



30 min



---

## Perkedel Jagung

### BAHAN-BAHAN

- 1 buah jagung, pipil
- 1 sdt bubuk ketumbar
- 1 batang daun sop, iris halus
- 4 buah cabe merah, iris halus (opsional )
- 1 bungkus tepung bakwan sasa
- Air dingin secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak untuk menggoreng,
2. Campur semua bahan ditambah dengan 4 sendok makan tepung bakwan Sasa, lalu ditambahkan 10 sdm air dingin ( sesuai konsistensi yang dirasa cukup ). Aduk rata.
3. Ambil 1 sendok sayur adonan, goreng dalam minyak panas. Adonan ditekan tekan dengan spatula agar menghasilkan perkedel yang tipis dan renyah.
4. Goreng hingga adonan habis. Siap disajikan.