



Melezatkan!



 40 min

Rose Tteokbokki

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 2 butir Telur Rebus
- 50 gram Fish Cake
- 50 gram Sosis
- 1 buah bawang bombay
- 300 gram Tteok
- 120 gram Saus Tteokbokki
- 65 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 2 slice American Cheese
- 200 ml Susu Putih Cair
- 100 ml Air

CARA MEMBUAT

1. Tuang minyak, tumis sosis hingga matang, lalu sisihkan.
2. Masukkan bawang bombay, tumis sampai harum.
3. Masukkan tteok, saus tteokbokki, sasa santan dan susu putih, aduk rata. Tambahkan air.
4. Masukkan fish cake, sosis, telur rebus, dan keju. masak hingga mendidih,