

Bakso Aci bumbu kacang

~ zumratus sofiyah ~

Keinget dulu pada saat masih sekolah pas pulang suka nya beli makanan ini nih, lah kemaren keinget jadi pengen bikin sendiri. Akhirnya bikin deh dan hasilnya tidak mengecewakan ..呵呵... Yummy.

Maaf ya. Bahannya sesuai kira2 saja ya. Tepung terigu dan maizenanya 1:1 ya biar nyess kalau d makan .



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Bahan
- Tepung maizena
- tepung terigu
- Air
- Penyedap rasa / garam
- Bumbu kacang *
- Kacang tanah
- Bawang
- Cabai rawit
- Mentimun
- Penyedap rasa

Langkah-langkah pembuatan

- Masukkan terigu sama maizena penyedap rasa aduk. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai kalis.
- Siapkan panci yg berisi air nyalakan kompor, tunggu sampai mendidih.
- Cetak campuran tepung tadi berbentuk bulat2 sesuai selera dan masukkan ke dalam panci biarkan sampai mengapung.
- Kalau sudah mengapung di ambil yaa, itu tandanya sudah matang
- Goreng kacang, cabai dan bawang putih sampai matang. Haluskan, tambahkan penyedap rasa/ garam.
- Tumis bumbu tersebut dan tambahkan air secukupnya, aduk-aduk sampai matang.
- Potong-potong mentimun kecil-kecil atau sesuai selera.
- Ambil bakso aci nya atasnya d kasih mentimun baru disiram bumbu di atasnya. Sajikan.



rencias

Resep-resep Terkait

- [Rujak cabe merah kriting](#)



- [Mendoan wortel super hott](#)



- [Pisang Gepeng ala Sofiy](#)

