



Ote-Ote

Bilik » Dapur | Ahad, 22 April 2012 13:00

Penulis : Sri Yuyu Indriyani R.

Bahan

- # Kol 100 gr, potong kecil-kecil.
- # Tauge 1 bks.
- # Kani kamaboko (biasa digunakan untuk salad) 1 bungkus, iris tipis.
- # Wortel 1 batang, potong seperti korek api.
- # Terigu 4-5 sdm.
- # Telur 1 butir.
- # Jagung 200 gr.
- # Daun bawang 2 batang, potong-potong kecil.
- # Seledri 5 cm, potong-potong kecil.
- # Garam secukupnya.
- # Lada secukupnya.

Cara Membuat

- # Masukkan semua bahan sayuran plus kani kamaboko dalam wadah.
- # Masukkan telur, terigu, aduk rata.
- # Masukkan bumbu, aduk rata.
- # Biarkan sekejap agar bumbu meresap, kurang lebih 5 menit.
- # Aduk kembali supaya rata.
- # Panaskan minyak kira-kira 170 derajat.
- # Masukkan adonan ke dalam minyak panas dengan dua sendok.
- # Balik jika sudah kecoklatan.
- # Gorengan siap dinikmati dengan cabe/togarashi atau cabe botolan.

Diambil dari resep "Bala-bala" ala Ibu Nanik - Osaka.