



25 min



Bakwan Enoki

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus jamur enoki
- 50 gram wortel parut
- daun bawang secukupnya
- 1 bungkus Sasa tepung bumbu bakwan



Melezatkan!

- 3 Minyak goreng secukupnya
- Air
- Cabe iris
- 1/4 sdt Sasa MSG
- Sasa Saus Sambal

CARA MEMBUAT

1. Campurkan Sasa Tepung Bumbu bakwan dengan santan. Masukkan SASA MSG, aduk rata hingga tidak ada yang menggumpal.
2. Masukkan enoki & wortel parut, juga daun bawang & cabe. Jika terlalu tebal adonannya bisa tambahkan air sedikit-sedikit sesuai tekstur yang diinginkan.
3. Panaskan minyak goreng pada wajan, ambil adonan secukupnya & masak hingga keemasan.
4. Angkat & tiriskan. Sajikan dengan Sasa saus sambal lebih nikmat.