



30 min



Tahu Rambutan Crispy

BAHAN-BAHAN

- 200 gr tahu putih, haluskan
- 200 gr daging ayam fillet cincang
- 20 buah telur puyuh rebus, kupas
- 1 butir telur ayam
- 200 gr Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 200 gr mie kering, remas kasar
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wadah lalu campur tahu, ayam cincang, telur ayam, Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng, dan daun bawang. Aduk semua sampai rata.
2. Ambil 1 sdm adonan lalu pipihkan di telapak tangan. Taruh 1 butir telur puyuh di tengah adonan lalu tutup dengan membulatkan adonan. Lakukan hingga adonan habis.
3. Gulingkan bola-bola dalam remasan mie kering hingga terbalut sempurna.
4. Panaskan minyak dalam jumlah banyak dan goreng bola tahu dengan api kecil-sedang. Masak hingga berwarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
5. Tahu Rambutan Krispy Siap dinikmati!