



Perkedel Kentang 'Seadanya'

Bilik » Dapur | Ahad, 25 Juli 2010 20:15

Penulis : Meyla Farid

Bahan

- # 1 butir kentang, dipotong agak besar-besar lalu digoreng (boleh direbus).
- # 2 butir telur (boleh 1 butir).
- # 2 cabai merah besar, diris.
- # 2 siung bawang merah, diiris.
- # 2 siung bawang putih, diiris.
- # 1 sachet bubuk lada putih.
- # Garam.
- # Penyedap secukupnya (kalau mau).
- # Margarin (sedikit saja, kalau tidak juga tidak apa-apa).

Cara Membuat

- # Kentang yang sudah matang dihancurkan, dihaluskan.
- # Cabai, bawang merah, bawang putih, bubuk lada, dan garam diulek/dihaluskan.
- # Campurkan semua bahan yang sudah dihaluskan tersebut. Tambahkan telur, aduk hingga tercampur rata. Beri penyedap (kalau suka).
- # Panaskan minyak goreng seperti biasa. Goreng adonan, pakai api kecil saja. Setelah adonan berwarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan. Perkedel kentang pun siap dihidangkan.

Dihitung-hitung, jadinya sekitar 13 potong perkedel. Lumayan, sekedar memanfaatkan bahan yang ada di lemari penyimpanan.