



Kacang Bawang

Bilik » Dapur | Ahad, 20 November 2011 14:45

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 1000 gr kacang tanah.
- # 8 siung bawang putih, iris tipis, goreng.
- # Air secukupnya.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu Perendam

- # 10 siung bawang putih.
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Rebus air dalam panci hingga mendidih. Matikan kompor, lalu masukkan kacang tanah ke dalam rebusan air. Setelah airnya dingin, kupas kacang tanah hingga selesai.
- # Masukkan bumbu perendam ke dalam kacang yang telah dikupas, aduk hingga rata. Diamkan kacang berbumbu hingga bumbu meresap.
- # Goreng kacang hingga coklat keemasan dan segera angkat. Sisihkan.
- # Taburi kacang yang telah digoreng dengan bawang goreng.
- # Siap untuk dihidangkan.

Dari karya An Diana - Arsip KSC.