



Perkedel Kentang

Bilik » Dapur | Ahad, 2 Juni 2013 21:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan

- # 500 gr kentang.
- # 2 sdm bawang merah, haluskan, lalu goreng.
- # Garam secukupnya.
- # Merica secukupnya.
- # 1/2 biji pala ukuran kecil.
- # 2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya.
- # 3 atau 4 batang daun seledri, dipotong-potong kecil.
- # Minyak untuk menggoreng.

Cara Membuat

- # Rebus kentang, kemudian angkat dan haluskan ketika masih panas.
- # Masukkan kuning telur dan aduk rata dengan kentang yang sudah dihaluskan.
- # Haluskan garam, pala, merica, dan bawang merah, lalu dicampur dengan daun seledri.
- # Aduk rata adonan di atas (nomor 2 dan nomor 3).
- # Adonan dibuat bulat-bulat, lalu dicelupkan ke dalam putih telur.
- # Goreng hingga berwarna kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan. Hati-hati pada saat menggoreng, jangan sampai adonannya pecah.

Porsi untuk 5 orang.

Hasanah # Dimuat Ulang dari Arsip KSC # 15-08-2008