

Sempol Pentol Bekatul | Praktis

~ Wardat El Ouyun ~

Ceritanya lagi pengen Sempol tapi kilat bikinnya dan gak ribet giling-giling daging, akhirnya memanfaatkan stok pentol di freezer. Jadilah resep sempol yang menyedapkan ini, tapi nagih :)
Anak lanang suka, Alhamdulillah ^^



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **50 biji** pentol mini kira-kira 400 gr
- **2 butir** telur
- **1/2 sdm** tepung bekatul siap pakai (sudah disangrai dan diayak)
- **1/2 sdm** terigu protein tinggi

- **Note: Bekatul bisa digantikan dengan terigu biasa**

- **secukupnya** Bumbu Kaldu atau penyedap rasa
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Minyak goreng untuk menggoreng

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Ambil pentol lalu tusukkan di tusuk sate, masing-masing tusuk sate ada 5 biji pentol. Sisihkan
- Masukkan telur, tepung Katul, terigu dan bumbu. Aduk rata. Test rasa. Celupkan pentol satu-satu. Goreng setengah matang, angkat. Celupkan kembali ke adonan telur lalu goreng lagi hingga kuning kecokletan. Angkat dan sajikan panas-panas dengan saus kesukaan.



Resep-resep Terkait

- [Tanpa Mikser | Tahan Lama| Kue Lumpur Rp. 1000](#)



- [Nasi Kuning Super Pulen Tidak Cepat Basi](#)



- [Tepung Jadi Camilan Seenak Ini | Kue Tiram Renyah](#)



- [Tape Ketan Simple Rice Cooker Super Manis](#)

