



 60 min

Dumplings

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Adonan:

- 2 cup tepung terigu
- 1 cup air hangat

Isian:

- 2 batang daun bawang
- 1 siung bawang putih, cincang
- 500 gr ayam giling
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt Sasa Kaldu Ayam
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt minyak wijen

Dipping Sauce:

- Kecap asin
- Minyak wijen
- Garam
- Lada bubuk

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan isian kecuali sagu tani, aduk sampai rata. Lalu tambahkan sagu tani sedikit demi sedikit sampai adonan tercampur rata. Sisihkan.
2. Dalam wadah, campur tepung tangmien, sagu tani dan garam, lalu tuang air panas sedikit demi sedikit



Melezatkan!

tambah air lagi.

3. Bulatkan adonan kulit sekitar 10 gram, lakukan sampai adonan habis.
4. Balur tangan dengan tepung tangmien, buat kantong adonan kulit, hati-hati karena kulit mudah sekali robek, beri isian 3/4 sdt, lalu tutup seperti pastel, dan buat model lipatan sesuai selera. Lakukan sampai adonan habis.
5. Kukus adonan selama kurang lebih 15 menit/sampai matang. Sajikan dengan saus sambal sesuai selera.