



Batagor Tahu Teriyaki

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

- 1 Panaskan minyak, goreng tahu hingga berkulit tipis. Sisihkan.
- 2 Panaskan lagi minyak, masukkan bawang bombay dan bawang putih hingga harum
- 3 Masukkan tahu dan saus teriyaki aduk rata
- 4 Tambahkan air panas lalu masukkan brokoli dan Fiesta Seafood Siomay Jamur
- 5 Masak sekitar 2 menit
- 6 Angkat dan sajikan

Bahan-Bahan

1 Pack	Fiesta Seafood Siomay Jamur, goreng hingga keemasan
100 gram	tahu cina, potong dadu kecil
1/2 bonggol	brokoli, cuci dengan air garam
2 sdm	saus teriyaki
1/2 siung	bawang bombay, iris panjang
3 siung	bawang putih, cincang halus
150 ml	air panas
200 ml	minyak goreng