

Batagor made in Naruto

~ Christine Octo Veronica ~

Again... kangen lagi ama jajanan Indonesia. Jadi eksekusi ini lah. Enaaakkkk... saya pake isian ikan tenggiri/ mackerel dalam bahasa Jepang di sebut Saba.

Perpaduan gurihnya bakso dan tahu ciamik dengan bumbu kacang yang pedes manis gurih... sluurrrpppp... tarik air liur...



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** daging ikan tenggiri. pisahkan dari kulitnya dengan cara di kerok
- **10** tahu coklat goreng, buat lubang
- **1 bungkus** kulit siomay (isi 30 lembar)
- **1 butir** telur
- **225 gr** sagu/ tapioka. Untuk batagor, sagu dan tapioka bisa di substitusi
- **1/2 sdt** kaldu ayam bubuk
- **1 sdm** minyak goreng
- **1/2 sdt** gula
- Bumbu halus
- **3 siung** bawang putih
- **1/2 sdt** lada butir
- **1 sdt** garam
- Minyak untuk menggoreng
- Saus kacang
- **200 gr** kacang tanah goreng haluskan
- **2 siung** bawang putih, goreng dan haluskan bersama kacang
- **10 buah** cabai merah. Boleh di campur rawit jika suka pedas
- **1/2 sdt** cuka
- **1 1/2 sdt** garam
- **2 sdm** gula putih
- **300 ml** air

Langkah-langkah pembuatan

- Dalam wadah campur daging ikan beserta telur, masukkan bumbu halus, kaldu bubuk dan gula. Aduk sampai rata. Masukkan minyak goreng, aduk rata.
- Masukkan tepung tapioka/ sagu. Aduk asal rata dengan menggunakan spatula. Jangan mengaduk adonan terlalu lama karena akan alot saat matang. Tes rasa
- Isi tahu dan kulit siomay dengan adonan batagor. Sisihkan
- Kukus tahu yang sudah diberi isian





- Panaskan minyak. Jika sudah panas, goreng tahu dan siomay, kecilkan api. Angkat



- Cara membuat saus kacang: Dalam sebuah panci, masak semua bahan saus kacang, diatas api kecil hingga mendidih.
- Sajikan batagor bersama saus kacang, kecap, saus sambal dan perasan jeruk limau.



Resep-resep Terkait

- [Chicken Wings ala Pizza Hut](#)



- [Pangsit Goreng Lek Gino](#)



- [Lontong Sayur Padang](#)



- [Ayam Mentega Willgoz](#)

