

Remas.nu

Sempol Ayam tanpa tusukan

~ punyadepi ~

Source: Kiki Rizqi Andini

Pengen bikin sempol, tapi males pake tusukan. Hehe. Lebih praktis ga pake tusukan dan jadi ga ada sampah sisa tusukan juga. Pot tanaman pandan saya sudah penuh buat naruh sisa tusuk sate ☐

#cookpadcommunity_kaltim
#cookpadcommunity_kutaikartanegara
#KulaEtamCoCoK



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **370-400 gram** ayam giling
- **3 sendok makan** tepung tapioka
- **1 sendok makan** tepung terigu
- **1 butir** telur
- **3 siung** bawang putih
- **5 siung** bawang merah
- **1,5 sendok teh** garam
- **1/4 sendok teh** kaldu bubuk
- Air untuk merebus
- Minyak untuk menggoreng
- Pencelup
- **2 butir** telur kocok lepas

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Kupas lalu goreng bawang merah dan bawang putih sampai harum. Setelah digoreng, haluskan.



- Campurkan ayam giling, tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah bawang putih halus, telur, garam, kaldu bubuk. Campur rata.



- Olesi tangan dengan minyak goreng agar tidak lengket. Ambil sesendok adonan dan bentuk memanjang



- Panaskan air sampai mendidih. Masukkan sempol ke dalam air tersebut



- Tunggu sampai sempol matang. Kalau sudah matang, sempol akan mengapung. Kalau sudah mengapung angkat dan tiriskan. Biarkan hingga dingin





- Panaskan minyak goreng, ambil sepol dan celupkan ke dalam kocokan telur. Goreng hingga telur memutih. Angkat





- Masukkan kembali sempol yang sudah digoreng tadi ke dalam kocokan telur (jadi dua kali celup agar terbalut tebal), lalu goreng lagi hingga kecoklatan. Angkat dan sajikan dengan saus sambal.

Resep-resep Terkait

- [Japanese Cheesecake resep Nino's Home](#)



- [Telur Asin](#)



- [Klappertaart Kelapa KW](#)



- [Godok Pisang](#)

