



Melezatkan!



25 min



Crispy Enoki

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- Jamur enoki
- [Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky](#) atau [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 200ml air
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

- Bersihkan jamur enoki
- Bagi Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky atau Sasa Tepung Bumbu Serbaguna jadi adonan basah dan adonan kering
- Lumuri jamur enoki yang sudah dibersihkan dengan adonan basah dan balur juga ke adonan kering.
- Goreng di minyak panas dan masak hingga kuning kecoklatan.
- Angkat dan tiriskan.
- Jamur Enoki Crispy ala Sasa Tepung Bumbu dengan 3 bahan siap disantap! Kriuk Kriuk Kriuk!