



Melezatkan!



## Tempura Sayur

### DESKRIPSI

3215

### BAHAN-BAHAN

- Bayam, ambil daunnya
- Buncis
- Brokoli
- Asparagus
- Sayur lain sesuai selera
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Mineral
- Air secukupnya
- Shoyu

### CARA MEMBUAT

1. Siapkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna bervitamin dan mineral, campur dengan air secukupnya hingga kental.
2. Siapkan sayuran.
3. Panaskan minyak di pan, test sampai minyak cukup panas, teteskan adonan basah ke minyak. Jika langsung mengapung berarti minyak cukup panas.
4. Masukkan sayur ke adonan, lalu goreng hingga matang
5. Sajikan hangat dengan shoyu untuk dipping sauce.