



Cabai Isi Daging

BAHAN-BAHAN

- 250 gr daging sapi cincang
- 500 gr cabe gendot
- 1 butir telur
- 100 gr tepung panir kasar
- 2 siung bawang putih cacah
- [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#)
- 50 ml susu cair putih
- Air es secukupnya
- 1 bungkus tepung bumbu serbaguna
- 50 gr keju mozzarella dipotong kotak-kotak
- [Sasa Bon Tabur](#)

CARA MEMBUAT

1. Belah cabe gendot jadi dua bagian, lalu buang bijinya.
2. Siapkan mangkuk. Masukkan 250 gr daging sapi cincang, 2 siung bawang putih cacah, Sasa Kaldu Rasa Sapi secukupnya.
3. Kemudian masukkan 1 butir telur, 50 ml susu cair putih, 100 gr tepung panir kasar, lalu aduk hingga semua bahan tercampur rata.
4. Tambahkan keju mozzarella yang dipotong kotak-kotak, aduk lagi hingga adonan merata.
5. Lanjut, masukkan adonan daging ke dalam cabe gendot. Lakukan ulang sampai semua potongan cabe gendot terisi adonan daging.
6. Siapkan mangkuk untuk adonan basah, masukkan 1 bungkus tepung bumbu serbaguna, tambahkan air es perlahan sambil aduk hingga menjadi adonan. Sisa dari tepung dijadikan adonan keringnya.
7. Panaskan teflon atau wajan berisi minyak goreng. Cemplungkan cabe gendot isi daging ke dalam adonan tepung kering, lalu celupkan ke adonan basah. Setelah itu goreng hingga warna cokelat keemasan. Angkat dan tiriskan.
8. Siapkan piring saji, susun cabai isi daging, taburkan Sasa BonTabur sebagai pelengkap.