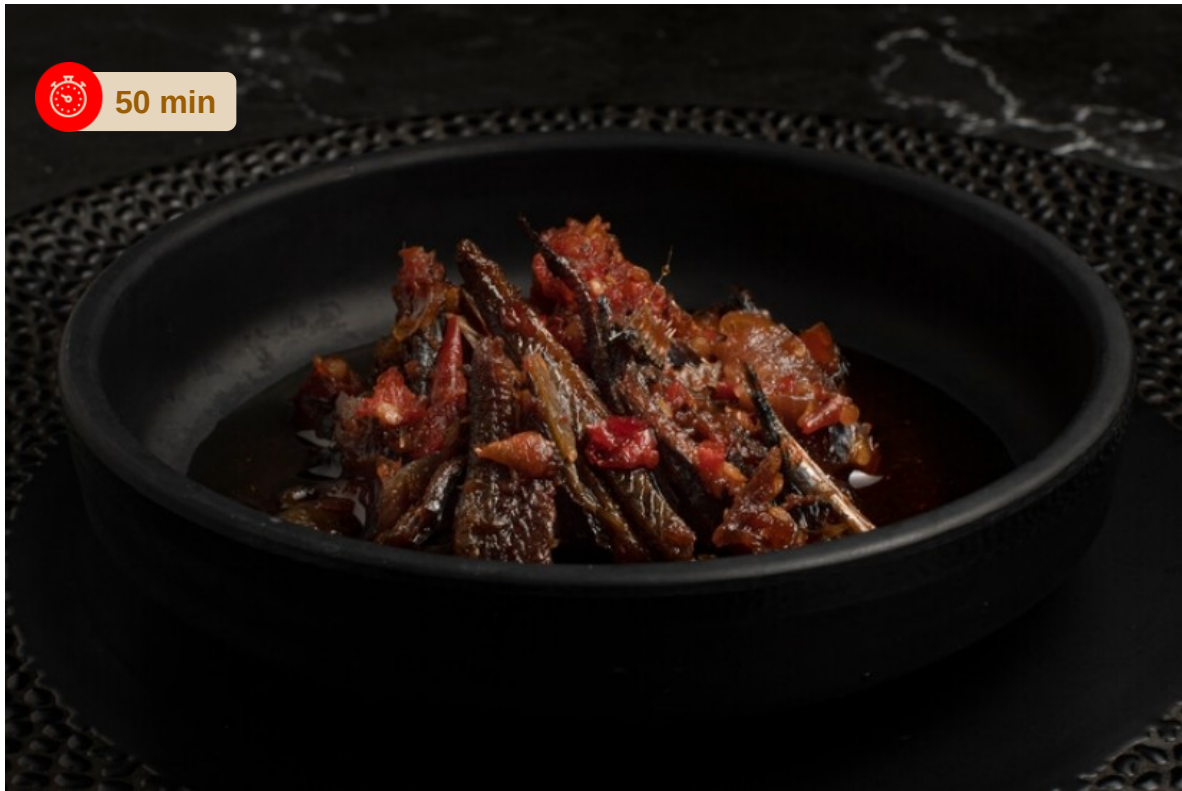




Melezatkan!



50 min



Jamur Sambal Roa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr jamur tiram
- 1 Bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original](#)
- Minyak goreng
- Air es

Sambal Roa:

- 2 sdm minyak untuk menumis
- 100 gr ikan julung-julung asap, haluskan
- 2 buah cabai merah, buang bijinya
- 10 buah cabai rawit merah
- 100 gr tomat merah, potong-potong
- 4 siung bawang putih
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih jamur tiram. Tiriskan.
2. Siapkan adonan basah: campurkan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dengan 14 sdm air es.
3. Sisa tepung dijadikan adonan kering.
4. Celupkan jamur ke dalam adonan basah terlebih dahulu, lalu ke adonan kering. Tekan-tekan 10x.
5. Goreng dalam minyak panas dengan terendam semua hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
6. Untuk membuat sambal roa: panaskan minyak, tumis ikan, cabai, tomat, dan bawang putih, aduk hingga layu. Angkat, tumbuk halus.
7. Sajikan jamur dengan sambal roa.