



Keripik Balado Poll Pedas

~ Hadleny Kitchen ~

Source : **@dapurkobe**

Pengen cemilan yang enak dan nendang pedasnya??? Pake aja Kobe Bumbu Nasi Goreng Poll Pedas dari **@dapurkobe** yang rasanya terpedas diIndonesia. Hari ini saya bikin cemilan Keripik Balado Poll Pedas dari kulit pangsit. Pedasnya nampol dan rasa bumbunya pas banget plus gampang bikinnya. Pokoknya mantul ☺☺

Racikannya menggunakan bumbu-bumbu khas Indonesia dengan cabe rawit pilihan. Dapat diaplikasikan sebagai bumbu masak untuk aneka hidangan masakan pedas. Bisa untuk masakan yang ditumis, kuah, goreng, panggang atau bakar. Dan keistimewaan lainnya yaitu tanpa pengawet dan tanpa pewarna buatan. Produknya juga gampang didapat lho karena tersedia di Indomaret yang pastinya ada didekat kita

#dapurkobe

#kobepollpedas

#bumbunasigorengpollpedas

#gakcumauntuknasigoreng

#CookpadCommunity_Bandung

#hadlenyforkobe

#cooksnap

#keripikbaladopollpedas

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **15 lembar** kulit pangsit
- **Secukupnya** minyak goreng
- **3 sdm** gula pasir
- **5 sdm** air
- **1 bungkus** KOBE Bumbu Nasi Goreng Poll Pedas

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong-potong kulit pangsit sesuai selera. Goreng dalam minyak panas hingga kecoklatan. Angkat dan sisihkan dulu

resepmasakan.us







- Siapkan wajan, masukkan gula pasir dan air. Masak hingga berbuih dan gulanya larut. Matikan kompor





- Tambahkan KOBE Bumbu Nasi Goreng Poll Pedas. Aduk rata





- Masukkan kulit pangsit, aduk-aduk hingga karamel menempel rata





- Angkat dan sajikan

Keripik Balado
POLL PEDAS



Keripik Balado POLL PEDAS



Resep-resep Terkait

- [Ayam Kentucky Super Crispy](#)



- [Seblak Kerupuk & Sayuran Kuah Kental](#)



- [Sambal Goreng Bawang Tongkol Tempe](#)



- [Sambal Ijo ala Padang](#)

