

*Remas.nu*

## Keripik Kentang

~ Cheylvia ~

---

Cemilan buat sikecil saat buka puasa

**#MasakAsyik**  
**#Cookpadcommunity\_Malang**  
**#CookpadIndonesia**  
**#Cheylvia**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **150 gr** kentang
- **secukupnya** Minyak goreng
  
- **Bahan Rendaman :**
  
- **1/4 sdt** garam
- **150 ml** air
  
- **Bahan Baluran:**
  
- **3 sdm** tepung maizena
- **1 sdm** tepung tapioka
- **1/4 sdt** merica bubuk
- **secukupnya** Penyedap rasa

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Iris kentang



- Masukkan ke bahan rendaman lalu masukkan ke bahan baluran







- Panaskan minyak goreng hingga matang dan siap disajikan







# Resep-resep Terkait

---

- [Kepiting Asam Manis Pedas](#)



- [Kue Lontar Teflon Khas Papua](#)



- [Sambel Terong Balado](#)



- [Keripik Pisang](#)

