

Remas.nu

Sempol tanpa ayam

~ Rika Ni'matul Jannah ~

Biasanya kalo sekolah pasti jajan sempol, nah karena sekaran lagi **#DirumahAja** jadi bikin sendiri deh

#sempol #sempoltanpaayam #masakdirumah



~ [Info Selengkapnya](#) ~

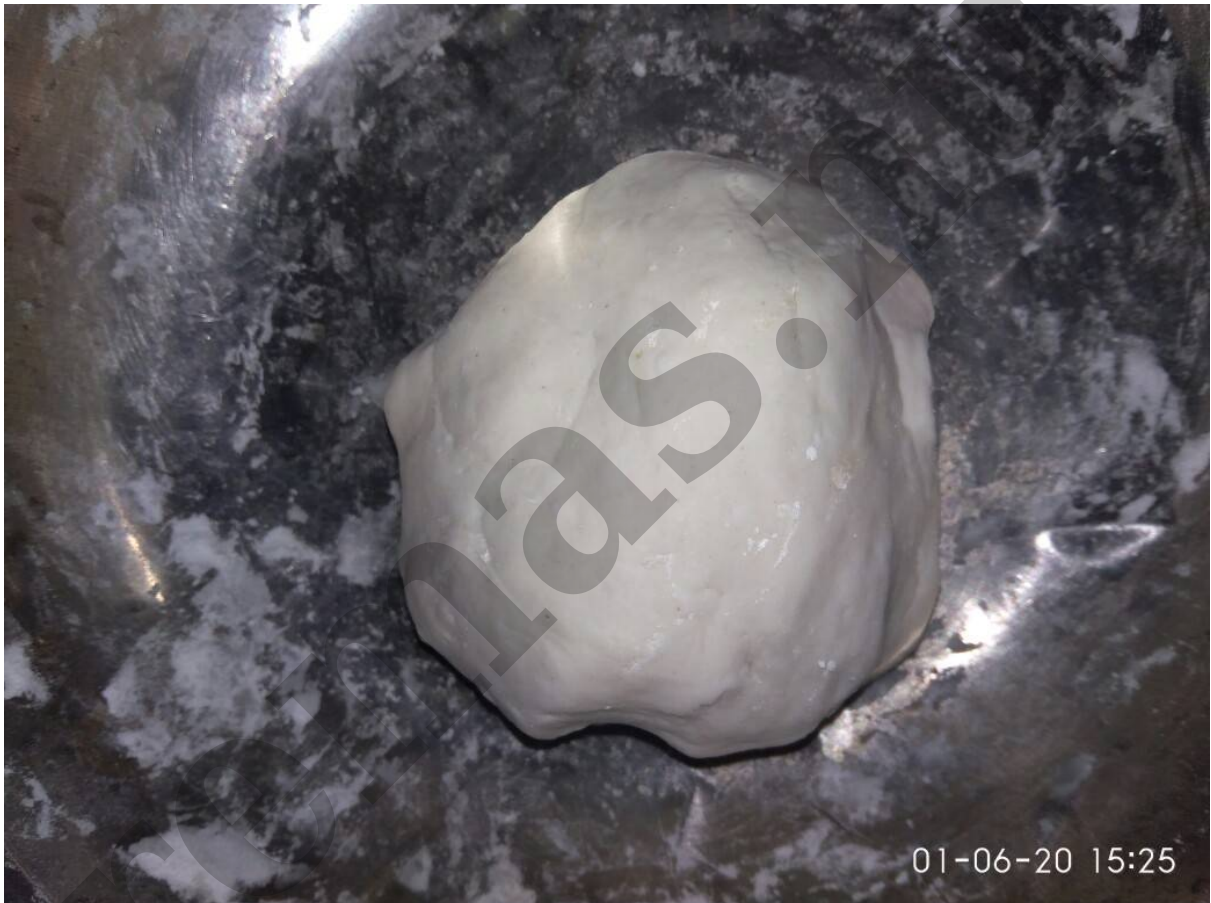
Bahan-bahan

- **5 sdm** tepung tapioka
- **2 sdm** tepung terigu
- **2 butir** telur
- **1 siung** bawang putih
- Garam
- Penyedap rasa

