

Martabak telur teflon

~ Musthika Dwitiya ~

Assalamualaikum Warrahmatulahi wabbarakatuh
Kali ini saya akan berbagi resep martabak telur teflon yang di jamin mirip yang di beli dengan
abang - abang :)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan kulit :**

- **100 gram** Tepung terigu cakra
- **60 ml** Air
- **1/2 sdt** Garam

- **Bahan Isian :**

- **100 gram** Daging cincang
- Bawang daun 75gram iris tipis
- **3 siung** Bawang putih halus
- **1/4 sdt** Garam
- **1/2 sdt** Kaldu bubuk
- **1 sdt** Gula
- **1 sdt** Bila mau micin
- **1 sdm** Bubuk kari

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan tepung terigu protein tinggi campurkan garam, campur air sambil di aduk hingga kalis tambahkan sedikit minyak agar adonan nya lembut siapkan minyak di gelas taruh adonan di minyak selama 30 menit atau lebih.





- Panaskan minyak tumis bawang putih yang telah di haluskan hingga kekuningan supaya lebih wangi, campurkan daging ayam yang telah di cincang aduk hingga merata tambahkan irisan daun bawang, bubuk kari bila ada, aduk hingga merata.



- Tambahkan kaldu bubuk, garam, gula pasir aduk lagi hingga merata, siapkan telur yang

sudah di kocok tambahkan kaldu bubuk, aduk hingga merata masukan daging cincang yang telah di goreng tadi kedalam telur aduk hingga merata. Setelah adonan 30 menit siapkan talenan atau tempat datar untuk menggilas adonan martabak dengan rolling pin.



- Gilas dengan rolling pin dari kiri ke kanan hingga tipis, panaskan sedikit minyak di Teflon (saya 20 cm) dengan api kecil, goreng adonan martabak lalu masukan isian campuran isian daging dan telur tadi lipat dari kiri ke kanan atas dan bawah adonanya tunggu hingga matang sesekali di bolak balik agar matang dengan sempurna, api kecil ya pastikan hingga kulit martabak mengeras dan renyah. Martabak telur siap disajikan.







re

Resep-resep Terkait

- [Roti Boy](#)



- [Pastel Goreng](#)



- [Telur Gulung](#)



- [Tahu Crispy](#)

