



 45 min

Bola - Bola Mie Pedas

DESKRIPSI

763

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Mie Instan
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 50 gram Sasa Tepung Bumbu Original
- 20 gram Tepung Panir
- 2 butir Telur
- Lada Bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus mie hingga matang dan tiriskan.
2. Haluskan bawang putih dan garam, lalu campurkan dengan mie. Tambahkan telur, lada bubuk dan Sasa Tepung Bumbu Original, aduk hingga rata.
3. Bentuk adonan mie menjadi bulat-bulat.
4. Celupkan ke telur dan gulingkan bola mie di atas tepung panir goreng hingga kekuningan.
5. Angkat dan siap dihidangkan dengan Sasa Saus Sambal Asli atau mayones.