu matikan api dan sajikan.



Baca Selanjutnya
[Lisa Black Pink Mencetak 3 Rekor Dunia](#)