



Skotel Jagung Manis

Bilik » Dapur | Ahad, 30 September 2012 14:00

Penulis : Rifatul Farida

Bahan Utama

- # Jagung manis, setengah gelas (setara dengan 100 cc).
- # Wortel, 1 buah ukuran sedang.
- # Buncis, 10 buah.
- # Tepung maizena, 1 sendok makan.
- # Telur, 2 butir.
- # Minyak goreng, 1 sendok teh.
- # Tomat, 1 buah ukuran sedang.

Bahan Bumbu

- # Garam, secukupnya.
- # Kaldu ayam bubuk, 1/2 sendok teh.
- # Bawang putih, 3 siung.
- # Merica bubuk, 1/2 sendok teh.

Cara Membuat

Cincang kasar bawang putih, potong dadu wortel, potong miring buncis (seperti memotong cabe), potong tipis tomat (tanpa dibelah seperti memotong bawang).

Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih. Masukkan jagung manis, buncis, dan wortel. Tambahkan garam, kaldu ayam bubuk dan merica. Tumis hingga setengah matang (sebentar saja). Angkat.

Kocok telur. Larutkan tepung maizena dengan 3 sendok air. Campur larutan maizena dengan telur. Masukkan tumisan nomor 2. Aduk rata.

Ambil wadah bentuk persegi panjang. Masukkan adonan nomor 3. Beri potongan tomat di atasnya. Kukus selama 15 menit. Angkat.

Bila suka, sajikan dengan taburan keju parut dan saus sambal. Selamat mencoba.