



Omelet Sayuran

Bilik » Dapur | Ahad, 18 Oktober 2009 19:15

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 350 gr udang cincang.
- # 100 gr wortel, iris halus.
- # 100 gr daun kol, iris halus.
- # 2 btg daun bawang, iris halus.
- # 6 btr telur.
- # 1/2 sdt garam.
- # 1/2 sdt lada bubuk.
- # 3 sdm air.
- # 2 sdm tepung terigu.
- # 3 sdm minyak untuk menumis.

Bahan Bumbu Halus

- # 5 bh bawang merah.
- # 2 siung bawang putih.
- # 3 bh cabai merah.

Cara Membuat

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan udang, aduk sampai udang berubah warna.
2. Masukkan wortel, kol, daun bawang, garam, lada, dan air, masak sambil sekali-sekali diaduk sampai kering. Angkat dan sisihkan.
3. Campur telur, tepung terigu, dan garam, aduk rata. Masukkan tumis sayuran, aduk sampai rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian.
4. Panaskan wajan anti lengket diameter 12 cm. Tuang 1 bagian adonan. Masak dengan api kecil sampai pinggirnya kekuningan, balik sebentar, angkat.
5. Lakukan seterusnya sampai adonan habis.

Porsi : Untuk 4 buah.