



35 min



## Bola Tahu Bayam

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 400 gram tahu putih (haluskan)
- 100 gram daun bayam (iris halus)
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bakso](#)
- 2 sdm saus tiram
- 1 butir telur lada putih secukupnya
- 20 gram keju parut
- minyak goreng secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan menjadi satu, kecuali minyak goreng. Aduk rata hingga menjadi adonan.
2. Bentuk adonan menjadi bulat-bulat.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng bola tahu hingga berwarna kuning kecoklatan.
4. Angkat, tiriskan dan sajikan.