Melezatkan!



Jamur Garing Lapis Ayam ala Sasa

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 200 gr daging ayam cincang
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- 14 sdm air es
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 50 gr bawang bombay cincang halus
- 1 sdm bawang merah goreng, haluskan
- 1/2 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 12 buah jamur champignon, buang batangnya
- 1 minyak untuk menggoreng

Pelengkap:

- 1 Sasa Sambal Ekstra Pedas

CARA MEMBUAT

1. Buat adonan basah dengan menggunakan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dan 14 sdm air es (tepung : air = 1 : 2), aduk hingga rata. Gunakan sisa tepung sebagai adonan kering.
2. Campurkan daging, garam, merica, bawang bombay, bawang merah goreng, bawang putih goreng, aduk rata.
3. Ambil 1 sdm adonan daging. masukkan ke dalam lekukan jamur, padatkan hingga berbentuk seperti bola.
4. Celupkan bola jamur ke dalam adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
5. Lalu gulingkan diatas adonan kering sambil ditekan dan diremas 10x, lalu diketuk- ketuk.
6. Goreng dengan minyak panas 160°c hingga berwarna kuning keemasan dan garing. Angkat. Tiriskan.
7. Sajikan segera dengan Sasa Sambal Ekstra Pedas

Tips: Agar lebih higienis, kupas lapisan tipis terluar pada permukaan jamur. Caranya cungkil sedikit bagian