



Melezatkan!



 90 min

Martabak Telur Sambal Sasa

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

Bahan kulit:

- 200 gr terigu
- 160 ml air
- 30 gr minyak
- 1/2 sdt gara
- minyak secukupnya untuk merenda

Bahan isi:

- Daging sapi giling yang telah ditumis dengan slice bawang bombay
- Telur kocok 3 butir
- Irisan daun bawang 2 batang
- Garam secukupnya
- Sasa MSG secukupnya
- 2 sdt Sasa Sambal Terasi

CARA MEMBUAT

Cara membuat kulit martabak:

- Aduk semua bahan kulit jadi satu lalu uleni hingga semua bahan tercampur rata dan kalis.
- Setelah semua bahan kalis, bulatkan menjadi beberapa bagian lalu balurkan dengan minyak goreng agar tidak lengket.

Cara membuat martabak:

1. Kemudian pecahkan telur dalam satu wadah, masukkan irisan daun bawang, daging yang telah ditumis, dan berikan bumbu berupa garam, merica, Sasa MSG, Sasa Sambal Terasi, dan aduk rata.



Melezatkan!

3. Lalu tuangkan adonan kocokan telur. Lalu lipat agar tertutup.
4. Goreng hingga matang sempurna dengan api sedang.