



## Sambal Terung Leleh

### Bahan-bahan

- 4 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 0.5 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 2 sudu besar Minyak Masak
- 3 ulas Bawang Merah
- 5 ulas Bawang Putih
- 150 ml Air
- 1 sudu besar Pes Asam Jawa
- 1.5 sudu besar Gula
- 3 Terung

### Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak dan tumis bawang merah dan bawang putih yang kisar sehingga kering. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis. Tumis sehingga pecah minyak.
2. Masak sehingga sambal berubah ke warna lebih gelap daripada pes asal.
3. Selepas sambal mengering, tuang air asam jawa dan biar ia merenih. Tabur MAGGI® CukupRasa dan gula.
4. Panaskan 1 sudu kecil minyak dan panggang terung sehingga bertukar warna dan empuk. Ketepikan, tuangkan sambal keatas terung yang telah di panggang. Sedia untuk dihidang.

#### Pemakanan

Karbohidrat 22.03 g  
Protein 3.44 g

🕒 30 Min

⊕ 6 hidangan