



Melezatkan!



45 min



Takoyaki Pizza Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 gr Sasa Tepung Bakwan Spesial
- Sasa Saus Sambal, secukupnya
- 3 sdm tepung beras
- 1 butir telur ayam
- 400 cc air es
- Keju leleh / mozzarella

CARA MEMBUAT

1. Siapkan semua bahan.
2. Buat isian dahulu: Tumis 1/2 bawang bombay hingga harum, masukkan ayam dan wortel aduk-aduk hingga ayam berubah warna. Masukkan garam, gula, merica bubuk, oregano dan saus tomat sasa beri air sedikit. Aduk-aduk.
3. Masak hingga isian agak mengering. Masukkan sisa 1/2 bawang bombay, aduk-aduk. Angkat, sisihkan.
4. Aduk hingga rata tepung bakwan sasa, tepung beras, telur dan air es. Panaskan cetakan takoyaki, olesi tiap lubang dengan minyak goreng. Tuang adonan tepung pada tiap lubang, beri isian dan potongan keju leleh. Tuang lagi adonan tepung hingga penuh.
5. Dengan bantuan tusuk sate, putar takoyaki 90 derajat.
6. Setelah takoyaki agak mengeras, putar lagi hingga berbentuk bulat sempurna.
7. Masak dengan cara di putar-putar hingga matang merata kuning kecoklatan. Sajikan dengan saus sambal sasa, mayonaise dan taburan daun bawang. Selamat mencoba.