



35 min



Tahu Jeletot

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kol kecil
- 1 wortel sedang
- 100-120gr toge
- daun bawang

Bumbu Halus:

- 10-15 cabe rawit merah
- 4 siung bawang putih
- 4-7 siung bawang merah (kl bwgnya kecil bisa ditambah lagi ya)
- Air secukupnya
- 1sdt garam
- 1/2 sdt gula
- Tahu pong

Tepung Basah:

- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original



Melezatkan!

- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Haluskan cabe rawit merah, bawang merah, dan bawang putih.
2. Tumis bumbu halus hingga matang.
3. Masukkan kol, daun bawang, wortel, dan toge. Masak hingga semua matang dan bumbui dengan garam dan kaldu bubuk.
4. Campurkan tepung serbaguna dengan air.
5. Isi tahu kemudian celupkan ke adonan basah dan goreng.
6. Tahu jeletot siap disajikan.