



Melezatkan!



20 min

Bakwan Daging Telur Puyuh

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Sasa Tepung Bakwan Spesial 250 gr
- 300 ml Air
- 100 gram Daging Giling
- 1 buah Wortel, serut halus
- 10 buah Telur Puyuh, rebus dan kupas

CARA MEMBUAT

- Larutkan Sasa Tepung Bakwan Spesial menggunakan air, campurkan daging giling dan wortel. Aduk rata.
- Pipihkan adonan, isi telur puyuh, dan bulatkan.
- Goreng adonan yang sudah dibulatkan hingga kuning kecoklatan, tiriskan.