



Melezatkan!



Ekado Ala Rina Rinso

DESKRIPSI
3227

BAHAN-BAHAN

- 250 gram Udang Kupas
- 150 gr Daging Ayam ,bagian paha
- Kulit Kembang Tahu secukupnya
- Benang Kasur secukupnya
- 1 sdt Air Jeruk Nipis
- 1 sdt Kecap Manis
- 1/2 sdt Garam
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 3 sdm Tepung Tapioka
- 1 sdt Minyak Wijen
- 1/4 sdt Merica Bubuk
- 1 sdt Gula Pasir
- 1 butir Telur
- 2 sdt Kecap Ikan

CARA MEMBUAT

- Masukkan daging udang, ayam, dan semua bumbu ke dalam food processor termasuk Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam.
- Giling sehingga semuanya tercampur rata.
- Potong kulit kembang tahu 10 x 10 cm dan beri isian 1 sendok makan. Ikat dengan tali benang kasur dan kukus hingga matang.
- Kulit kembang tahu-nya ternyata asin sekali, jadi untuk menyiasatinya aku siapkan 1 piring isi air, sebelum lembaran kulit tahu aku isi aku celup dulu ke piring isi air supaya terbilas sedikit rasa asinnya. Setelah dicelup air baru diberi isian.
- Setelah matang, ekado bisa di goreng.