



## Bakso Bakar

Bilik » Dapur | Ahad, 30 Desember 2012 20:00

*Penulis : Wahyudi*

### Bahan

- # 500 gram daging sapi, potong persegi.
- # 150 gram es batu.
- # 75 gram tepung tapioka.
- # 3 sdm bawang putih goreng, haluskan.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # Air secukupnya.
- # 100 ml kecap manis.
- # 50 ml saus sambal.

### Cara Membuatnya

- # Giling daging sapi dan es batu dengan food processor. Tambahkan garam, bawang putih, dan tepung tapioka, giling kembali hingga rata, sisihkan. Siapkan air hangat dalam wadah.
- # Bentuk adonan bulat-bulat sebesar bola beknel dan masukkan satu persatu ke dalam air hangat yang sudah disiapkan tadi. Rebus adonan hingga terapung. Angkat dan rendam dengan air es hingga dingin. Tusuk bakso sesuai selera.
- # Campurkan kecap dan saus sambal. Aduk rata. Olesi bakso dengan campuran kecap hingga rata. Bakar bakso hingga kecoklatan. Angkat dan sajikan.

*Dari waspada.co.id*