



Keripik Bayam Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 2 tangkai Bayam, pilih yang daunnya lebar-lebar atau bisa menggunakan Bayam Horenzo
- 225 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin
- Air Secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih daun bayam dan tiriskan.
2. Buat adonan tepung menggunakan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin yang dicampurkan dengan air. Adonan tidak boleh terlalu kental. Takaran adonannya adalah 1 sdm tepung sama dengan 4 sdm air.
3. Aduk adonan perlahan hingga rata.
4. Celupkan tiap lembar daun bayam ke adonan tepung kemudian goreng dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kecoklatan.
5. Angkat dan tiriskan, setelah dingin simpan dalam toples kedap udara.
6. Hidangan siap disajikan.