



Tortang Talong

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 buah terong
- 1 butir telur ayam
- 1/2 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tusuk terong dengan garpu, lalu bakar di kompor hingga gosong.
2. Letakkan di mangkuk, tutup dan biarkan 10 menit. Kupas kulit yang hangus dan ratakan dengan garpu.
3. Kocok telur dan celupkan terong lalu sisihkan selama 1 menit.
4. Panaskan minyak dan masukkan terong. Goreng selama 2-3 menit atau sampai berwarna cokelat keemasan. Tiriskan minyak berlebih.
5. Campurkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan air lalu celupkan terong tadi ke dalam adonan tepung dan goreng dengan api sedang sampai keemasan.
6. Tortang Talong siap disajikan.

Itulah salah satu resep simpel yang bisa kamu coba buat di rumah. Temukan berbagai resep hidangan praktis dan enak lainnya hanya di Sasa.

Baca juga: [Resep Lasagna Bayam Ala Sasa](#)