

Dragon Balls



Hidangan Special
Rosebrand



Tepung Beras Putih Rose
Brand



ALAT & BAHAN

Bahan/Bumbu:

- 100 gr Ikan tenggiri giling
- 100 gr Paha ayam fillet, cincang kasar
- 50 gr Wortel, potong kotak kecil sekali, rebus sebentar
- $\frac{3}{4}$ sdt Garam
- $\frac{1}{4}$ sdt Merica bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt Gula pasir ROSE BRAND
- 1 sdt Minyak wijen

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



- 50 gr TEPUNG TAPIOKA ROSE BRAND
 - 1 btr Putih telur
 - 50 ml Air es
- MINYAK ROSE BRAND untuk menggoreng

Bahan Pelapis:



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. Campur ikan tenggiri, ayam, dan wortel. Aduk rata.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir, minyak wijen, putih telur, dan air es.
3. Aduk rata. Masukkan tepung tapioka. Aduk rata.
4. Ambil sedikit adonan. Bentuk bulat. Gulingkan di atas bihun.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering.

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**

