

Remas.nu

Fuyung Hai Bakso Sapi

~ Yeni Ariana ~

Saking suka nya dengan Fuyung Hai, dan ga mau rugi selalu beli diluar rumah...Discuss lah sama suami untuk masak bareng Fuyung hai ini ☐ **#SiapRamadan #AntiRibet**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 Butir** Telur Ayam
- **5** Bakso Sapi (Potong kecil) untuk isian Fuyung Hai
- **3 siung** Bawang Putih
- **1 batang** Daun Bawang
- **1 sdt** merica bubuk
- **2 sdm** Tepung Tapioka (Rose Brand)
- **secukupnya** Masako
- Minyak Goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan bahan dulu (Haluskan bawang putih, larutkan tepung tapioka nya dengan 3 sdm air, potong daun bawang dan bakso sapi menjadi kecil kecil),-
- Setelah bahan bahan diatas sudah siap, kocok telur ke dalam mangkok dan masukan semua bahan bahan diatas dan jangan lupa tambahkan masako dan merica ke dalam kocokan telur dan aduk sampai tercampur,-
- Setelah semua nya tercampur, goreng lah fuyung hai nya sampai berwarna kuning keemasan dan setelah itu siap untuk di santap.
- Note : Saya sengaja tidak membuat Saos Fuyung Hai untuk di taruh diatas nya karna saya lebih suka memakannya dengan Saos Sambal. Jadi Saos nya optional yaa sesuai selera Bunda bunda semua☐

Resep-resep Terkait

- [Lumpia Ayam Bihun](#)



- [Bubur Hunkwee Keju](#)



- [Pisang Goreng Remas](#)

