

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