



30 min



Tahu Kipas Udang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 10 buah Tahu, sayat
- 200 gram Udang, cincang kasar
- 2 sdm Margarin
- 1/2 buah Bawang Bombai, cincang halus
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 1 buah Wortel, serut
- 100 gram Kol, iris tipis
- 100 gram Jamur kuping, iris tipis
- 1 batang Daun Bawang, iris tipis
- Garam, Merica bubuk dan Gula pasir secukupnya
- 10 ekor Udang, kupas kulit, sisakan ekor

BAHAN ADONAN:

- 1 bungkus Sasa Tepung Bakwan Spesial 250 gr
- 300 ml air es

CARA MEMBUAT

- Isi : Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan udang, masak hingga berubah warna.
- Masukkan wortel, jamur kuping, kol, daun bawang, garam, merica bubuk dan gula pasir.
- Sayat tahu lalu isi dengan bahan isian lalu selipkan satu ekor udang.
- Pelapis : campur Sasa Tepung Bakwan Spesial dan air.



Melezatkan!

- Celupkan tahu ke dalam adonan tepung, lalu goreng hingga matang dan sajikan