

Remas.nu

Bola bola mie isi tahu

~ cutzmania ~

Praktis dan hemat waktu
Serta lezat

Seminggu ini tampaknya kami pesta mie, menyesuaikan dengan tema pizza cocomtang:
MieApa ☐☐

Recook dari Dina Ummu Khal Kitchen

<https://resepmasakan.us/resep/ZnU2QWpkZ0lKeFZ0V2sxNVBDT29LOT09-bola-bola-tahu-balur-mie-oleh-tempusertempuser/>

#CookpadCommunity_Tangerang
#CocomtangPost_MieApa



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 buah** tahu putih kotak (saya 2 buah tahu kuning)
- **1 bungkus** mie telur, remas-remas (saya 150 gram mie telur)
- **2 butir** telur
- **3 sdm** terigu serbaguna (saya 6 sdm)
- **Secukupnya** garam, gula dan kaldu bubuk
- **Secukupnya** minyak untuk menggoreng

- **Bumbu dihaluskan :**
 - **4 siung** bawang merah
 - **2 siung** bawang putih
 - **1/2 sdt** merica bubuk
 - **1/8 sdt** ketumbar bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

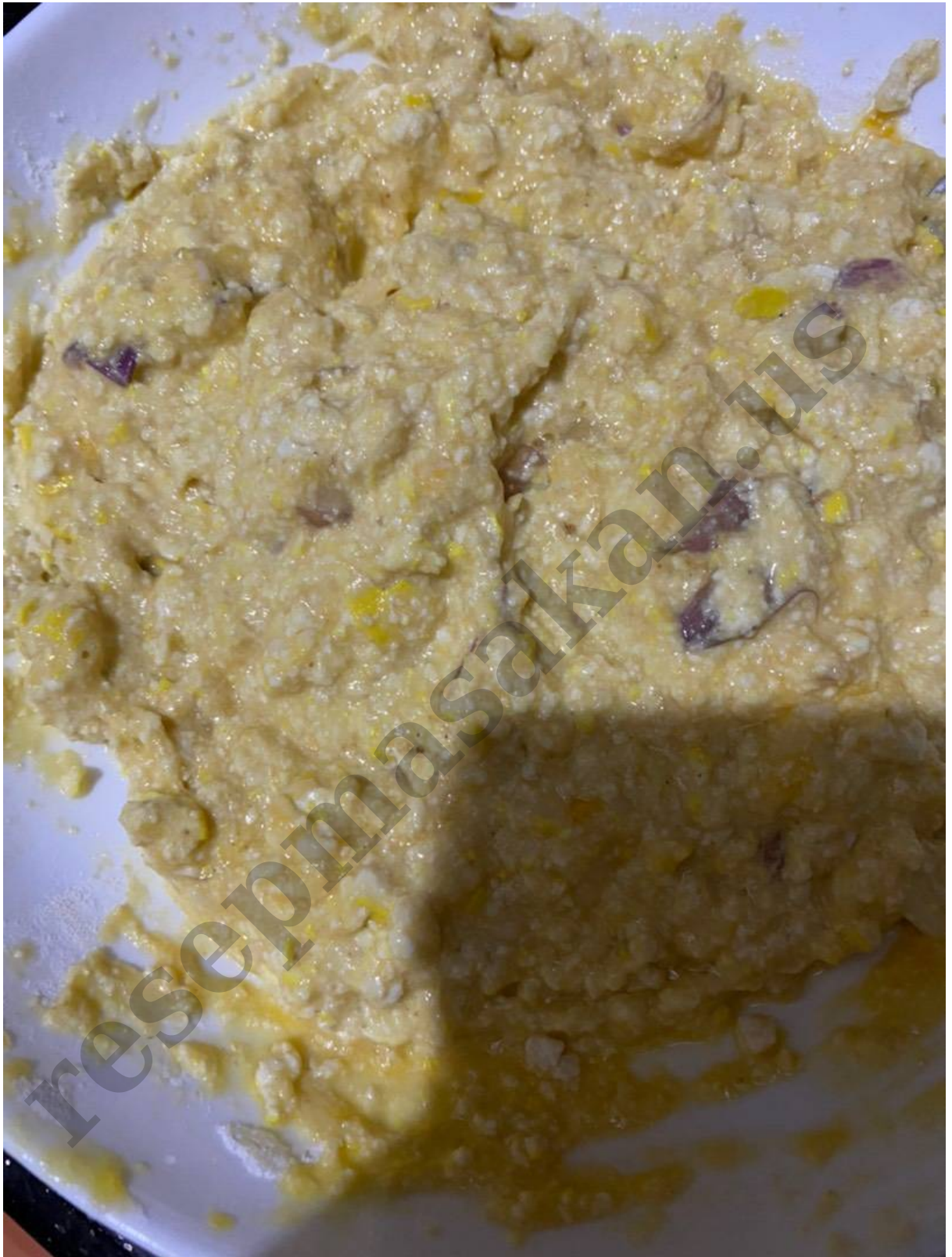
- Remas mie mentah. Sisihkan. Cuci tahu dengan air bersih lalu tiriskan. Hancurkan tahu dengan garpu lalu beri bumbu halus+garam+gula+kaldu bubuk lalu aduk hingga rata.

