



30 min



Buncis Crispy Sambal Matah

INGREDIENTS

- 200 gr buncis potong sesuai selera cuci bersih sisihkan
- 1 bungkus sasa tepung bumbu serbaguna original
- Minyak sayur untuk menggoreng

Bahan Sambal Matah:

- 10 siung bawang merah iris



Melezatkan!

- 2 serai bagian muda iris
- 6 lembar daun jeruk iris
- 1 bungkus kecil terasi hancurkan kasar
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt penyedap
- Minyak sayur

HOW TO MAKE

1. Siapkan mangkuk tuang setengah bungkus tepung sasa beri air secukup nya. Di mangkuk lain masukkan sisa tepung.
2. Masukkan buncis ke adonan basah lalu ke adonan kering.
3. Goreng dlm minyak panas goreng setengah matang angkat. Setelah selesai.
4. Goreng lagi buncis di minyak panas biar hasil lebih crispy.

Cara membuat sambal matah :

1. Campurkan semua bahan ke dlm wadah tahan panas.
2. Panaskan minyak sayur. Tuang minyak ke dlm wadah aduk rata. Sisihkan
3. Penyelesaian: tata buncis di piring saji tuang dg sambal matah. Sajikan. Selamat mencoba