

Remas.nu

Telur Mata Gajah

~ tri rahayu imansyah ☐ ~

Panganan ini khas bgt di kota Sampit biasa beli di taman & akhirnya skrg bikin sendiri dg resep bu Hajjah @tintinpuerna nyaman bnr bu ☐☐☐

#PekanCooksnap
#cooksnap_kalteng
#barapimanjuhu
#cookpadcommunity_Kalteng
#cookpadcommunity_borneo
#cookpadcommunity_sampit
#reseptrio



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **20 btr** telur puyuh
- **200 gr** tepung serbaguna
- **1 sdm** tepung tapioka
- **2 btr** telur ayam
- **400 ml** air

- **Bumbu halus :**
 - **3 siung** bwg putih
 - **1 sdt** garam
 - **1.2 sdt** penyedap
 - **1/2 sdt** lada

- **Pelengkap : saus petis utk cocolan**

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Aduk tepung terigu, tapioka, telur ayam, bumbu halus dan air (air jgn semuanya di pas kan adonannya saja)
- Panaskan cetakkan kue lumpur, olesi dg sedikit minyak, cetak adonan pecahkan 1 btr telur puyuh di tiap cetakan, masak sampai matang, balik 1 kali masak lg angkat
Lakukan smp adonan habis
& hidangkan dg saosocolan

remas.nu

Resep-resep Terkait

- [Pisang Goreng \(Gluten Free\)](#)



- [Sate Taichan Teflon ala BunBun](#)



- [Ayam Ungkep Bumbu Kuning](#)



- [Gulai Ikan Asap Campur](#)

