

# RISOL

---



Hidangan Special Rosebrand



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



---

15 sdm Terigu  
3 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND  
2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND  
1/2 sdt Garam  
250 ml Air

1 bh Wortel (potong dadu)  
2 bh Kentang (potong dadu)  
1 sdt Kaldu ayam  
1/2 sdt Garam  
1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND  
1/2 sdt Lada  
5 bh Bawang merah  
4 bh Bawang putih  
150 ml Air

## CARA MEMASAK

---

### Cara Membuat Isi:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, Gula Pasir ROSE BRAND, garam, kaldu bubuk dan lada. Tumis hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan.
2. Tambahkan air, masukkan wortel dan kentang, kemudian aduk hingga tercampur rata. Masak hingga air menyusut. Jika sudah menyusut dan matang, angkat wortel dan kentang.

### Cara Membuat Kulit :

1. Campur terigu, Tepung Tapioka ROSE BRAND dan garam, lalu aduk hingga merata.
2. Tambahkan Minyak Goreng ROSE BRAND, lalu aduk kembali hingga rata.
3. Panaskan teflon. Tuang satu sendok sayur adonan sambil digoyangkan melingkar agar ketebalan rata. Gunakan api sedang cenderung kecil. Biarkan hingga matang. Angkat.
4. Lakukan ke seluruh adonan.

### Cara Membuat Risol:

1. Tambahkan isian ke atas kulit risol. Kurang lebih 1 sendok makan.
2. Lipat seperti amplop, kemudian gulung.
3. Ulangi ke seluruh adonan.
4. Celupkan risol ke dalam telur, angkat dan masukkan ke dalam tepung panir. Guling-gulingkan sampai semua sisi tertutup tepung panir.
5. Goreng menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND. Balik-balik supaya merata. Goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.