



# Keripik Kulit Kentang (458)

~ Ati Agus Sapto (Mom&#039;s Firza) ~

Hari ini buat balado kentang...eh koq kulitnya sayang dibuang liat resep bersliweran...ketemu resepnya bu @**eyangbima** auto eksekusi...ternyata enak bgt...anakku doyan bgt...smp minta dibuatin lagi..

Resep asli :

<https://resepmasakan.us/resep/dEplVnRpazRnU2FrUGYyTEhFaWs0dz09-keripik-kulit-kentang-oleh-tempusertempuser/>

**#CookpadCommunity\_Tangerang**

**#sisajadirasa**

**#Foodplace #UbahSisaJadiRasa #FoodplaceCookingLeague**

**#FoodplaceCookChallenge #FPChallengeWeek2 #MasakSetiapBagian**

**#KompetisiMasak #MasakOnline #CookingCompetition #LombaMasak**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **500 gr** kentang (ambil kulitnya saja)
- **1 sdt** garam untuk merendam kulit kentang
- **1/2 sdt** garam
- **1/2 sdt** kaldu jamur
- **3 sdm** tepung terigu
- **2 sdm** tepung beras
- **2 sdm** tepung maizena
- **2 sdm** tepung bumbu
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih kulit kentang, rendam dgn air garam (30 mnt)

resepmasakan.us



- Tiriskan. Campur dgn 1/2 sdt garam dan 1/2 sdt kaldu jamur. Remas2 kulit kentang. Diamkan 10 mnt





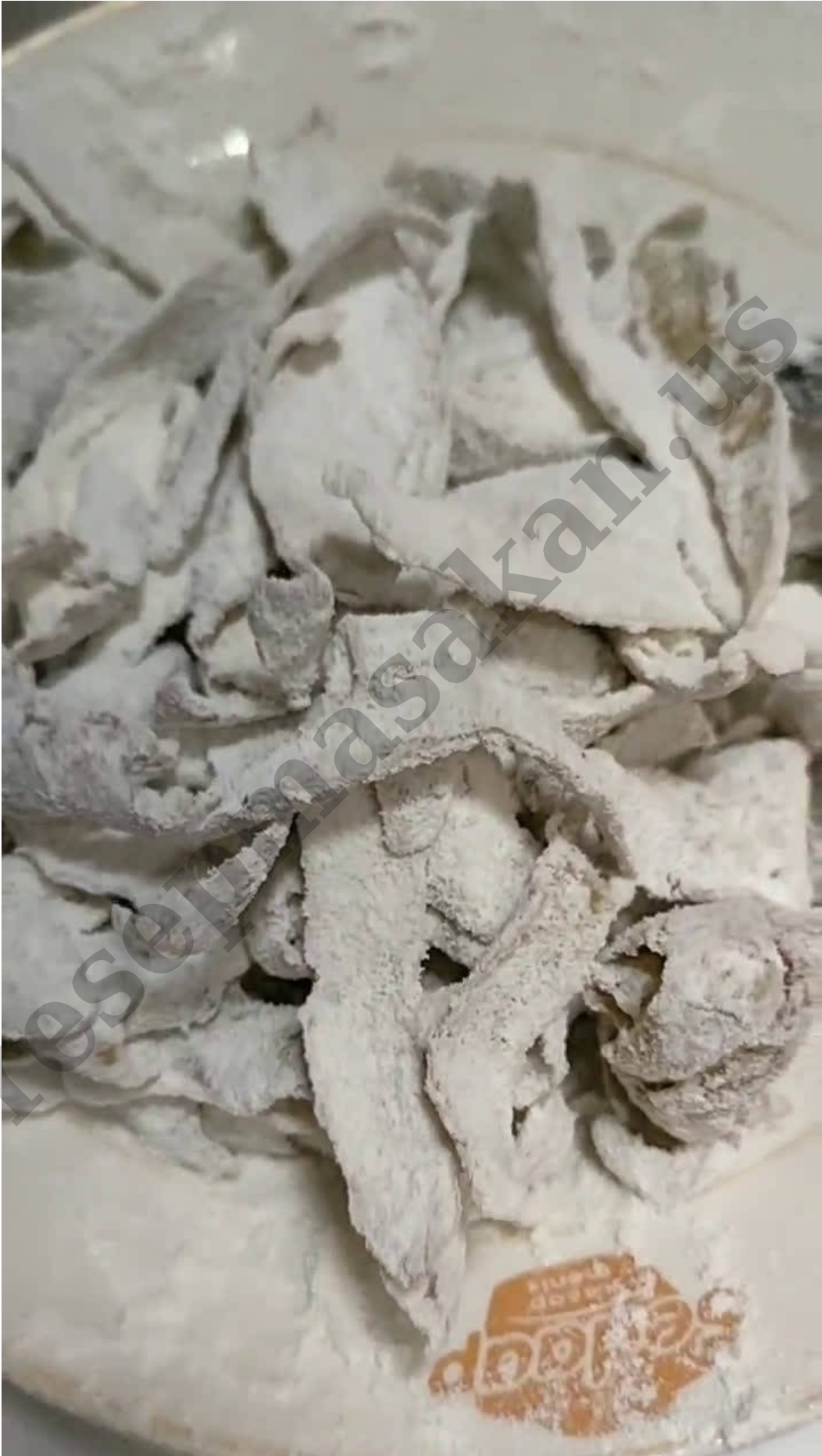


- Campur semua bahan kering. Aduk rata. Campur kulit kentang dalam tepung smp kulit berselimut tepung.









- Panaskan minyak. Goreng kulit kentang smp garing. Angkat tiriskan. Setelah dingin masukkan dlm toples.

resepmasakan.us



# Keripik Kulit Kentang



# Resep-resep Terkait

---

- [Muffin Pisang & Kulit Wortel \(461\)](#)



- [Pizza topping batang sawi \(460\)](#)



- [Kakiage \(459\)](#)



- [Kue Mata Roda / Kue Kaca Mata / Putri Noong \(457\)](#)

