

## Batagor rumahan simple ☐

~ Dina Dino ☐ ~

---

Ini jadinya banyak banget dan tetep renyah walo dimakan nanti nanti. Ini resep tanpa ikan ya, full tahu aja. Cekidot !!!



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- Tahu
- Telur
- Daun bawang
- Royco
- Garam
- Baking soda

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan tahu lalu cacah sampai hancur.
- Masukkan 1 butir telur, aduk rata. Masukkan daun bawang



- BUMBU : masukkan garam, royco, lada. Terakhir baking soda/powder setengah sendok teh



- Mulai masak. Pastikan minyak panas, tapi api sedang biar matang luar dalam ☐☐
- Tunggu sampe coklat dan kering



- Jadi deh, crunchy banget ☐☐





# Resep-resep Terkait

---

- [Siomay ayam rumahan simple](#)



- [Cimol bojot minyak bawang ☐☐](#)



- [Balado Makarel Suwir](#)



- [Kwetiaw goreng praktis mudah murah](#)

