

Bahan :

1.	Tepung terigu BAKUNG	200	gr
2.	Tepung tapioka	200	gr
3.	Air	600	ml
4.	Garam	8	gr
5.	Lada bubuk	5	gr
6.	Kaldu bubuk	10	gr
7.	Sosis	10	buah
8.	Daun bawang	20	gr
9.	Telur	1	btr
10.	Penyedap rasa	5	gr
11.	Minyak goreng	10	ml



Cara Membuat :

1. Masukkan air, daun bawang, garam, lada bubuk, kaldu bubuk dan penyedap rasa.
2. Masak dengan api kecil sampai mendidih.
3. Tambahkan terigu, aduk hingga kalis, matikan kompor kemudian angkat adonan.
4. Biarkan adonan agak hangat, kemudian tambahkan tepung tapioka, aduk rata.
5. Potong sosis kemudian tusukkan dengan tusuk lidi.
6. Tambahkan adonan, bentuk menyerupai paha ayam.
7. Rebus air tambahkan minyak goreng 1 sdm.
8. Masukkan adonan yang sudah dibentuk.
9. Angkat kemudian tiriskan.
10. Kocok telur dicampur dengan penyedap rasa, celupkan adonan paha yang sudah direbus.
11. Goreng sampai warna agak kecoklatan.
12. Angkat dan tiriskan.

Hasil untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

