

Perkedel



Perkedel

12 porsi



= 60 porsi



Bahan-bahan

Air	300 ml	Daun bawang (rajang)	10 g
Knorr Potato Flakes	100 g	Biji pala (parut)	3 g
Knorr Chicken Powder	6 g	Kocokan telur	2 butir
Garam	2 g		
Lada	2 g		
Bawang merah goreng	10 g		

Cara pembuatan

- 1 Panaskan air, lalu masukkan **Knorr Potato Flakes**, **Knorr Chicken Powder**, garam dan lada, aduk hingga kental.
- 2 Masukkan bawang goreng, daun bawang dan parutan biji pala lalu aduk hingga merata.
- 3 Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan pipih, lalu baluri dengan kocokan telur, kemudian goreng dengan banyak minyak (deep fry) hingga cokelat keemasan.

Info lebih lanjut: ufs.com

