



Melezatkan!



 60 min

Bakwan Tahu Sasa

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 8 buah tahu putih, dihaluskan
- 250 gr Sasa Tepung Bakwan Spesial, campur
- 100 gr wortel, iris tipis memanjang
- 80 gr kol, diiris memanjang
- 3 siung bawang putih

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bawang putih dan bawang merah ,sisihkan
2. Siapkan wajan,kemudian tuang tahu yg sudah dihaluskan bersama dengan wortel,kol,daun bawang dan bawang putih dan bawang merah yg sudah halus,aduk sambil tuang air sedikit demi sedikit sampai semua adonan menyatu
3. Kemudian tambahkan keju yg sudah diparut,aduk kembali supaya adonan rata .
4. Panaskan Minyak,kemudian ambil satu sendok adonan bakwan tahu,goreng sampai kuning kecoklatan,lakukan sampai adonan habis.
5. Sajikan Bakwan Tahu bersama dengan saos sambal dan saos tomat
6. Selamat mencoba dan Selamat menikmati.