

Bala Bala Seafood

Oleh: Makanseafod.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