



40 min



Money Bag Dumplings

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 200 gr Ayam cincang
- 30 gr Jamur kancing, cincang
- 30gr Jamur shimeji, cincang
- 80 gr Kubis, cincang
- 1 sdm daun bawang, cincang
- 2 sdm [Sasa Tepung Bakwan](#)
- Kulit dumpling
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm soy sauce
- 1 cm jahe, parut
- 3 siung bawang putih, parut

CARA MEMBUAT

1. Campurkan dan aduk rata semua bahan dan bumbu isian.
2. Tambahkan isian di kulit dumpling.
3. Kemudian bentuk dan ikat.
4. Goreng di minyak panas hingga kecoklatan



Melezatkan!

5. Angkat dan sajikan dengan saus sambal.