



Bala Bala Seafood

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 60 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

- 1 Haluskan bawang merah dan bawang putih, tambahkan gula, garam, merica, temu kunci
- 2 Campurkan wortel, daun bawang, dan tepung
- 3 Tambahkan air hingga adonan mengental
- 4 Masukkan shifudo scallop ke dalam adonan
- 5 Goreng adonan hingga matang. Hidangkan

Bahan-Bahan

250 gram	Shifudo Scallop
2 buah	wortel ukuran besar, potong berbentuk korek api
1 batang	daun bawang, iris tipis
2 helai	sawi putih, iris tipis
100 gram	tepung terigu
200 ml	air
1/2 sdt	gula
1 sdt	garam
3 siung	bawang merah
2 siung	bawang putih
1 buah	temu kunci (potong sebesar ujung jari kelingking)
1 sdt	merica