

BERBOLA IKAN DAN KEPINGAN AYAM BERSALUT TEPUNG BEREMPAH AGROMAS

Bahan-bahan:

Bebola Ikan

400 gm isi ikan

1 sudu teh lada putih

Garam secukup rasa

200 gm udang basah

Kepingan Ayam

3 keping isi ayam dikelar-kelar

1 sudu teh serbuk cili agromas

Cara masakan:

1. Isi ikan ditumbuk dan dilumat. Campurkan lada sulah dan garam serta perap selama 30 minit.
2. Bulat-bulatkan dan kemudian disalut dengan tepung berempah dan celupkan kedalam telur dan salutkan lagi kedalam tepung berempah barulah digoreng hingga kekuningan.
3. Kepingan ayam yang diperap dengan serbuk cili agromas dan garam selama 30 minit, kemudian barulah disalut dengan tepung berempah dan celupkan kedalam telur dan golekkan lagi kedalam tepung berempah barulah boleh digoreng sehingga kekuningan.
4. Kemudian angkat dan hidangkan bersama sos.