Melezatkan!

Healty Oat-mealet

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 2 butir Telur Ayam
- 1 bungkus Sasa Tepung Bakwan Spesial
- 1 buah Bawang Bombay, Iris tipis
- 2 siung Bawang Putih, iris tipis
- Cabai Rawit, iris tipis, sesuai selera, jika tidak suka pedas boleh di skip secukupnya
- 1 buah Cabai Merah besar, buang bijinya, iris tipis
- 5 sdm Oatmeal, bisa pakai oatmeal instan
- 1 batang Daun Bawang, cincang
- Air Dingin, untuk adonan secukupnya
- Sasa Saus Tomat, atau Sasa Saus Sambal Asli untuk menambah nikmat omelet saat disantap. secukupnya

CARA MEMBUAT

- Campurkan semua bahan dalam mangkuk, kecuali Sasa Saus Tomat dan Sasa Saus Sambal Asli. Tidak perlu menggunakan gula atau garam lagi karena sudah menggunakan Sasa Tepung Bakwan Spesial. Kocok dengan sendok atau garpu hingga adonan rata, tak ada yang menggumpal.
- Panaskan minyak. Lalu tuang adonan di teflon atau wajan.
- Goreng dengan api sedang, supaya matang merata sampai warna kuning kecoklatan, balik di sisi satunya.
- Angkat dan sajikan bersama Sasa Saus Tomat dan Sasa Saus Sambal Asli.