

## Tahu Goreng Tepung Renyah

Pada hari libur kemarin saya ingin makan goreng tahu yang enak, lalu saya beli [tahu kuning merk Yunyidi](#) di swalayan dekat rumah.

Sesampainya di rumah saya bingung apa ya bumbunya biar enak dan kremes kalau dimakan. Lalu saya searching di internet. Dan ketemu resep tahu goreng tepung di [Resep Jajanan Tahu Goreng Tepung di websitenya farlys.com](#). Lalu saya coba, tapi karena kebetulan di rumah saya tidak punya tepung sagu, maka saya ganti tepung sagu dengan tepung maizena. Aih ternyata rasanya enak banget dan tepungnya terasa renyah dan krenyes2 lho walau sudah dingin, coba deh, pasti suka.

Berikut saya sajikan resepnya.

[caption id="attachment\_33366" align="aligncenter" width="300"]



Masakan Tahu Goreng Tepung Renyah[/caption]

## Tahu Goreng Tepung Masakan Tahu Goreng pakai Tepung

### Bahan-bahan:

- 10 tahu putih/ tahu Sumedang (Note: saya ganti dengan tahu kuning Yunyi)
- 75 gr tepung terigu
- 25 gr tepung sagu (Note: saya ganti dengan 25 gr tepung maizena)
- 1/2 sdt garam (sesuai selera)
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 500 cc air
- Minyak goreng secukupnya

### Cara Membuatnya:

1. Campur tepung terigu, tepung sagu (saya ganti dengan tepung maizena), garam, bawang putih halus, dan air, aduk hingga rata.
2. Celup tahu satu persatu lalu goreng hingga berwarna kuning kecoklatan dan renyah.
3. Angkat dan tiriskan.

## Anita's Personal Blog | Tahu Goreng Tepung Renyah

Copyright anita handayani anitanet@ipb.ac.id

<https://anitanet.staff.ipb.ac.id/tahu-goreng-tepung-renyah/>

---

Hasilnya gak nyangka enak banget dan krenyes2 renyah serta lembut rasa tepungnya (tidak keras atau liat seperti biasanya kalau pembantu saya yang menggoreng tahu tepungnya).

Penulis: [Anita Handayani](#)