



Pempek Adaan

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan 1:

- 500 gram ikan tenggiri
- 200 ml air es
- 1 bungkus [Sasa Santan Omega 3 \(65 ml\)](#)
- 1 butir telur utuh
- 1 butir kuning telur
- 1 sdm garam halus
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdt lada bubuk

Bahan 2:

- 100 gram tepung tapioka
- 1 sdm tepung terigu (munjung)
- 50 gram bawang merah cacah
- 2 batang daun bawang iris



Melezatkan!

1. Campurkan ikan tenggiri giling, air, Sasa santan Omega 3, garam, gula, Sasa MSG, lada, dan telur. Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
2. Masukkan daun bawang dan bawang merah cincang. Aduk rata.
3. Masukkan tapioka dan terigu aduk cepat hingga rata. (jangan mengaduk terlalu lama agar pempek tidak keras).
4. Siapkan minyak panas. Bentuk adonan bentuk bulat menggunakan tangan seperti membuat bakso.
5. Langsung goreng menggunakan api sedang.
6. Tanda pempek sudah matang: pempek akan berputar sendiri saat di goreng.
7. Angkat dan tiriskan.
8. Siap disajikan dengan cuko atau disimpan jadi frozen food.