



Melezatkan!



Jamur Cabai Krispi Ala Sasa

DESKRIPSI

763

BAHAN-BAHAN

- 250 gr jamur tiram, disuwir-suwir
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy 225 gr](#)
- 10 sdm air es
- Minyak goreng, secukupnya
- Mentega, secukupnya
- 3 siung bawang putih, cincang kasar
- 6 buah cabe rawit, dipotong-potong agak besar
- Gula pasir, secukupnya
- Garam dapur, secukupnya
- Tomat untuk garnish

CARA MEMBUAT

1. Buat adonan basah dan kering:
Basah: 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy + 10 sdm air dingin.
Kering: Sisa Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Hot & Spicy.
2. Masukkan suwiran jamur tiram ke dalam adonan basah, balurkan adonan hingga rata, angkat, dan gulingkan di tepung yang kering sambil dicubit-cubit.
3. Goreng hingga kuning keemasan, angkat, dan tiriskan.
4. Setelah ditiriskan, siapkan wajan untuk menumis bumbu. Masukkan mentega lalu tumis bawang putih hingga kuning, masukkan irisan cabe, gula, dan garam.
5. Setelah tumisan rata, segera masukkan gorengan jamur sambil diaduk cepat, besarkan api biar memberikan efek kering pada tumisan tersebut.
6. Setelah dirasakan sudah tercampur rata, jamur crispy cabe garam siap dihidangkan.
7. Hias piring dan berikan irisan tomat untuk garnishnya.