



Melezatkan!



Bola Daging Cincang Goreng

BAHAN-BAHAN

- 300 gr daging sapi, cincang
- 45 gr tepung panir
- 1 butir telur
- 1 buah bawang bombay, cincang halus
- 1/2 sdt derica bubuk
- Garam dan sambal bangkok, secukupnya
- 700 ml minyak goreng

Bahan Pelengkap:

- [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#)
- [Sasa Saus Tomat](#)
- Saus mayonaise
- [Kentang goreng](#)

CARA MEMBUAT

1. Ambil wadah dengan ukuran besar. Masukkan daging sapi yang telah dicincang kedalamnya. Berikan garam dan merica pada daging, aduk dengan sendok dan tuangkan bawang putih serta bawang bombay yang telah dicincang. Aduk semuanya hingga tercampur rata.
2. Tuangkan sambal bangkok kedalam daging dan berikan tepung panir. Lalu mulailah menguleni adonan dengan menggunakan tangan.
3. Silahkan uleni adonan hingga hampir kalis sampai bisa dibentuk bulat berbentuk bola-bola kecil. Lakukan hal yang sama pada semua adonan hingga habis. Setelah dibentuk kesemuanya, kemudian sisihkan terlebih dahulu. Jika perlukan masukkan adonan kedalam lemari es agar menjadi lebih kaku dan sebelum digoreng, diamkan terlebih dahulu pada suhu ruangan.
4. Setelah ditempatkan pada lemari es dan didiamkan pada suhu ruangan. Sekarang kita siapkan wajan dan tuangkan minyak goreng kedalamnya. Tunggu hingga minyak panas. Lalu goreng bola-bola daging yang dan tiriskan agar minyak menetes.
5. Sajikan pula dengan saus sambal, saus tomat dan mayonaise pada wadah kecil secara terpisah. Hidangan ini juga bisa disantap dengan kentang goreng atau French Fries yang sudah digoreng.