



Kakiage (459)

~ Ati Agus Sapto (Mom's Firza) ~

Ini menurut aku kayak bakwan tapi bikinnya super simple bgt...lumayan buat cemilan dikala hujan...memanfaatkan juga batang pakcoy..

#berampaan_kakiage
#CookpadCommunity_Tangerang
#Jabodetabek_MakananJepang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 bh** wortel
- **5 bh** buncis
- **10 bh** batang pakcoy
- **3 sdm** tepung terigu
- **3 sdm** tepung beras
- **3 sdm** tepung bumbu
- **1/2 sdt** kaldu jamur
- **1/2 sdt** bawang putih bubuk
- **1/4 sdt** lada bubuk
- **150 ml** air
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong2 sayuran lebih besar dari batang korek api.





- Campur bahan kering dan bumbu2, tambahkan air. Aduk rata. Test rasa.





- Masukkan semua sayuran ke dlm larutan tepung.





- Panaskan minyak. Goreng adonan smp kecoklatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dgn saus sambal dan mayonaise.





Resep-resep Terkait

- [Stick Bayam Keju \(482\)](#)



- [MpekMpek Lenjer Tengiri \(481\)](#)



- [Cuko Pedas \(480\)](#)



- [MpekMpek Adaan Tengiri \(479\)](#)