resepmasakan.us



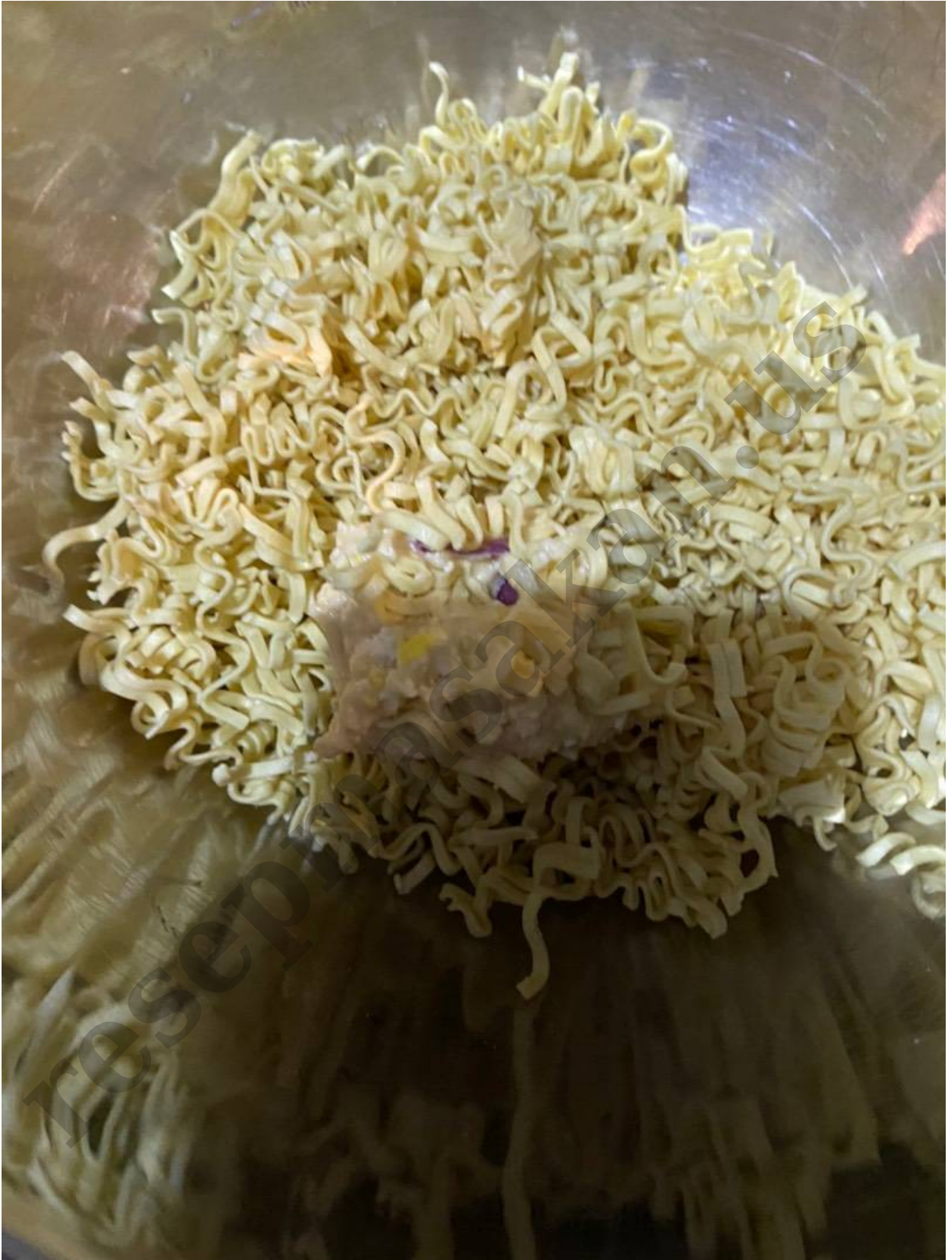


- Masukkan telur+terigu aduk rata kembali. Setelah semua tercampur rata, ambil sesendok adonan tahu lalu bulatkan. Lakukan hingga adonan habis.





- Gulingkan satu persatu bola2 tahu kedalam remahan mie. Goreng bola2 mie dalam minyak panas dengan api sedang. Goreng hingga bola2 tahu kuning kecoklatan atau hingga matang.



- Siap dan sajikan □□□□

Resep-resep Terkait

- [Tumis pedas terasi labu kuning](#)



- [Roti manis labu kuning](#)



- [Roti kabocha](#)



- [Pie strawberry](#)