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

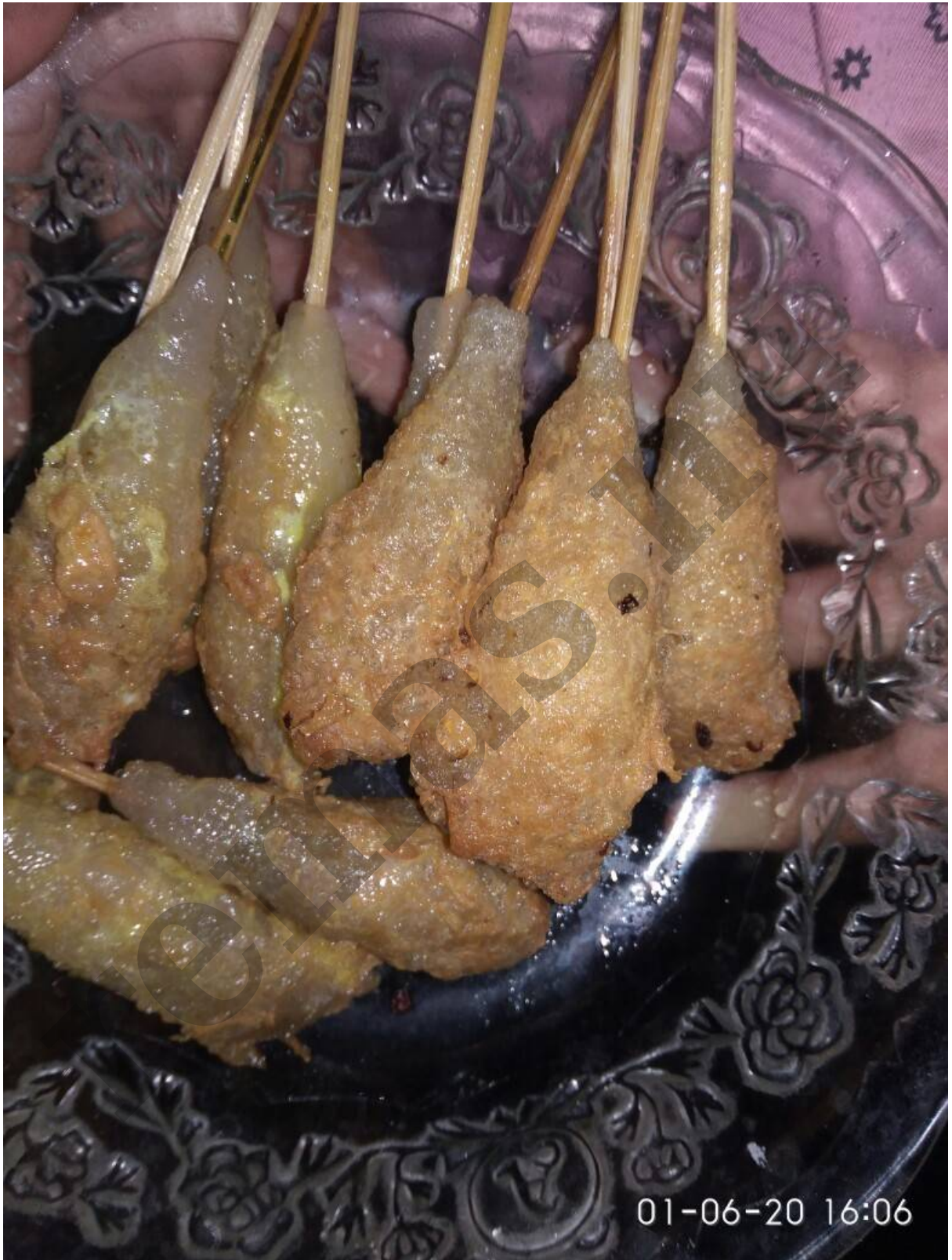
- Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, garam, penyedap rasa dan bawang yang sudah dihaluskan kemudian siram dengan air panas lalu diuleni



- Setelah itu bagi adonan menjadi beberapa kemudian ditusuk, lalu direbus setelah matang tiriskan



- Kemudian kocok telurnya tambahkan penyedap rasa, lalu celupkan sempol yang sudah direbus kemudian goreng setengah matang dengan dengan api kecil. Sempol kemudian ulangi lagi, sempol siap disajikan.





Resep-resep Terkait

- [Kolak singkong](#)



- [Jenang jagung](#)



- [Sambal tempe kecambah](#)



- [Oseng pindang](#)

