

Batagor Bandung

Contributed by Poerwati Halim
Thursday, 26 June 2008

Bahan-bahan:

1. 6 buah tahu dipotong melintang
2. 150 gr daging ayam (dicincang)
3. 150 gr udang (dicincang juga)
4. 2 sendok makan tepung kanji
5. 1 butir telur ayam (dikocok)
6. 2 batang daun seledri, diiris tipis
7. 1 sendok teh merica halus
8. 1 sendok teh minyak ayam
9. Garam secukupnya
10. Minyak untuk menggoreng

Cara memasak:

Setelah tahu dipotong menjadi bentuk segitiga buat lubang ditengahnya. Keluarkan isi tahu, lalu campur jadi satu dengan daging, udang dan bahan lainnya. Aduk sampai rata,lalu masukan adonan ini kedalam lubang tahu tadi.

Ingat... jangan langsung dimakan karena ini masih mentah. Selanjutnya goreng tahu dalam minyak panas sampai warnanya kekuning-kuningan. Nah, sekarang baru boleh dimakan, biar lebih sip, makannya pakai sambal kacang.

Dan jangan lupa baca Bismillaah sebelum makan, Insya Allah akan menambah lezatnya batagor ini.

Selamat Menikmati.