

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 Jamurr
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