



Perkedel Ikan Kakap

Bilik » Dapur | Ahad, 8 November 2009 20:25

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan

- # 300 gram daging ikan kakap, cincang halus.
- # 2 tangkai daun bawang, iris halus.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1 sendok teh kecap penyedap.
- # 3 siung bawang putih, cincang halus.
- # 8 butir telur puyuh rebus, dikupas.
- # 1 butir telur, kocok lepas.
- # Minyak untuk menggoreng.

Cara Membuat

- # Aduk daging ikan kakap, daun bawang, garam, kecap penyedap, dan bawang putih.
- # Ambil adonan, bentuk bulat. Di bagian tengahnya letakkan telur puyuh.
- # Celupkan ke dalam telur, setelah itu goreng hingga kering.

Porsi : Untuk 8 buah.