



Melezatkan!

 20 min



## Telur Ceplok

### DESKRIPSI

3215

### BAHAN-BAHAN

- 3 sdm [Sasa Tepung Bumbu Bakwan Bervitamin dan Bermineral](#)
- 1 siung bawang putih
- 4 lembar daun kol
- 1 buah wortel
- 4 butir telur untuk isian
- Secukupnya air
- Secukupnya minyak

### CARA MEMBUAT

1. Iris semua bahan sayuran yang telah disediakan.
2. Tambahkan Sasa Tepung Bumbu Bakwan Bervitamin dan Bermineral Bakwan.
3. Tambahkan 1 butir telur lalu aduk rata.
4. Panaskan sedikit minyak, lalu masukkan beberapa sendok adonan bakwan ke dalam penggorengan dan bentuk lingkaran di tengah, lalu masukkan telur pas di tengah tengah bakwan.
5. Balik bakwan dan masak hingga matang.
6. Angkat bakwan dan sajikan.