



45 min



Bola Nasi Tahu Krispi

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

Bahan Bola Nasi (2 porsi):

- 2 porsi nasi putih pulen
- 1 ikat kangkung, ambil daunnya
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt chili flakes

Bahan Tahu Krispi:

- 300 gram tahu putih
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#) (7sdm untuk adonan basah, sisanya untuk adonan kering)
- 120 ml air dingin
- minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Buat adonan basah dengan mencampur 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan air. Sisa tepung bumbu dapat menjadi adonan kering.



Melezatkan!

kecoklatan dan crispy lalu sisihkan. Goreng daun kangkung hingga kering lalu tiriskan.

3. Campurkan nasi, daun kangkung goreng, Sasa MSG, garam dan cabe bubuk lalu bentuk bulat atau kepal-kepal.
4. Tata di wadah bekal lalu tambahkan tomat cherry dan Sasa Saus Sambal dan Saus Tomat ukuran sachet supaya makin komplit.
5. Pelengkap: Sasa Saus Sambal dan Saus Tomat Tomat Cherry