

Sempolan tanpa ayam simpel

~ Ria Agustina Larasati ~

resep yang biasa dimasak buat keluarga, cocok utk cemilan siang siang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/4 kg** Tepung Tapioka
- **1/2 kg** Tepung Terigu
- **4 siung** bawang putih hauskan
- **5 siung** bawang merah iris tipis
- **2 butir** telur
- **1 sdm** tepung maizena
- **1 sdm** lada bubuk
- **sesuai selera** garam
- **sesuai selera** penyedap rasa
- **2 batang** daun bawang iris tipis
- **1 sdm** saos tiram
- air hangat

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng bawang merah setengah matang, haluskan bawang putih dan garam
- Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, lada bubuk, tepung maizena, penyedap rasa, bawang goreng, telur dan bawang putih yang sudah dihaluskan, tambahkan air hangat sedikit demi sedikit, uleni sampai kalis.
- Panaskan air di panci, sambil melilitkan adonan di tusukan sate, kemudian masukan adonan yang sudah ditusuk kedalam panci, tunggu hingga mengembang. lalu tiriskan



● ● ○ ○
REDMI NOTE 10

23/07/2021 10:02



- Jika sudah matang, lalu goreng dengan telur



● ● ○ ○
REDMI NOTE 10

23/07/2021 10:34



Resep-resep Terkait

- [Dimsum ayam lembut maknyus](#)



rempas.nu