

OTAK OTAK



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan :

500 gr fillet ikan tenggiri

7 siung bawang putih

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



8 siung bawang merah
1 sdm kecap ikan
1 sdm garam
1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
1/2 sdt merica bubuk
2 btr telur, kocok lepas
200 gr Tepung Sagu Tani ROSE BRAND
2 bh daun bawang, iris tipis2
Secukupnya Minyak Goreng 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**



CARA MEMASAK

1. Masukkan bawang merah dan putih ke dalam food processor. Lalu, masukkan ikan dan proses sampai halus.
2. Siapkan baskom. Pindahkan adonan ke dalam baskom, lalu tambahkan kecap ikan, garam, Gula Pasir ROSE BRAND dan merica, lalu aduk rata. Selanjutnya masukkan telur kocok, lalu masukkan daun bawang dan Tepung Sagu Tani ROSE BRAND, aduk hingga rata.
3. Bentuk adonan dengan tangan dan bantuan talenan yang sudah ditaburi Tepung Sagu ROSE BRAND supaya tidak lengket.
4. Rebus adonan di air mendidih yang sudah diberi sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND supaya tidak lengket, lalu masak sampai mengapung. Tiriskan.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND ke dalam wajan, goreng otak-otak hingga kecokelatan. Tiriskan, lalu hidangkan.

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**

