

Remas.nu

Jamur tiram crispy Ala kadarnya

~ Keluarga kami ~

Di kulkas masih ada jamur tiram tapi tepung bumbunya sudah nggak ada. Penyedapnya pun juga sudah nggak ada. Alhasil jadilah jamur tiram crispy Ala kadarnya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **300 gr** jamur tiram
- **100 gr** tepung (80g tepung terigu + 20gr tepung maizena)
- **1 sdt** garam
- **1 sdt** gula
- **1/2 sdt** merica bubuk

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Jamur tiram disuwir suwir. Di bersihkan dan diperas
- Campur tepung, garam, gula, merica
- Baluri jamur dengan campuran tepung secukupnya saja
- Goreng sampai kecoklatan dan garing
- Jamur tiram crispy Ala kadarnya siap dinikmati

remmas.nu

Resep-resep Terkait

- [Bening kol bawang Bombay](#)



- [Cumi saos teriyaki](#)



- [Ikan Bakar Bumbu Padang](#)



- [Puding merah coklat](#)

