



35 min



Opor Bola Tahu Ala Devina Hermawan

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 500 gr tahu putih
- 1 siung bawang putih, parut
- 1 batang daun bawang
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Opor](#)
- 2 sdm tepung terigu
- 1/4 sdm merica
- 3/4 sdm penyedap
- 1/3 sdt garam
- 1/2 sdm gula
- 500 ml air
- 1 buah wortel, potong
- 6 buah buncis, potong
- Minyak goreng
- Bawang goreng

CARA MEMBUAT

1. Hancurkan tahu putih
2. Masukkan penyedap, garam, bawang putih, gula, dan merica



Melezatkan!

4. Campurkan daun bawang dengan adonan tahu, aduk
5. Bentuk tahu menjadi bola-bola tahu
6. Kemudian goreng dengan api sedang hingga kecokelatan
7. Didihkan air, masukkan wortel dan buncis
8. Masukkan Sasa Bumbu Opor, masak sampai mendidih, lalu masukkan bola-bola tahu
9. Sajikan dengan bawang goreng sebagai pelengkap