

Temro goreng



Keperluan:

1 kg telo (*cassave*) parutan
250 gr klopo parutan
300 gr tempe
½ sendok teh tumber
1 sendok teh uyah
5 iji lombok rawit / cilik (iso dikurangi utowo ditambahi)
3 siung bawang putih
50 gr taoco (*bean sauce in blik*)
20 gr gulo jowo
10 cm prei
3 lenjer godong sledri
Lengo kanggo nggoreng sak cukupe.

Corone Nggawe:

- Telo parutan, rodo diperes buak banyune sitik, klopo, tumber lan uyah ramesi dadi siji.
- Tempe goreng sedelo, banjur di jur kasar wae/ diplenet.
- Lombok, bawang putih, gulo jowo diuleg lembut, godong prei iris sing tipis, taoco dikumbah disik, banjur disaring. Ditus.
- Panaske wajan isi 2 sendok makan lengo goreng, tumis bumbu2, godong prei lebokke, lagi tempe karo taoco lebokke pisan. Wolak walik roto, dirasakke yen kurang uyah ditambahi dewe. Wolak-walik sedelo. Angkat.
- Jupuk adonan telo mau kiro-kiro 2 sendok makan, banjur digepengno, isi tengahe karo tempe tumisan mau, tutup rapet maneh, gawe adonan. Temro mau dadi lonjong-lonjong.
- Goreng Temro ning lengo panas, nganti kuning ke-soklat-an.
- Sajekno anget-anget.