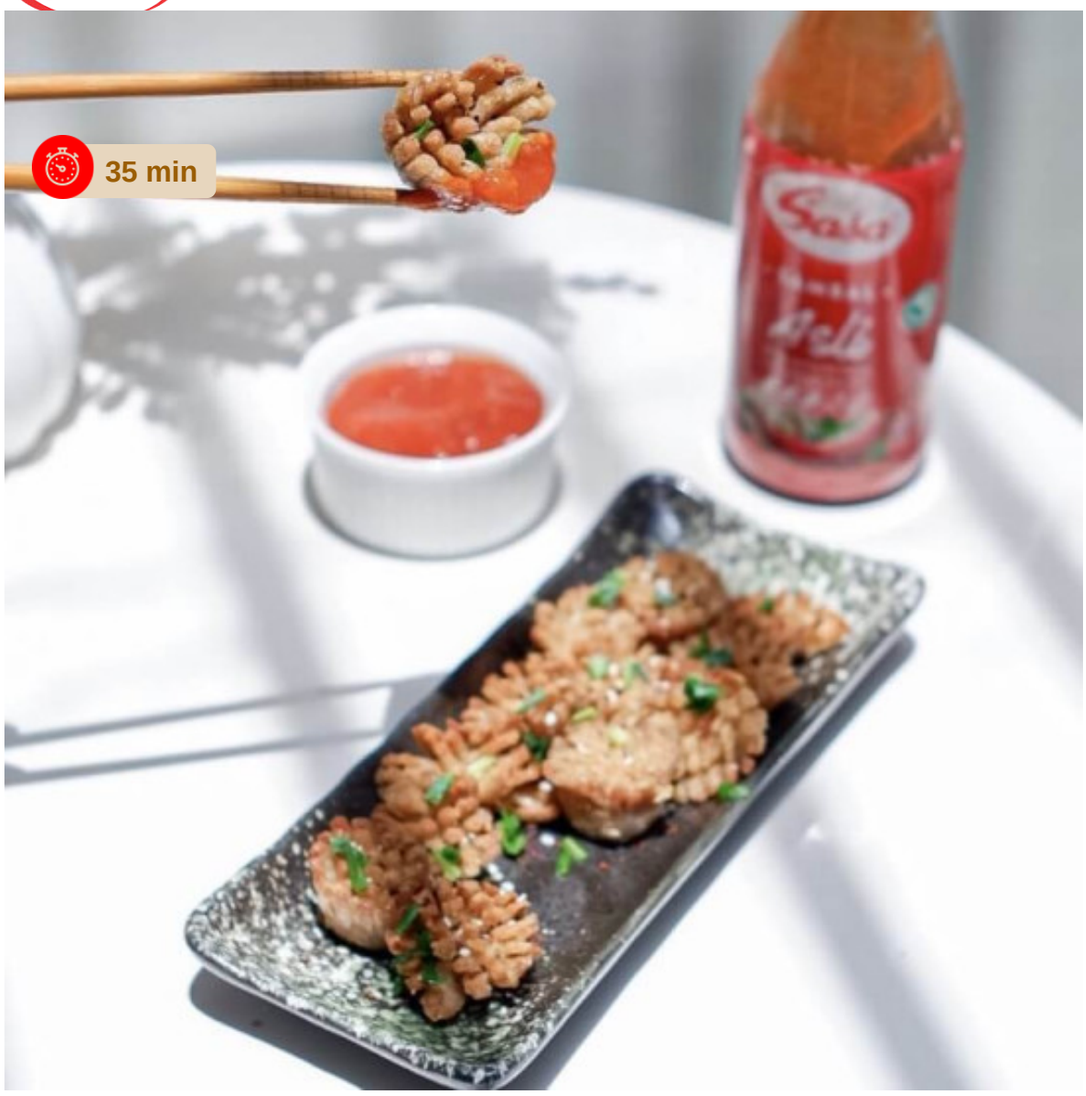


# Flower Mushroom

## DESKRIPSI

3215

## BAHAN-BAHAN

- Jamur king oysters
- 1 bungkus Sasa tepung bumbu serbaguna
- Minyak goreng
- Daun bawang secukupnya
- Gochugaru
- Minyak wijen Biji wijen sangrai
- Sasa saus sambal

## CARA MEMBUAT

1. Potong jamur king oyster sekitar 4-5 cm masing-masing, lalu potong selang-seling dari permukaan, pastikan jamur tidak terputus.
2. Rebus di air yang sudah digarami sedikit, rebus jamurnya sampai mendidih, jika sudah berubah warna menjadi agak abu-abu, angkat & tiriskan.
3. Jika jamur sudah tidak panas, peras untuk mengeluarkan kelebihan airnya.
4. Tuang tepung bumbu serbaguna Sasa di mangkok, balur setiap sisi jamur dengan tepung tersebut.
5. Siapkan saucepan, masukkan minyak sampai kira-kira jamurnya bisa terendam & panaskan. Jika minyak sudah panas, celupkan jamur tunggu goreng sampai keemasan.

Melezatkan!

6. Sajikan dengan potongan daun bawang, biji wijen sangrai, sedikit minyak wijen & sambal Sasa. Selamat menikmati!