



Bakwan (Bala-Bala)

Bilik » Dapur | Ahad, 13 Maret 2011 14:30

Penulis : Seriyawati

Bahan Utama

- # 200 gr tepung terigu.
- # 100 gr taoge.
- # 1 butir telur ayam.
- # 160 ml susu cair.
- # 1/4 bagian bawang bombay (50 gr).
- # 1/4 kerat kol (100 gr).
- # 1/2 sdm ebi (udang kecil kering).
- # 3 tangkai daun bawang.
- # 1 tangkai seledri.
- # 2 tangkai daun kucai (nira).
- # 1/2 potong wortel (70 gr).
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu

- # 1/2 sdt tumisan bawang (merah + putih).
- # 1/2 sdt merica-garam (shio-kosho).
- # 1/4 sdt garam (secukupnya).
- # 1/2 sdt royco ayam (secukupnya).
- # 1/4 sdt baking powder (sedikit saja).

Cara Membuat

- # Aduk tepung terigu, telur, dan tambahkan susu sedikit demi sedikit, sampai rata.
- # Tambahkan bahan-bahan bumbu dan ebi, aduk rata hingga menjadi adonan, sisihkan.
- # Wortel dipotong korek api, bawang bombay diiris tipis, kol diiris tipis, masukkan ke dalam adonan, aduk rata.
- # Daun bawang, seledri, dan daun kucai diiris/dipotong kecil-kecil dan masukkan ke dalam adonan, aduk rata.
- # Taoge dibersihkan, masukkan ke dalam adonan, aduk rata.
- # Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
- # Sajikan dengan cabe rawit, saos sambal, atau saos tomat.

Catatan

- # Rasa bakwan akan terasa gurih karena susu cair. Sebagian/semuanya pakai air juga tidak apa-apa.
- # Tetap kriuk/renyah karena memakai baking powder, jadi tidak cepat melempem/benyek.
- # Bila tak ada ebi, bisa diganti udang segar yang dicincang.