

Telur Dadar Seafood

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

- 1 Campurkan telur ayam, daun bawang, irisan cabai, garam dan lada bubuk kemudian kocok
- 2 Campurkan bakso cumi, baso ikan dan kue ikan pedas yang sudah dipotong-potong.
- 3 Panaskan minyak goreng, kemudian masukan adonan telur yang sudah tercampur. Masak hingga matang, angkat lalu sajikan.

Bahan-Bahan

4 butir	telur ayam, kocok lepas
5 butir	Bakso Udang Shifudo (bagi dua)
5 butir	Bakso Ikan Shifudo (bagi dua)
3 buah	Fish cake Shifudo (potong dadu)
1 batang	daun bawang (cincang tipis)
1/2 sdt	lada bubuk
5	cabai rawit (iris kecil-kecil)
1/2 sdt	garam
100 ml	minyak goreng