Melezatkan!

Tuna Sandwich Gorengan Kremes

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 4 lembar roti tawar
- 2 butir telur
- 1 bungkus tepung roti
- 1 kaleng tuna
- 5 buah cabai keriting ulek
- 5 buah cabai rawit ulek
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 batang daun bawang
- Garam, secukupnya
- 1 sdt saus tiram
- minyak goreng, untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Panaskan pengorengan dgn minyak goreng. Setelag panas tumis bawang putih sampai harum.
2. Setelah itu masukan cabe rawit dan cabe keriting yg telak diulek aduk rata.
3. Kemudian masukan tuna kaleng aduk rata. Setelah itu tambahkan daun bawang. Aduk sampai tercampur.
4. Setelah sudah tercampur tambahkan saus tiram dan garam. Koreksi rasa. Kemudian angkat dan sisih kan.
5. Siapkan satu lembar roti, taruh tuna dibagian tengah.
6. Kemudian lipat, membentuk segitiga. Setelah itu tekan2 bagian pinggir roti.
7. Setelah itu celup roti kedalam telur. Kemudian taburi tepung roti, kesemua sisi.
8. Terakhir goreng sampai berwarna kuning keemasan. Cukup sekali balik yah biar tidak menyerap minyak..
9. Setelah itu angkat hidangkan bersama mayonies dan sambal.