

BAKWAN SAYUR



Hidangan Khas Indonesia



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan :

- 200 gr Tepung Tapioka Tani
- 300 gr Tepung Beras ROSE BRAND

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



3 butir Telur ayam
100 gr Teri Medan (rendam air panas ± 3 menit)
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bumbu :

7 butir bawang merah
8 butir bawang putih
*ulek bawang merah dan bawang putih hingga halus
4 butir kemiri (sangrai, haluskan)
Lada hitam
Secukupnya garam
Cabe rawit
Secukupnya penyedap rasa (Ayam)

Sayur :

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Masukkan Tepung Tapioka Tani, Tepung Beras ROSE BRAND, teri medan, bahan bumbu, telur ayam dan bahan sayur ke dalam wadah. Aduk rata.
2. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, masak adonan hingga matang atau kecoklatan. Angkat, tiriskan.
3. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

