



Melezatkan!



Bola Bola Ayam

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 250 g daging dada ayam
- 40 g wortel cincang halus
- 1 butir telur ayam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 siung bawang putih, parut
- 3 sdm tepung kanji
- 1 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1/2 sdt garam
- Minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Cincang halus daging dada ayam.
2. Kemudian campur dengan wortel, tepung kanji, bawang putih, telur dan bumbu. Uleni atau aduk hingga tercampur rata.
3. Jika punya food processor di rumah, bisa dipakai untuk mencampur adonan. Masukkan semua bahan ke dalam foodprocessor, kecuali wortel cincang. Tambahkan wortel setelah adonan tercampur rata.
4. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar bakso.
5. Panaskan minyak banyak dengan api sedang.
6. Masukkan bola-bola ayam, kecilkan api dan goreng hingga bakso ayam mengembang dan kecokelatan.
7. Angkat dan tiriskan.