

Remas.nu

Jamur Crispy Superkriuk

~ Dita | IG: @dtndy ~

Cemilan simpel yang bikin nggak berhenti makan, gampang bgt buatnya!

Follow IG: [@dtndy](#)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 genggam** jamur tiram (potong, cuci, remas)
- **100-150 ml** minyak goreng
- Adonan Basah (aduk rata, larutan kental)
- **5 sdm** terigu
- **2 sdm** maizena
- **secukupnya** Air es
- **secukupnya** Garam, merica, bawang putih bubuk
- Adonan Kering (aduk rata di wadah tertutup)
- **5 sdm** terigu
- **2 sdm** maizena
- **secukupnya** Garam, merica, bawang putih bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Celupkan jamur ke adonan basah, aduk rata
- Pindahkan jamur ke adonan kering, tutup wadah lalu kocok ke segala arah
- Panaskan minyak dgn api sedang, setelah muncul buih masukkan jamur. Goreng hgg permukaannya keriting di dua sisi & berubah warna golden brown, tiriskan. Lakukan hgg jamur habis
- Siap santap bersama sambal atau bumbu tabur ☐

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Sambal Goreng Teri Kentang](#)



- [Strawberry Oats Porridge](#)



- [Sambal Tempe Kemangi](#)



- [Milk Cocopandan Pudding](#)

