



Melezatkan!



Batagor Spesial

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 400 gr ikan tenggiri, haluskan
- 200 gr ayam giling, haluskan
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bakwan Spesial](#) 100 gr
- 20 kulit pangsit
- 500 ml minyak goreng
- 5 buah tahu kuning Bandung
- 200 gr bumbu kacang siap pakai
- 5 sdm [Sasa Sambal Asli](#)
- 100 ml air panas
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt air jeruk limau

CARA MEMBUAT

1. Masukkan Sasa Tepung Bakwan Spesial ke dalam wadah + air 120 ml aduk hingga rata. Lalu tambahkan ikan dan ayam, aduk hingga rata.
2. Ambil 1 lembar kulit pangsit, isi bagian tengahnya dengan 1 sdm adonan, rapihkan. Kerat bagian tengah tahu lalu isi dengan adonan.
3. Panaskan minyak goreng, goreng batagor dan tahu hingga kuning kecoklatan.
4. Saus kacang: campur bumbu kacang dan air panas, aduk hingga rata.
5. Tambahkan Sasa Sambal Asli, kecap dan air jeruk limau, aduk rata kembali.
6. Letakkan batagor dan tahu dalam piring saji lalu tuang saus kacang. Sajikan.