

## Tamagoyaki Fish Roll Cheese

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 8 menit

**Sajian:** 1 porsi



### Cara Memasak

1. Lelehkan 1 sdm margarin kemudian masukkan ke dalam mangkuk bersama 3 butir telur. Kocok lepas.
2. Tambahkan potongan Fish Roll Cheese dan kocok merata.
3. Oleskan Tamagoyaki Pan dengan sedikit margarin dan panaskan di atas api. Tuang telur sedikit demi sedikit.
4. Gulung telur menggunakan sutil dari sisi bawah ke sisi atas. Tuangkan kembali sisa telur sedikit demi sedikit. Ulangi hingga gulungan telur menjadi tebal dan adonan telur habis.
5. Dinginkan, potong potong, lalu sajikan.

### Bahan-Bahan

3 butir	Telur
1 sdm	Margarin leleh
5 buah	Shifudo Fish Roll Cheese