

## Ebi furay with tartar sauce

~ Ms.pap ~

---

Recook ebi furay from devina hermawan



~ Info Selengkapnya ~

# Bahan-bahan

---

- **1/4 kg** Udang ukuran agak besar
- Tepung roti
- Tepung terigu
- Tepung basah
- **2 sdm** tepung terigu
- **1/2 butir** telur
- **50 ml** susu cair
- Garam, merica, kaldu jamur
- Saus tartar
- **3 sdm** Mayonaise
- **1 sdm** Susu kental manis
- Air perasan jeruk nipis
- **secukupnya** Bawang bombay potong kecil2

# **Langkah-langkah pembuatan**

---

- Kupas udang, bersihkan dan bilas dengan air. Kerat bagian bawah perut udang agar lurus.
- Buat tepung basah. Campur semua bahan
- Lapisi udang dengan tepung terigu tipis tipis, celupkan adonan basah. Lalu tepung roti. Goreng
- Saus tartar :Campurkan mayonaise, susu kental manis,irisan bawang bombay,air jeruk nipis. Aduk hingga tercampur rata

# Resep-resep Terkait

---

- [Baikut sayur asin](#)



- [Sate babi](#)



- [Dori tepung siram saus](#)



- [Pocay cah sapi](#)

