



45 min

Bakwan Jagung Udang

BAHAN-BAHAN

- 4 buah jagung manis, pipil
- 150 gr udang
- 1 batang daun seledri, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 225 gram tepung bakwan Sasa
- 215 ml air (secukupnya)
- minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tuang tepung bakwan Sasa dalam mangkuk. Campur dengan air sambil diaduk.
2. Masukkan jagung yang telah dipipil,aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng, tuang sesendok sayur adonan bakwan, beri udang di atasnya. Goreng bakwan hingga kekuningan.