

Resep Martabak Jantung Pisang

~ Dapur Kobe ~

Resep Martabak Jantung Pisang ini olahan spesial yang bisa spesial dari martabak telur yang yang bisa jadi pilihan suguhan untuk menemani minum teh. Cara membuat sederhana cukup pakai teflon. Isian martabak unik dari jantung pisang ini rasanya tak terlupakan deh! Apalagi jantung pisang sama sehatnya dengan buahnya. Ada kandungan vitamin, mineral dan serat. Kunci rasa gurih isian martabak tentunya Saus Tiram Selera. Pakai Kobe Tepung Serbaguna Special bikin rasanya makin sip. Tentunya resep unik ini menambah daftar makanan kesukaan keluarga di rumah. Bisa jadi bekal juga untuk Ayah.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gram** jantung pisang
- **2 butir** telur
- **1 sachet** Saus Tiram Selera
- **150 gram** daging sapi giling
- **20 gram** daun bawang halus
- **100 gram** bawang bombay cincang
- **3 sendok makan** Kobe Tepung Serbaguna Special (210gr)
- **10 lembar** kulit lumpia

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan daging dan aduk rata.
- Campurkan jantung pisang, daun bawang, telur, Saus Tiram Selera dan Koba Tepung Serbaguba Special. Aduk rata.
- Satukan 2 lembar kulit lumpia, isi dengan 2 sendok makan adonan isian. Lipat rapi.
- Goreng dengan api kecil. Angkat setelah matang.
- Sajikan Martabak Jantung Pisang dengan sausnya.

Resep-resep Terkait

- [Pamelo Salad](#)



- [Resep Sayur Tahu](#)



- [Resep Sayur Panggang](#)



- [Resep Ropang Isi Pisang](#)

