

Remas.nu

Jamur Tiram Crispy

~ Yurika Ngudi Sastra ~

Hari Minggu anak² minta camilan,
Buatin yang praktis aja ☐.
Lumayan irit gausa jajan ☐.
Nikmati dengan segelas kopi atau teh lebih nikmat.
☐☐

Maaf ga sempet motoin tiap prosesnya, krucils nya uda ga sabar.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gram** jamur tiram
- **10 sdm** tepung terigu
- **1 sdm** tepung beras
- **1 sdm** tepung maizena
- **1/4 sdt** ketumbar
- **1 sdt** lada bubuk
- **1 sdt** kaldu jamur
- **Sejumput** garam
- **Sedikit** soda kue
- Bawang putih bubuk (kalo ga ada pake bawang putih diulek campur adonan basah)

- **Adonan basah :**
- **1 sdm** adonan tepung
- **secukupnya** Air

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih jamur, peras.
- Lapsi jamur dengan adonan basah, selanjutnya adonan kering, secara bertahap jangan semua sekaligus.
- Goreng dengan minyak panas dan api kecil hingga coklat keemasan.
- Sajikan denganocol mayonaise, saus tomat dan saus sambal.



Resep-resep Terkait

- [White Soup Simple](#)



- [Kastangel Teflon Sempel](#)



- [Pakchoy Siram Super Sempel](#)

