



Quaker Tahu Kukus

Bilik » Dapur | Ahad, 14 November 2010 20:20

Penulis : septyawaty

Bahan

- # 100 gr quaker oat instant.
- # 2 sdm non dairy creamer bubuk/susu skim.
- # 100 ml air hangat.
- # 1 buah tahu cina, haluskan.
- # 10 buah jamur merang, iris tipis.
- # 2 buah cabai merah, iris tipis.
- # 3 siung bawang putih, iris tipis.
- # 1 batang serai, ambil bagian putihnya, iris tipis.
- # 1 batang daun bawang, iris tipis.
- # 1 sdt gula pasir.
- # 1/2 sdt garam.

Cara Membuat

- # Campur creamer atau susu skim dengan air hangat. Aduk rata, sisihkan.
- # Campur tahu dengan quaker oat instant, larutan creamer/susu skim, dan semua sisa bahan. Aduk rata.
- # Masukkan adonan dalam pinggan tahan panas. Kukus 15 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.